

出会い、集う。富谷で発酵

第15回 全国発酵食品サミット in とみや 開催！



2025.5.25日 プレイベント開催！

講演会

時間 13:30～15:15

会場 富谷中央公民館 大ホール（富谷市富谷西沢13）

※発酵でまちづくり [先着200名様]

講演会参加者限定の
抽選会で、
素敵なプレゼントも！

東京農業大学名誉教授 小泉武夫 氏

1943年福島酒造家に生まれる。東京農業大学名誉教授、農学博士。専門は食文化論、発酵学、醸造学。日本の発酵学の第一人者で、全国発酵のまちづくりネットワーク協議会会長、NPO法人発酵文化推進機構理事長を務める。また、鹿児島大学、石川県立大学、福島大学、宮城大学の客員教授も務める傍ら、各地の農政アドバイザーなど食に関わるさまざまな活動を展開し、発酵食品をはじめ日本の食の魅力を広く伝えている。

お申し込み方法 右記の申込フォームまたは富谷市産業観光課へお電話ください。



小泉武夫氏 ©中西裕人

ワークショップ

時間 11:00～15:00

会場 富谷宿観光交流ステーション「とみやど」
（富谷市富谷新町111-1）

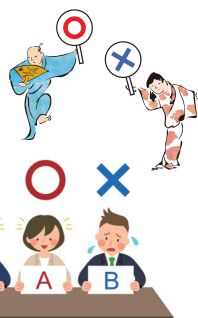
発酵 × 健康

※みんなで楽しく学ぶ！
腸活クイズ

1回目 11:00～11:30
2回目 13:00～13:30
3回目 14:00～14:30

クイズにクリアした方の中から抽選で10名様に、
腸内環境にやさしい

豪華プレゼントが当たる！ 協賛: Cykinso



発酵 × 味噌

※お好みの味噌を
混ぜて作る！

トッピング味噌汁作り体験

さらに 大豆1kg
ピッタリ当てゲーム
当たった人には醤油・味噌や
とみやどの商品をプレゼント！



協賛: 鎌田醤油株式会社

宿場町の発酵文化

第15回
全国
発酵食品
サミット
in とみや

小泉武夫氏による基調講演やトークショー、発酵に関するワークショップや
全国発酵のまちづくりネットワーク協議会による全国各地の発酵商品のマル
シェなど、新しい「発酵のまち」を体感できます。

2025.10.11土.12日

入場
無料

メイン会場 富谷中央公民館 時間 10:00～16:00

主催/第15回全国発酵食品サミット in とみや実行委員会
共催/富谷市

お問い合わせ

第15回全国発酵食品サミット in とみや実行委員会
（富谷市経済産業部産業観光課内）

tel.022-358-0524

