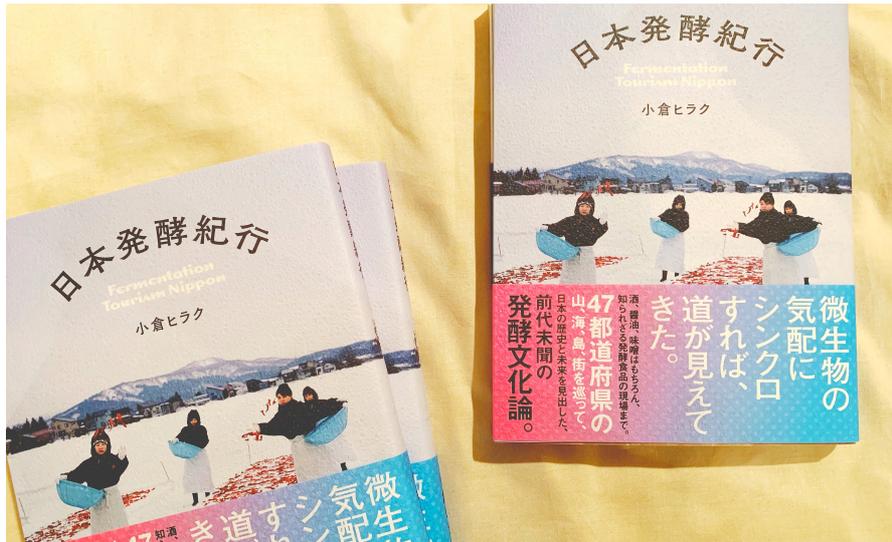


8月5日/ハッコーの日 スペシャルイベント  
小倉ヒラクさん『日本発酵紀行』出版記念トーク

# 沖縄発酵紀行

前作『発酵文化人類学』に続く小倉ヒラクさんの  
新著『日本発酵紀行』出版記念として  
ご本人を招いてトークイベント開催いたします！



## 概要

日時：2019年8月5日(月) 19:30~22:00 (18:30 開場、19:30開演)  
料金：事前予約¥2,000、当日¥2,500 (発酵料理ミニプレート、ワンドリンク付き)  
予約方法：カフェユニゾン店頭、電話、メール、HPにて受付

## 【ハッコーの日スペシャルイベント】3つのコンテンツ！

1

### 第1部：鼎談

『日本発酵紀行・沖縄編』  
沖縄独自の発酵食品、  
豆腐ようをめぐる話。

2

### 第2部：宵がたり

『沖縄発酵紀行』  
沖縄で活躍する発酵職人たちと  
小倉ヒラクさんの発酵トーク！

3

### ミニ発酵フェア

豆腐ようやチーズ、パンなど  
発酵食品や軽食の販売。  
7~8店舗出店予定！

## 発酵料理ミニプレートもご用意しております！

発酵食品を使用したアレンジ料理ミニプレート、当店大人気のパインもろみ酢ソーダなどのソフトドリンク、泡盛サングリアなどのアルコールをお楽しみいただけます。

### ミニ発酵フェア出店者一覧



琉球うりずん物産  
昔ながらの原料・製法を  
ベースとした豆腐よう。



クリビール  
英国のビールをベースとし  
たクラフトビール。



THE CHEESE GUY  
ジョンさんの英国仕込みの  
沖縄産手作りチーズ。



玉那覇味噌  
天然醸造の手づくり  
無添加味噌。



宗像堂  
天然酵母と石窯を使って  
焼き上げる酵母パン。



崎山酒造廠  
沖縄の地で生まれ育った  
香りよく味わい深い泡盛。



LEQUIO (予定)  
琉球藍染めのアイテム。



沖縄スーパーフード協会会員企業  
健康や美容に良い沖縄のヌチ  
グスイススーパーフードを提供。



D&DEPARTMENT OKINAWA  
『日本発酵紀行』で紹介された  
日本各地の発酵食品の販売。



カフェユニゾン  
バゲットやミニみそ汁そば  
などの軽食。

※各出店者については予定であり  
変更になる場合がございますので  
予めご了承ください。

## ●出演者一覧

司会：入江葵（BREAD LAB.）

【第1部：鼎談『日本発酵紀行・沖縄編』・小倉ヒラク（発酵デザイナー）、黒川真也（アイデアにんべん）、久高直也（琉球うりずん物産）

【第2部：宵がたり会『沖縄発酵紀行』】・ファシリテーター：小倉ヒラク（発酵デザイナー）

・パネリスト：久高直也（琉球うりずん物産/豆腐よう）、ジョン・デイビス（THE CHEESE GUY/チーズ）  
宮城クリフ（クリフビール/クラフトビール）、中西武久（玉那覇味噌/味噌）  
嘉数義成（LEQUIO/藍染め）※出演者については変更になる場合がございます。

## 著者プロフィール



### ●小倉ヒラク（Hiraku Ogura）

1983年生まれ。発酵デザイナー。東京農業大学で研究生として発酵学を学んだ後、山梨県甲州市に発酵ラボをつくる。「見えない菌の働きを、デザインを通してみえるようにする」ことを目指し、全国の醸造家や研究者たちと発酵・微生物をテーマにしたプロジェクトを展開。アニメ「手前みそのうた」でグッドデザイン賞2014授賞。著書に『発酵文化人類学』（木楽舎刊2017年）。HP：<http://hirakuogura.com>

### ●新著『日本発酵紀行』

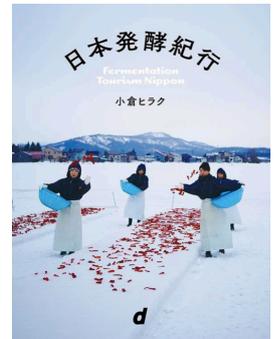
2018年夏、発酵デザイナーの小倉ヒラクさんは、日本の発酵文化をリサーチする、8か月間の旅に出ました。本書は、小倉さんが47都道府県の山・海・島・街を巡って、酒・味噌・醤油はもちろん、知られざる発酵の現場取材した記録です。

発酵食品は、その土地の味覚や暮らしの記憶が保存されたアーカイブ。

多種多様な日本の発酵食と、それらが生まれた背景を、疾走感ある文章で紹介しています。

【タイトル】『日本発酵紀行 - Fermentation Tourism Nippon - 』

【著者】小倉ヒラク【版元】D&DEPARTMENT PROJECT【仕様】A5判変型224ページカラー 並製



### ●D&DEPARTMENT（d47 MUSEUM）



小倉ヒラクさんの8ヶ月間のリサーチの旅から生まれた、展覧会開催中！

2019年4月26日～7月22日まで、渋谷ヒカリエ8F、d47MUSEUMにて。

d47MUSEUM企画展「Fermentation tourism Nippon -発酵から再発見する」

HP：<https://static.d-department.com/jp/fermentation-tourism-nippon>

## 会場・臨時駐車場について

### 【お問い合わせ】

カフェユニゾン 〒901-2201 沖縄県宜野湾市新城2-39-8MIX life-style 2F

TEL&FAX：098-896-1060 HP：<http://www.cafe-unizon.jp>

●Twitter：@cafeunizon ●instagram：@cafe\_unizon ●Facebook：<https://www.facebook.com/cafeunizon>



### 【カフェユニゾンイベント時の駐車場のご案内】

お車でのお越しのお客さまは、普天間市民駐車場をご利用ください（～2:00amまで）。

送迎車（無料）が会場まで運行しますので、普天間市民駐車場の入口付近でお待ちください。

お帰りの際も、会場から普天間市民駐車場まで送迎車（無料）でお送りいたします。

