

講師 こうじ屋ウーマン 浅利 妙峰 氏

オンラインによる食文化基調講演会の開催



テーマ

糀の力で健体康心

～私たちの体は食べたもので作られる～

●とき：令和3年2月12日（金）

14：00～16：00

タイムスケジュールは裏面をご覧ください。

●視聴(参加)方法

以下の視聴方法をお選びください。

- ①パソコン：YouTubeにアクセスし、検索窓にて「さいき食文化基調講演会」を検索。
- ②スマホ：右記QRコードを読み取りアクセスする。



※再放送は同YouTubeページにて令和3年3月31日まで配信します。

お問い合わせ： 佐伯市ブランド推進課

TEL：0972-22-4673 FAX: 0972-22-0025 mail：shoku@city.saiki.lg.jp

■主催 大分県佐伯市（佐伯市ブランド推進課）

■共催 豊かな食の郷土づくり研究会

■後援 農林水産省

【開催目的】

発酵食の文化が根付く大分県佐伯市では、こうじ屋ウーマンによる食に通じる基調講演会（第3回食文化による郷土づくりカンファレンス）を開催する。開催時期やコロナ感染症予防策を講じ、会場内での基調講演会は無観客で実施し、YouTubeで動画を生配信し、効果的に「食文化豊かなまち」佐伯市を、また、令和2年3月18日に「さいきオーガニック憲章を制定したまち」佐伯市を全国に発信し、食文化の発展につなげていく。

【講演会タイムスケジュール】

14:00～14:05①田中市長あいさつ

14:05～15:05②基調講演（60分）

15:05～15:15③休憩

15:15～15:45④質疑応答（30分）

※質問は事前受付及び当日オンラインチャットにて受付

15:45～16:00⑤さいきオーガニック憲章動画配信&佐伯市の紹介

●浅利 妙峰 氏（糀屋本店、こうじ屋ウーマン）プロフィール

大分県佐伯市で元禄2年（1689年）に創業し、米糀の専門店として330年以上続く「糀屋本店」の長女として生まれ育つ。2女3男の母。日本の発酵調味料の素となる糀の活躍の場をもう一度家庭の台所に戻したいと一念発起し、講演会や料理講習会などを通して豊かな糀文化の普及に努める。江戸時代の書物からヒントを得て、現代に調味料として甦らせた「塩糀」や「甘糀」を用いた「サッと出来て、グッと美味しい」糀レシピは、5人の母として子育てした経験を活かし、慌ただしい日常の中でも、糀を身近なものとして使い続けられるようにとの思いを込めて考案、開発。また、「糀で世界中の人をお腹の中から元気に幸せにしたい」との願いから、欧米・南米・アジアなど海を渡って糀の素晴らしさを伝える活動も意欲的に行っている。

●受賞歴

2012年3月 第20回「大分合同新聞社賞」受賞（大分合同新聞社）
2012年11月 平成24年度「大分合同新聞文化賞」受賞（大分合同新聞社）
2012年11月 平成24年度「佐伯市表彰」受賞（大分県佐伯市）
2013年3月 平成24年度「大分県女性のチャレンジ賞」受賞（大分県）
2013年6月 平成25年度「女性のチャレンジ賞」受賞（内閣府男女共同参画局）
2013年8月 平成25年度「市長賞詞」受賞（大分県佐伯市）
2015年8月 TheWonder500【経済産業省】キスケ糀パワー認定

●共著

「ひとさじで料亭の味！魔法の糀レシピ」（講談社）
「浅利妙峰の母になるとき読む本」（致知出版社）
「糀屋本店の塩麴レシピ」（PHP研究所）
「糀屋本店の手作り麴調味料で元気ごはん」（オレンジページ）
「麴パワーできれいになる 糀屋本店の幸せごはんレシピ」（オレンジページ）
※こうじ料理研究家・浅利定栄との共著

●出演

NHK「プロフェッショナル～仕事の流儀～」 「きょうの料理」 「ガッテン！」
テレビ東京「カンブリア宮殿」など

●海外講演歴

2012年5月イタリア7月アメリカ(NY,LA) 8月パラグアイ 10月ドイツ・ベルギー
2013年1月フランス2月イタリア5月アメリカ(LA,SA) 6月メキシコ 11月メキシコ・キューバ・ドミニカ共和国
2014年1～2月フランス・ドイツ6月台湾 10月アメリカ(Boston) 11月香港・台湾
2015年9月台湾 10月イタリア 12月台湾
2019年3月ニュージーランド(クライストチャーチ)