

全国醤油サミットへ行こう

問合せ 商工課商工係



全国醤油サミットとは

日本の食文化の原点である「しょうゆ」。しょうゆメーカーは年々減り続け、約60年前には約6,000件あったものが、今では1,400件程度の4分の1にまで減少しています。また、1人当たりの消費量も年々減少の傾向にあります。

全国醤油サミットは地域や蔵ごとに特色あるしょうゆの魅力を再発見し、魅力を全国・世界へ発信することで、大切に育てられてきたしょうゆへの理解を深めることが目的です。



なぜ、碧南市で開催されるのか

しょうゆには「こいくち」「淡口」「溜」「再仕込み」「白」の5種類あり、それぞれの名産地や発祥の地で全国醤油サミットは開催されてきました。

今回は、約200年前に醸造が始まったとされる「白しょうゆ」が生まれた、ここ碧南市で開催されます。全国で数社しかない白しょうゆ醸造業者のうち、現在も3社が碧南市で生産を続けています。

白	淡口	こいくち	再仕込み	溜
素材を生かすのに最適	うすくちです	出荷量No.1	濃厚料理のしめに使います	濃厚さと旨味を出します

11月12日(土)

ところ 衣浦グランドホテル

○基調講演「日本のしょうゆを世界のSOYUへ」

14時45分～15時30分

講師 三根伸太郎氏（日本貿易振興機構名古屋貿易情報センター所長）



△三根伸太郎氏



△白しょうゆを使った和食

○パネルディスカッション

15時45分～16時45分

司会 高橋万太郎氏（職人醤油）

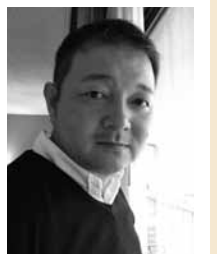
パネラー 堀田雅湖氏（NPO法人こめみしょうゆアカデミー事務局長）、廣瀬ちえ氏（料理家、べっぴんプラス(株)代表取締役）、岡島晋一氏（ヤマシン醸造(株)代表取締役社長）△高橋万太郎氏



△堀田雅湖氏



△廣瀬ちえ氏



△岡島晋一氏

13日(日)

ところ 臨海公園・臨海体育館

【臨海公園】

○記念式典 11時～13時

・白しょうゆレシピコンテスト表彰式

・第7回全国醤油サミット宣言披露

・次期開催市への引継式

※オープニングでは名古屋おもてなし武将隊による演武、フィナーレでは名古屋おもてなし武将隊としょうゆキッズによる「白しょうゆええじゃないか音頭」を披露します。碧南市の醸造品を使った新スイーツの試食もあります。



○タガフープ愛知大会

9時30分～11時、13時～15時

しょうゆおけのタガをフラフープのように回し、その回数を競います。現在は大型の木おけを作る職人は1人のみとされています。そうした現状を伝え、木おけ文化を継承するために、小豆島の有志によってタガフープは始まりました。世界チャンピオンもやってきますので、是非お越しください。



○へきなん醸しフェスティバル

9時30分～15時

醸造業者による商品販売や醸造品を使った飲食物販売、全国のこだわりしょうゆの販売、しらすの試食

【臨海体育館】

・しょうゆ資料展示 9時30分～15時

日本醤油協会による全国のしょうゆの紹介・展示