

「風土が醸す日本のチーズとワイン」

～知る、味わう、楽しむ、支える～

主催：東京大学農学部生物化学研究室、チーズ生産者有志、日本ワイン生産者有志

1部 公開シンポジウム 13:00～16:50
入場無料（弥生講堂一条ホール 定員 300名）

2部 懇親会 試飲 & 試食会 17:00～19:00
学生 1000円、一般 3000円 事前振込制（弥生講堂アネックス 先着 100名）
※1部、2部とも事前登録制

at 東京大学弥生講堂一条ホール & アネックス

文京区弥生 1-1-1 <http://www.a.u-tokyo.ac.jp/yayoi/map.html>

第1部 公開シンポジウム

13:00～16:50

「日本のチーズとワインから見えてくる日本の農業と食文化の新たな可能性」

風土を映し出す農産加工品である日本のチーズと日本ワイン。国産チーズと日本ワインの現状とチーズの原料となるミルクの学術的な知見を紹介します。日本のチーズとワインが辿ってきた道のり、生産現場での取り組みと課題、地域との関わり、目指すものと想いを、現場の生産者がお伝えします。これらを通して、日本の農業と食文化の可能性を探ります。

プログラム

- 13:00-13:05 はじめに 鹿取みゆき
13:05-13:40 原田英男（農水省畜産部長）『国産チーズの‘これまで’と‘これから’』
13:40-14:20 【基調講演】清水誠（東京大学特任教授）『チーズの原料となるミルクについて』
14:20-14:25 休憩
14:25-15:00 宮嶋望（共働学舎新得農場代表）『風土の味をチーズでつくる』
15:00-15:35 土屋幸三（機山洋酒工業代表取締役）『ワイン造りの現場から 日本ワインのすがたを探る』
15:35-15:45 休憩
15:45-16:45 パネルディスカッション
「日本の風土に根付いたチーズ作りとワイン作り：食文化としての可能性」
パネラー：原田英男（農水省畜産部長）、吉田全作（吉田牧場代表）
高橋雄幸（那須高原今牧場チーズ工房 チーズ工房担当）、安部紀夫（奥出雲葡萄園ワイナリー長）
酒井一平（酒井ワイナリー代表取締役）
コーディネーター：鹿取みゆき（フード&ワインジャーナリスト）
16:45-16:50 おわりに 東原和成（東京大学農学部教授）

第2部 懇親会

試飲&試食

17:00～19:00

はじまりの言葉：佐藤優子

日本各地のチーズ工房、ワイナリーを紹介しつつ、品質向上中の日本のチーズとワインを味わってもらいます。変わりつつある日本のチーズとワインの姿を感じてもらいます。

<参加予定のワイナリー> ※ドメヌ・タカヒコと農楽蔵はワインのみ参加
ドメヌ・タカヒコ / 農楽蔵 / タケダワイナリー / 酒井ワイナリー / 小布施ワイナリー / ヴィラデストワイナリー
ヴォータノワイン / 機山洋酒工業 / 四恩醸造 / サントリー登美の丘ワイナリー / 中伊豆ワイナリー
奥出雲葡萄園 / 都農ワイン 他

<参加予定のチーズ工房> ※三良坂フロマージュと木次乳業はチーズのみの参加
うらけん由布院チーズ工房 / 三良坂フロマージュ / 木次乳業 / 吉田牧場 / 渋谷 Cheese Stand
あまたにチーズ工房 / 那須高原今牧場チーズ工房 / 共働学舎新得農場 他

問い合わせ先 / 申し込みメールアドレス：kamosunihon@gmail.com

注意事項

- *お申込み時には以下のことを記載してください*
- ・お名前（複数の場合は全員）
- ・連絡先のメールアドレス（代表者のみでも OK）
- ・日中に連絡が取れる電話番号（代表者のみでも OK）

注意事項

- ・お申込みはメールのみでの受付となります。
- ・第1部、第2部ともにお申込みは先着順です。（定員になり次第締め切らせていただきます）
- ・第2部の参加希望者にはお申込みいただきましたら会費入金先をお知らせします。
第2部の参加登録はお振込みが確認できてからになりますのでご注意ください。
- ・第2部ではアルコールを提供しますので20歳以下、お車でご来場の方はご遠慮ください。
- ・お申込みいただいて3日以内に確認の返信をしますが、万が一届かなかった場合は再度メールを送ってください