

発酵文化祭

発酵文化の今とこれから



発酵マルシェ & たけた発酵クロストーク

ゲスト

小倉ヒラク (発酵デザイナー)

久住高原農業高校生

2026/2/28(土) | 開場/11:30
トークセッション/13:05
グランツたけた | 廉太郎ホール ホワイエ
大分県竹田市玉来1-1

入場料 竹田市民・市内勤務の方500円/市外の方1,000円 (要予約)

2/17までにお申し込みの方に「発酵お土産付き」

予約はこちら



発酵文化祭

ゲスト紹介

小倉ヒラク | 発酵デザイナー

発酵文化をテーマに、執筆・研究・プロジェクトを全国で展開。
食を入口に、人や地域のつながりを編み直す活動をしている。



久住高原農業高校

地域に根ざした農業や食を学ぶ農業高校。
ものづくりを通し、次の世代が地域と関わる学びを実践している。



スケジュール

11:30 開場

たけた発酵クロストーク 廉太郎ホール

開会挨拶

13:00

第1部

発酵の現在地

小倉ヒラクが語る
食と発酵の現在地

13:05

第2部

高校生たちと発酵

高校生たちとの味噌作り
から見た、学びと変化

13:55

14:00

第3部

竹田の発酵文化の今とその先

まちは、どう発酵してきたか
5年間の積み重ねと「人・仕事・場」が
引き継がれていく未来の話

14:30

14:35

15:45

閉会挨拶

15:50

発酵マルシェ ホワイエ

第1部

11:30

13:00

竹田の美味しい発酵大集合！



16:00

第2部

17:00

17:00 閉場

たけたの食
べ方



詳しくはこちらにスマホカメラを
かざしてみてください