



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) グランツたけた

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。
食を取り口に、人や地域のつながりを編み直す活動を続けている。



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
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
第2部
高校生たちと発酵
高校生たちとの味噌作り
から見えた、学びと変化
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
閉会挨拶

11:30

13:00

13:05

13:55

14:00

14:30

14:35

15:45

15:50

発酵マルシェ ホワイエ

第1部

竹田の美味しい発酵大集合！



第2部

17:00 閉場



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