

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



主催：たけたの食べ方編集室・竹田市

お問い合わせ：志賀 Instagram DM 保険健康課 堀田 TEL：0974-63-4810 グランツたけた（当日のみ）TEL：0974-63-4837

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。
食を入り口に、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

13:05

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

13:55

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

14:00

第3部

14:30

竹田の発酵文化の今とその先

14:35

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

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！



第2部

16:00

17:00

17:00 閉場

たけたの食
TAKETA
STANDARD



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