

第二回桶仕込み保存会イベントは、おかげ様で盛大に開催できました。ご協力ありがとうございました。

日本の発酵文化を考える。 桶の底力

いもさらおけを考るひ会
2008
12.21[SUN]
13:00-19:00
会場:「アカデミーヒルズ49」

レポート

③OKEパーティー

OKEトークで桶に親しんだ後は、輝く東京タワーを眺めながら、桶仕込み酒と桶・樽仕込みの発酵食品などで盛り上がりました。普段身近にある醤油、味噌なども木桶を用いることで醸される味の違い、先人の知恵を味わいました。

④桶職人の実演

3人の桶職人、奥畑さん、萩原さん、杉山さんが共演。木のノミや銃などの道具を体の一部のように扱う技にたくさんの人が見入っていました。

⑤桶仕込み酒

会場では20社の桶仕込み酒がふるまわれ、桶とお酒の話に花が咲きました。

⑥桶仕込みの発酵食品

桶で醸された食品独特の薫りが会場に漂い、醤油や味噌、熟れ寿司などいまだ日本に残る伝統の味が勢揃い。14社の桶・樽で仕込まれた食品が集合。

①OKEトーク1 基調講演「桶の底力」

小泉武夫先生(東京農業大学教授)

小泉先生の講演会場には約400名の方が集まりました。失われつつある日本文化・桶や樽にこれだけ多くの人が注目。トークの前には、桶仕込み保存会代表のセーラ・マリ・カミングスと全国の桶職人があいさつし、桶の復活を誓いました。

②OKEトーク2 パネルディスカッション

パネリストには桶仕込みを復活させた酒蔵、桶職人、桶研究の第一人者石村眞一先生、桶に関する著書のあるライターに加藤薫さんに加えて、茂木健一郎さんを迎えて行われました。モデレーターは米倉誠一郎さんとセーラ。様々な立場から桶とその文化について、取り上げられました。



桶仕込み保存会

NPO法人 桶仕込み保存会 〒381-0201 長野県小布施町500
Tel: (026)247-7511 Fax: (026)247-6369
E-mail: info@okeok.com

www.okeok.com

日本の発酵文化、熟成文化を再生する。

吟醸しか造らない蔵

手づくりでしか造らない蔵

蔵