



令和4年11月1日

報道関係各位

～多摩の発酵食を学んで、買って、旅に出る！～

ファーマンテーション ツーリズム

発酵ツーリズム展示会「Fermentation Tourism

トウキョウ

Tokyo～発酵で旅する東京の森～」を開催します！

福生市、立川市、昭島市、羽村市、青梅市で組織する青梅線エリア女子旅推進委員会は、11月5日（土）～12月4日（日）の期間に、立川市のGREEN SPRINGS 2F TAKEOFF-SITEで、東京・多摩エリアの発酵文化を紹介する発酵ツーリズム展示会を開催します。

「発酵食を巡る旅」をテーマに、多摩で作られる発酵食について展示を行い、物販エリアで購入することができます。また、「発酵」を軸に多摩エリアを巡る旅のコースも紹介しており、多摩地域の発酵食を五感で学び・体験することができる展示会です。

■多摩地域ならではの「発酵食」の魅力を紹介！

本展示会は、全国の醸造家や研究者たちと発酵・微生物をテーマにしたプロジェクトを展開している発酵デザインラボ株式会社の小倉ヒラク氏をキュレーターとして招き、青梅線沿線の5市（福生市、立川市、昭島市、羽村市、青梅市）などの発酵食を紹介します。

日本酒、酒まんじゅう、郷土食打ちいれなど、日本古来の発酵食品はもちろん、ビール、チョコレート、パンなど近年多摩エリアで作られ始め、食されている発酵食も登場します。

会場には、物販エリアが設けられており発酵食の購入も可能です。そのほかにも、トークイベントやワークショップなどの開催や、「発酵」を軸とした多摩エリアを巡る旅のコース紹介も行います。



■イベント概要

【期間】11月5日（土）～12月4日（日）午前11時～午後7時

【場所】GREEN SPRINGS 2F TAKEOFF-SITE（東京都立川市緑町3-1）

【問合せ】青梅線エリア女子旅推進委員会事務局

（シティセールス推進課）Tel042-551-1740



▲専用サイト