

登録無形文化財

# 伝統的酒造り シンポジウム in 名古屋

和食文化を支える

みりんの魅力と将来性

参加  
無料

2022年

11月5日(土)

オンライン(zoom)同時開催

13:30~16:00 (受付13:00)  
名古屋クレストンホテル9階 The Banquet

## 守り つなぐ 伝統の酒造り

日本の「伝統的酒造り」が登録無形文化財に登録されたことを記念し、みりんの造り手や有識者、日本料理「贅呑両論」の笠原将弘さん、モンサンクレールの辻口博啓さんを迎えてシンポジウムを行います。また、来場者には、みりんを使った和食料理やスイーツを味わっていただきます。皆様も是非ともご参加ください！

## ◆ 来場100名様限定

※新型コロナウイルス感染症の状況により、来場参加者数を縮小、または全てオンライン開催に変更場合があります。  
※アルコールを含んだ料理を試食していただきますので、車の運転はできません。

## ◆ オンライン視聴900名様限定

※オンライン視聴の方への試食料理の提供はありません。  
※応募多数の場合は抽選とさせていただきます。

お申込みはこちらから

<https://mirin-nagoya.jp>

スマートフォンからは右記のコードを読み取りアクセスしてください。



※お酒やお料理等写真はイメージです。 ※新型コロナ ウイルス感染拡大防止のため、今後の状況により、イベントを延期する可能性があります。

登録無形文化財

# 伝統的酒造り シンポジウム in 名古屋

和食文化を支える

みりんの魅力と将来性



日本料理「贅呑両論」店主  
笠原 将弘



モンサンクレールオーナーシェフ  
辻口 博啓



名城大学農学部教授  
加藤 雅士

## 第1部 基調講演

「麴が醸す甘美な酒、本みりんの温故知新」 名城大学農学部教授(応用微生物学) 加藤 雅士 氏

「料理におけるみりんの使い方と可能性」 日本料理「贅呑両論」店主 笠原 将弘 氏

## 第2部 座談会

「和食文化を支えるみりんの魅力と将来性」～みりんを使った和食、スイーツの試食と共に～

加藤 雅士 氏 名城大学農学部教授(応用微生物学) 笠原 将弘 氏 日本料理「贅呑両論」店主

山田 幹夫 氏 甘強酒造(株)会長 全国本みりん協議会会長 辻口 博啓 氏 モンサンクレールオーナーシェフ

加藤 孝明 氏 白扇酒造(株)社長

[総司会者] 青山 紀子  
フリーアナウンサー  
ワインエキスパートエクセレンス  
SAKE DIPLOMA



### 会場情報

名古屋クレストンホテル 9F  
The Banquet  
名古屋市中区栄3-29-1  
名古屋パルコ西館

地下鉄名城線 矢場町駅下車  
4番出口より徒歩2分



### 応募要領

参加ご希望の方は、申込フォームより必要事項を入力し、お申込みください。  
なお、応募多数の場合は抽選とさせていただきます。  
抽選結果は10月25日(火)までに登録いただいたメールアドレス宛にお送りいたします。  
ご案内が届かない場合は、下記事務局までご連絡をお願いします。

お申込みはこちらから

<https://mirin-nagoya.jp>



スマートフォンからは右記のコードを読み取りアクセスしてください。

応募締切  
10/20(木)  
まで

## ユネスコ無形文化遺産 登録を目指して

日本の伝統的な酒造りの技術は、その恵まれた気候風土の中で育まれたこうじ菌を使う独特のものであり、日本が誇る文化として令和3年12月2日に国の登録無形文化財に登録され、令和4年3月には、ユネスコ無形文化遺産にも提案されています。

このシンポジウムでは、特にみりん造りの技術に焦点を当て、みりんの歴史・文化やみりんを使った料理の特徴についての基調講演を行うほか、平成25年にユネスコ無形文化遺産にも登録された「和食」文化を支えるみりんの魅力と将来性を感じていただくため、みりんを使った和食料理やスイーツを味わいながら座談会を行います。