

BREW TOWN TALK

「発酵するまち」ってどういうこと？

まちを未来につなげるヒントは「発酵」にあり！
多彩なゲストとまちづくり・人づくりを考えるトーク

長岡市のwebメディア「な！ナガオカ」編集部がHAKKO trip & weekの最終日に送る、スペシャルなトークイベント。「発酵」をヒントに、これからの長岡に必要なことを語り尽くす一夜です。ぜひ、まちと一緒に「かんます（長岡弁で「かき混ぜる」）仲間になりましょう。

日時 | 10/21（土） 16:00～18:00

会場 | アオーレ長岡 市民交流ホールA

参加費 | 1,000円（現地支払い） 定員 | 100名

お申し込みは
こちらから！



第一部

「発酵するまち」ってなんだろう？

全国で圧倒的な人気を誇るクラフトビールのプリュワリー・伊勢角屋麦酒。三重県伊勢市という地方都市から海外にまで発信するビールを作り上げ、自らを「発酵野郎」と名乗る社長の鈴木成宗さんとともに、「発酵するまち」の条件について考えていきます。

ゲスト：伊勢角屋麦酒 鈴木成宗さん
モデレーター：編集者 安東嵩史さん



鈴木成宗

天正3年（1575年）創業の老舗餅屋の21代目。実家は、餅屋の傍ら、大正12年創業の味噌・醤油醸造業も営む。大学卒業後、家業を継ぎ1997年に地ビール製造販売とレストラン業を始める。2003年、日本企業として初のAustralian International Beer Awardでの金賞受賞を皮切りに、現在に至るまで多くの国際大会で受賞。



第二部

長岡を「発酵するまち」にするには？

長岡市内にも、それぞれの場所で「発酵的」な活動をしている人がたくさんいます。どのようにそうした人たちを繋げ、長岡を「発酵するまち」にしていったらいいのか？ここからは市内からのゲストを交え、その手がかりを探します。

ゲスト：「プロの町内会長」／ナガオカ・クラフトビール・フェスティバル
実行委員会会長 大竹祐介さん
長岡市Webメディア「な！ナガオカ」ライター 松丸亜希子さん

交流会

クラフトビールで一緒に乾杯しましょう！

会場 | アオーレ長岡 ホールB・C 時間 | 18:30～20:00

参加費 | 2,000円（現地支払い） 定員 | 50名

※軽食・アルコール含むドリンクのご用意があります



主催：長岡の発酵ミーティング
運営：な！ナガオカ編集部
事務局：長岡市 広報・魅力発信課