

## 来場者数3万人を突破したローカル発酵食品展覧会 『Fermentation Tourism Nippon～発酵から再発見する日本の旅～』 好評につき7月22日(月)まで会期延長！

—発酵ツーリズムも始動、さらに海外でも注目を集める「日本の発酵」—

渋谷ヒカリエ8階・d47 MUSEUMにて開催中の展覧会「Fermentation Tourism Nippon～発酵から再発見する日本の旅～」は来場者数3万人を突破し、好評につき会期を7月22日(月)まで延長することが決まりました。会場では引き続き様々なイベントを予定している他、実際に各地で発酵スポットを巡る「発酵ツーリズム」もスタート。会期後にまで続く全国発酵ツーリズムの展開、さらには海外での反響にもご注目ください。

発酵し続ける展覧会に、リピーターも続出！好評につき、会期を2週間延長



展覧会「Fermentation Tourism Nippon～発酵から再発見する日本の旅～」は、キュレーターである小倉ヒラク氏が47都道府県から収集したローカル発酵食品を展示するほか、発酵食品を仕込む道具や、取材で撮りためた写真、「そもそも発酵って何？微生物から見る世界って？」といった解説も展示。既に多数のメディアで紹介されて反響をよび、SNSでもその前代未聞の展示内容が話題に。来場者数は4月26日の開催から6月末時点で3万人(推定3.3万人)を突破しました。来る度に変化を見せる展示品の“発酵具合”や、様々な発酵関連商品を購入できるショップコーナーを楽しみに再訪される方も多数見られます。この度のご好評を受け、当初は7月8日(月)までとしていた会期を7月22日(月)まで延長することを決定いたしました。

「発酵ツーリズム」体験ツアーもついに開催！会期後もまだまだ続く、発酵関連イベント

「Fermentation Tourism Nippon」プロジェクトは、日本における発酵の重要性や、これからも大切に残していきたい、日本の食文化の多様性を明らかにしていくプロジェクトです。d47 MUSEUMでの展覧会のほか、トークイベントやワークショップの開催、書籍の出版、発酵を切り口にした新しい旅のスタイルの提案など、様々な企画を展開しています。

### ■発酵文化を現地で学び、味わう「発酵ツーリズム」始動！

「発酵ツーリズム」は発酵デザイナーの小倉ヒラク氏コーディネートのもと、日本各地の醸造家や生産者を訪ね、発酵文化を生で学び、味わうツアーです。7月7日(日)には日帰りバスツアー「発酵ツーリズム 山梨県-甲州ワイン&甲州みそ編-」の開催が決定。その他、北海道・漂津、岐阜の発酵ツーリズムの開催計画が進行中。今後も各地で同様の発酵ツーリズムの展開を目指します。



## 【イベント開催予定(一部)】

各イベントの詳細・お申し込みは [https://www.d-department.com/item/DD\\_EVENT\\_7782.html](https://www.d-department.com/item/DD_EVENT_7782.html) をご参照ください。

### ■ワークショップ(渋谷ヒカリエ8F・d47食堂にて開催)

- ・7月6日(土) 9:30-11:00 発酵スクール「青森の家庭発酵食品「ごど」作りワークショップ」

### ■トークイベント(渋谷ヒカリエ8F・d47食堂にて開催)

- ・7月6日(土) 15:00-16:30 翻訳チームが語る「発酵ツーリズム翻訳の裏側と発酵の世界発信」
- ・7月6日(土) 17:30-19:00 スペシャルトーク「発酵のこれから」タルマーリー渡邊格×小倉ヒラク
- ・7月22日(月) クロージングイベント開催予定

### ■角打ち(渋谷ヒカリエ8F・d47食堂入り口にて開催・事前申し込み不要)

- ・7月5日(金) 19:00-21:00「魂の日本酒&ビール角打ち」
- ・7月12日(金) 19:00-21:00 角打ち開催予定(テーマは近日公開)

### ■発酵ツーリズム

- ・7月7日(日) 日帰りバスツアー「発酵ツーリズム 山梨県-甲州ワイン&甲州みそ編-」

### ■小倉ヒラク著書『日本発酵紀行』出版トークイベント他

- ・7月18日(木) 18:30-予定 大阪・LVDB BOOKS 『日本発酵紀行』刊行記念トーク
- ・7月19日(金) 19:00- 京都・恵文社一乗寺店 『日本発酵紀行』刊行記念トーク
- ・7月20日(土) 13:00-15:00 東京・金春湯 『日本発酵紀行』出版イベント 発酵銭湯
- ・7月24日(水) 15:00- 東京・吉祥寺 閒 味噌づくりワークショップ&トーク
- ・8月3日(土) 16:00-19:00 愛知・TT" a Little Knowledge Store (トドアリトルナレッジストア) 『日本発酵紀行』出版イベント in 名古屋
- ・8月10日(土) 13:00-15:00 神奈川・湘南蔦屋書店 『日本発酵紀行』刊行記念トーク & 手作り塩こうじワークショップ

※その他にも各地で関連イベントを多数開催予定です。

## バイリンガル表記の展覧会カタログも販売開始、海外からも注目される日本の発酵

### ■日英表記の展覧会カタログ、6月28日より展覧会会場にて販売開始

展覧会「Fermentation Tourism Nippon」は、日本のユニークな発酵文化を世界にも発信したいという思いから、展示キャプションには英訳を併記した日英バイリンガル対応で開催しています。この度、展示した47都道府県の発酵食品をまとめた日英バイリンガル表記のカタログを制作しました。

価格：700円(税込)

サイズ：27cm×36cm/30ページ



### ■ヨーロッパにて書籍の翻訳出版オファー、さらには展覧会の海外巡回展オファーも！



展覧会のキュレーターで発酵デザイナーの小倉ヒラク氏は、6月中～下旬に講演・ワークショップのためチェコ、ハンガリー、フランス、スペインなどヨーロッパ各国を行脚。行く先々で多くの反響があり、5月に刊行し発売前に重版に至った新著『日本発酵紀行』の翻訳出版、さらには展覧会「Fermentation Tourism Nippon」の巡回展オファーも。現地メディアからもロングインタビューを受けるなど、日本の発酵文化への関心は海外においても高まりを見せています。「Fermentation Tourism Nippon」プロジェクトは、展覧会の会期後も日本のみならず、世界中で発酵を続けることになりそうです。

### ■展覧会公式書籍『日本発酵紀行』概要

著者：小倉ヒラク (発酵デザイナー)

発行：D&DEPARTMENT PROJECT サイズ：148mm × 195mm/224ページ

定価：本体1,800円(税込1,944円) 発売中

取扱店情報：[https://www.d-department.com/item/DD\\_TEXT\\_REPORT\\_8811.html](https://www.d-department.com/item/DD_TEXT_REPORT_8811.html)

#### 【構成目次】

はじめに/1章：味覚の記憶 東海の旅/2章：現代空間のエアポケット 近畿の旅/3章：魚と酢の通り道 瀬戸内の旅/4章：微生物の誘う声 離島へ/5章：旅の身体感覚 北へ/6章：ご当地スタンダードの発酵おやつ 関東の旅/7章：発酵から見た経済史 日本の近代化を見直す旅/8章：辺境を生きる知恵 九州の旅/9章：記憶の方舟/おわりにかえて



3連休もヒカリエへ！47都道府県のローカル発酵食品展覧会『Fermentation Tourism Nippon  
～発酵から再発見する日本の旅～ supported by カルピス』は7月22日(月)まで開催



会場では、展覧会にショップも併設。一部を除く出展品はもちろん、日本全国から集まった美味しい、珍しい発酵食品や、展示には収まり切らない“取材旅”の記録が詰まった公式書籍が購入できる他、先述の通り、出展者を招いての角打ちやトークイベントなど、関連企画も多数開催！見て、聞いて、食べて、バラエティ豊かな日本の発酵文化を体験することができます。7月の3連休もぜひお待ちしております。

### 『Fermentation Tourism Nippon ～発酵から再発見する日本の旅～supported by カルピス』 展覧会概要



ハッシュタグは「#発酵ツーリズム」

会期：2019/4/26(金)～7/22(月)※会期中無休  
会場：d47 MUSEUM (ディ ヨンナナ ミュージアム)  
東京都渋谷区渋谷2-21-1 渋谷ヒカリエ8階  
TEL 03-6427-2301 開館時間：11:00～20:00  
入場は閉館30分前まで・入場無料 (館内イベント開催時は開館時間が変更になる場合があります。詳細はwebでご確認ください。)  
主催 D&DEPARTMENT PROJECT  
協賛 「カルピス」(アサヒ飲料株式会社)、株式会社環境ダイゼン、株式会社ビオック・株式会社糀屋三左衛門  
協力 ALL YOURS

#### ■キュレーター：小倉ヒラク (発酵デザイナー)



1983年生まれ。「見えない発酵菌たちのはたらきを、デザインを通じて見えるようにする」ことを目指し、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。東京農業大学で研究生として発酵学を学んだ後、山梨の山の上に発酵ラボをつくり日々菌を育てながら微生物の世界を探求している。アニメ『てまえみそのうた』でグッドデザイン賞2014を受賞。著書に『発酵文化人類学』(木楽舎)。YBSラジオ『発酵兄妹のCOZY TALK』パーソナリティ。

<http://hirakuogura.com>

#### ●D&DEPARTMENT PROJECT (商号：ディアンドデパートメント株式会社)

本社：東京都世田谷区奥沢8丁目3番2号

代表：ナガオカケンメイ 設立：1997年5月26日 <https://www.d-department.com>

D&DEPARTMENT PROJECT (ディアンドデパートメントプロジェクト) は、2000年にデザイナーのナガオカケンメイが創設した「ロングライフデザイン」をテーマとするストアスタイルの活動体。現在は国内外に10店舗を展開。47都道府県に1カ所ずつ拠点をづくりながら、全国的な規模で“息の長いその土地らしいデザイン”の発掘、紹介をしています。

2009年、デザイン目線のトラベルガイドブック「d design travel」を創刊。2012年、渋谷ヒカリエ8階に47都道府県の魅力を展示する日本初のデザイン物産美術館「d47 MUSEUM」をオープン。併設する「d47 design travel store」「d47食堂」と連動し、立体的に日本を伝える新しいスタイルを創造。物販、飲食、出版、観光を通して、47の日本の“らしさ”を見つめ直す活動を展開している。

【各種画像提供ほか、取材のご案内など、本件に関する報道関係者からのお問合せ先】  
ディアンドデパートメント株式会社 (D&DEPARTMENT PROJECT)  
広報：清水 電話：03-6427-2301 メールアドレス：pr@d-department.jp