International HAKKO Symposium 2026

International HAKKO WEEK
Dots ferment Layers
Layers cultivate relationship



11月14日（土）16:00-18:00

@ミライエ長岡東館 ミライエフォーラム

世界が、日本の発酵に注目しています。麹屋の役割、海外での実践、地域の文化。
国内外の実践者と共に、HAKKO の未来を考える二時間。

HAKKO とは？

―米どころ長岡から、世界と考える日本の発酵

16:00 開会挨拶
小笠原 渉（長岡技術科学大学 教授）

16:05「世界から見た日本の HAKKO」
Justin Potts（(株）ポッツ家プロダクションズ CEO）

16:25「麹で守る『現在地』、麹で切り拓く『未来』」
樋口 弘一（(株）樋口松之助商店　代表取締役社長）

16:45「スコットランドにおける HAKKO のローカライズ」
Robin Sherriff (Co-founder of Slow Sauce / CEO of The Fermenters Guild UK)

17:05「世界に通じる HAKKO の価値『3 つの L』とは？」
小倉 ヒラク（発酵デザイナー / 発酵デザインラボ（株）代表）

17:25「『世界の発酵』や『麹道場』について」
Laura Nyström（スイス連邦工科大学チューリッヒ校 教授）
Cipriano Carrero Carralero（バスク・キュリナリー・センター 准教授）
Luong Hong Nga（ハノイ工科大学 准教授）

17:40 パネルディスカッション＆質疑応答

AI日英通訳あり
安心して
ご参加ください！

お申し込みはコチラ ▶
申込期限11月11日(水)

[主催] 長岡技術科学大学　[問い合わせ] 0258-47-9151
[共催] 長岡市

J-PEAKS

International HAKKO Symposium 2026

開会挨拶

小笠原 渉　長岡技術科学大学 教授



長岡技術科学大学において、生物工学・微生物利用分野の研究を長年にわたり牽引。産学官連携や J-PEAKS、COI-NEXT などの国家プロジェクトを通じて、地域に眠る微生物資源や発酵技術の新たな可能性を最先端のバイオサイエンスの視点から探究している。また、本シンポジウムの発起人として、米どころ・発酵の街である長岡を拠点に、日本の伝統文化である「HAKKO」を世界へ発信する取り組みを推進。本シンポジウムの開会にあたり、発酵の街・長岡から世界へ広がる HAKKO の可能性と、その未来への展望を語る。

講演①　世界から見た日本の HAKKO

Justin Potts

株式会社ポッツ家プロダクションズ CEO



アメリカ出身。日本酒や発酵文化の情報発信、ブランドプロデュースを手掛け、日本と海外をつなぐ活動を続けている。国内外の醸造家や生産者との幅広いネットワークを持ち、日本の食文化を海外へ伝える第一線で活躍している。本講演では、「発酵」を英語の“Fermentation”として語るだけでは見えてこない、日本独自の「発酵」という概念や価値観に着目する。世界共通の発酵文化と日本の発酵文化を比較しながら、これからの HAKKO の位置づけについて考える。

講演②　麹で守る『現在地』、麹で切り拓く『未来』

樋口 弘一

株式会社樋口松之助商店 代表取締役社長



日本の醸造産業を支える種麹メーカー、株式会社樋口松之助商店の代表取締役社長。味噌、醤油、清酒などの発酵食品づくりに欠かせない麹菌の純粋胞子を安定供給し、長年にわたり日本の発酵文化を根底から支えてきた。近年は国内需要の変化を見据え、麹発酵の新たな可能性を探る取り組みにも挑戦している。本講演では、種麹メーカーとしての役割と意義を振り返るとともに、伝統を守りながら麹菌の未来を切り拓く視点について紹介する。

講演③　スコットランドにおける HAKKO のローカライズ

Robin Sherriff

Co-founder of Slow Sauce
CEO of The Fermenters Guild UK



英国スコットランドを拠点に活動する発酵実践家。Slow Sauce 共同創業者であり、The Fermenters Guild UK の CEO を務める。日本の発酵技術に着目し、現地の食文化や風土に合わせた発酵食品づくりに取り組んでいる。本講演では、スコットランド産オーツ麦や英国産エンドウ豆を用いた麹づくり、オーク樽による味噌や醤油の発酵など、自身の実践事例を紹介する。日本で生まれた発酵文化が、新たな土地に根付き発展していく可能性について考察する。

講演④　世界に通じる HAKKO の価値『3 つの L』とは？

小倉 ヒラク

発酵デザイナー
発酵デザインラボ株式会社 代表



発酵をテーマに執筆、企画、教育活動を展開する発酵デザイナー。全国各地の発酵文化を取材し、その魅力をデザインや言葉を通じて社会へ発信している。著書や展示、メディア出演も多数。近年は日本各地のみならず海外でも発酵文化の発信に取り組む。本講演では、発酵の技術的側面だけでなく文化的価値にも注目し、日本のローカルな発酵文化が世界へ広がる意義を紹介する。発酵を通じて、多様性や地域性に根差した新たな価値観について考える。

パネルディスカッション　「世界の発酵」や「麹道場」について

Laura Nyström

スイス連邦工科大学
チューリッヒ校
(ETH Zurich) 教授



スイス連邦工科大学チューリッヒ校(ETH Zurich) 食品生化学研究室の教授。食品成分や食物繊維の機能性評価、食品加工・発酵に伴う化学変化の解明などを専門とする。食品科学分野において国際的に高い評価を受けており、科学的な視点から発酵の可能性を探究している。欧州を代表する研究者の一人として、食と健康、持続可能な食品システムの実現に向けた研究を推進している。

Cipriano Carrero Carralero

バスク・キュリナリー・センター 准教授



スペインのバスク・キュリナリー・センターに所属する准教授。食品発酵プログラムのコーディネーターとして、発酵とガストロノミーを融合した教育・研究を推進している。分析化学を専門とし、微生物を活用した新たな風味創出や発酵技術の応用研究に取り組む。世界的な美食の拠点であるバスク地域から、食文化と科学を結び付ける活動を展開している。

Luong Hong Nga

ハノイ工科大学 准教授



ベトナムを代表する理工系大学であるハノイ工科大学の准教授。伝統発酵食品に関わる微生物の解析や、未利用バイオマス資源の高付加価値化に関する研究を行っている。地域に受け継がれてきた発酵技術と最先端のバイオテクノロジーを結び付け、持続可能な社会の実現に向けた研究・人材育成に取り組む。アジア地域の豊かな発酵文化を科学的視点から発信している。

11月14日(土) 16:00-18:00　@ミライエ長岡東館 ミライエフォーラム

[主催] 長岡技術科学大学　[問い合わせ] 0258-47-9151
[共催] 長岡市