

～おいしいねっアジア3rd～

幸せの食卓づくり ー発酵調味料からアジア・世界を味わうー

日時：11月8日（日） 14:00～16:00（開場13:30）

会場：あがたの森文化会館 本館2階 2-8
（松本市県3丁目1番1号）

「写真家×味噌蔵×デザイナー」

異なる分野で活躍する3人のトークセッション！

過酷な自然が広がるアラスカでの撮影活動では、どのような食事をしているのか？
いまや日本の食卓に欠かせない、味噌などの発酵調味料がもつチカラや辿ってきた
歴史とは？

異色のコラボによるトークセッションをぜひお楽しみください！

登壇者紹介



佐藤 大史（写真家）

長野県安曇野市在住。日本大学芸術学部写真学科卒業。写真家白川義員の助手を務め、2013年独立。2017年エプソンフォトグランプリ三好和義賞受賞。

「地球を感じてもらうこと」をコンセプトに、主にアラスカなどの手つかずの大自然を舞台に撮影を行う。



今井 誠一郎（株式会社萬年屋 代表取締役）

松本市で天保3年（1832年）創業の老舗味噌蔵「萬年屋」の6代目。松本味噌醤油工業協同組合理事長。

伝統的な味噌玉製法による味噌づくりを行い、原料を国産・長野県産・松本産へと切り替えるなど、様々な取り組みを実施している。



おおうち おさむ（有限会社ナノナノグラフィックス 代表取締役）

多摩美術大学グラフィックデザイン科卒業。田中一光デザイン室を経て2002年1月に独立。「セノグラフィー」を得意とし、展示空間デザイン、アートディレクションなどを手がける。

「東アジア文化都市2026松本」のディレクターを務める。

定員：70名（事前申込制。先着順。入場無料）

申込期間：10月15日（木）～11月4日（水）

申込方法：申込フォームよりお申込みください。

※1回のお申込みにつき参加者1名までとさせていただきます。

複数名で参加をご希望の場合は、参加者ごとにお申込みください。

※ご来場の際は、公共交通機関をご利用ください。

【お問い合わせ先】

東アジア文化都市2026松本市実行委員会事務局（松本市文化振興課）

Tel：0263-34-3293 Mail：bunkashinko@city.matsumoto.lg.jp

申込フォーム

