



まざる、つながる、うまれる。  
**ミライ発酵本舗**  
 MIRAI HAKKOU LABORATORY  
 かわら版

Vol.29  
 2024.2



発行者  
 ミライ発酵本舗編集部  
 TEL:0258-86-8545  
 MAIL:info@miraihakko.jp



01

「摂田屋仙人の台所 冬」「摂田屋ばあちゃんの台所 春」

便利さを追求した現代社会では、旬の食材が消えつつあり、料理を作らなくとも簡単に食べ物は手に入ります。そんな時代に助けられつつ、時々春夏秋冬を愉しむ季節の「手しごと」を摂田屋の先輩、台所の先輩から教わり、私たちが受け継いでいきませんか？ご参加お待ちしております！（米蔵スタッフ坂詰）



「摂田屋仙人の台所 冬」 味噌づくりワークショップ  
 日時：2月18日(日) 13:00～16:00  
 場所：摂田屋6番街発酵ミュージアム・米蔵

「摂田屋ばあちゃんの台所 春」 むか漬けづくりワークショップ  
 日時：3月2日(土) 15:00～17:00 (むか漬けづくり)  
 4月6日(土) 15:00～17:00 (むか漬け持ち寄り相談会)  
 場所：摂田屋6番街発酵ミュージアム・米蔵  
 申込・お問合せ：☎0258-86-8545

詳細はこちらから！  
 申込もできます！



摂田屋仙人の台所

摂田屋ばあちゃんの台所

02

佐川和暉 個展「年輪」

2月から米蔵で長岡造形大学大学院に通う鍛金、木目金作家の佐川和暉さんの初個展を開催いたします！！HAKKOtripなどにも参加していただいた方で、金属製の酒器やトレイ、アクセサリーなどの展示販売や、今まで制作した作品も集結させた素敵な展示になります。ワークショップの開催日の数からも彼のやる気と熱意が伝わってくるかと思えます。ぜひ若きアーティストの応援に米蔵へお越しください！（米蔵スタッフ立野）



↑WSオリジナル小皿見本です。

佐川和暉 個展「年輪」  
 期間：2024年2月7日(水)～3月31日(日)9:00～17:00※火曜休館  
 場所：摂田屋6番街発酵ミュージアム・米蔵

ワークショップ「銅板を叩いてオリジナルの小皿を作ろう！」  
 日時：2024年2月17日(土) 3月9日(土)、10日(日)、30日(土)、31日(日)  
 時間：午前の部10:00～11:30 午後の部14:30～16:00  
 価格：2000円/回  
 申込：電話(0258-86-8545)又は申込フォームから👉



03

APM cafe



1～2月(土曜日曜)は「日和やのだいどころ」がお休みのため、平日にオープンしているAPM cafeが土曜日曜も営業しております！  
 コーヒーや紅茶、クリームソーダなどのドリンクや「日和やのだいどころ」の焼き菓子をご用意しておりますので、ぜひ暖かい館内で、ホットドリンクを飲みながらゆったりとお寛ぎください。(APMスタッフ神林)

お知らせ 「発酵の食・パンとおやつ 日和やのだいどころ」は3月2日(土)から再開いたします。

04

2月イベント情報

2/7(水)～3/31(日) 佐川和暉 個展「年輪」  
 2/18(日) 「摂田屋仙人の台所 冬」

開催中～3/31(日) 【秋山孝ポスター美術館長岡】  
 コレクション展 秋山孝 越後百景十選  
 企画展 秋山孝 バードカービング-2



各SNSで情報発信しています！



@settaya6hakko



@settaya6hakko