



旭川発・伝統×革新の「三升漬」開発プロジェクト

～環境配慮型農業と「トキ・イミ消費」で挑む、Z世代への発酵文化継承モデル～

北海道旭川農業高等学校 農業科学科地域資源活用班

◎富田士道・上本俊太・中島瑠星・藤田理玖

背景 発酵のまち旭川の危機

【現状】旭川は豊かな水源と農業盆地を生かした「食の宝庫」。かつては醸造業が盛んだった。

【課題】生活様式の変化と大量生産の波により、醸造元が激減（20軒以上→数軒）。

【仮説】衰退の原因は嗜好の変化だけではない。「地域の伝統」が現代の価値（若者向け）として提案されていないことが本質的課題。

目的 Z世代によるZ世代のための文化継承

【ターゲット】発酵文化の歴史を知らない「Z世代」。

【戦略】「トキ・イミ消費」（背景やストーリーへの共感、参加体験）へのアプローチ。

【開発品目】地産地消・伝統・多様性を象徴する「三升漬」を選定。

フェーズ1

作る（調達・生産）

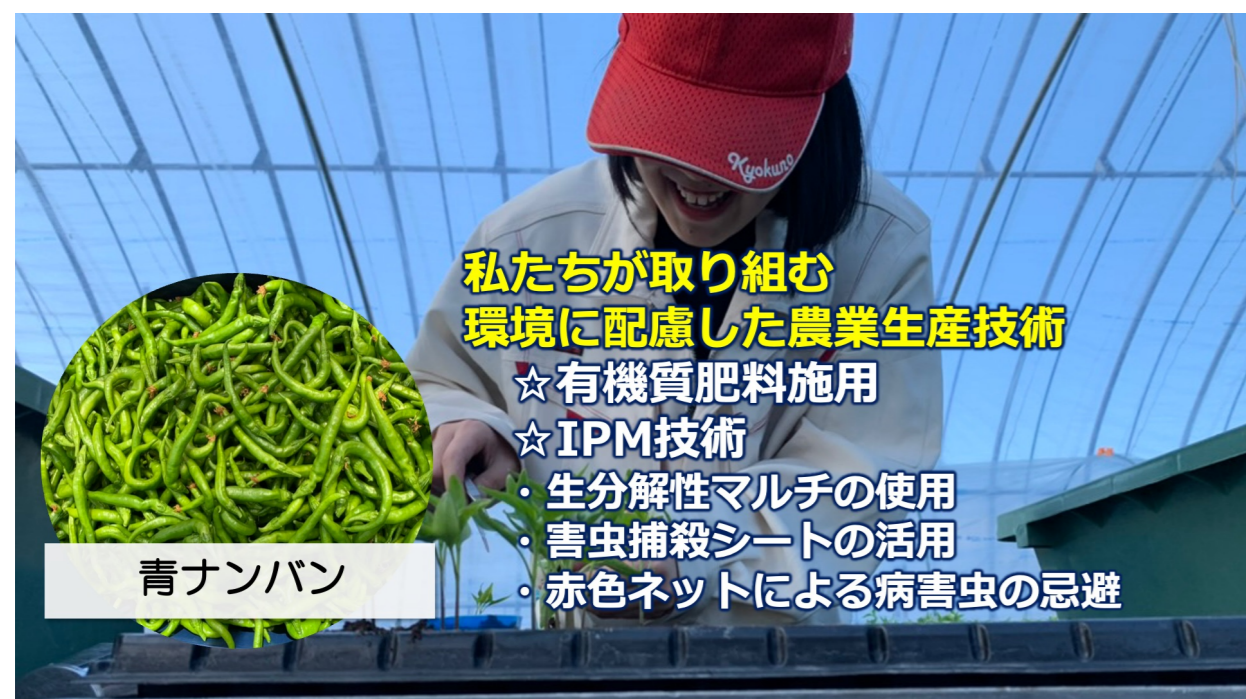
⇒環境負荷低減の実践

★【化学農業・肥料の低減】

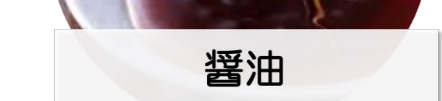
【原料】オール旭川産での調達を実現。

【農法】主原料「ナンバン」を旭川農業高校で栽培。
・有機質肥料の使用。
・総合的病害虫防除（IPM）の導入により、環境負荷を低減。

【連携】日本醤油工業(株)、(株)いとげんとの連携による地域資源循環。



日本醤油工業株式会社 特選醤油
第52回令和7年度
全国醤油品評会にて
農林水産省大臣官房長賞受賞



醤油



米麩

株式会社いとげん 米麩
旭川産のお米を蒸して麹菌を
附着させて20時間おき、
真綿のようなふわっと綺麗な
白い麹菌が生えるのが特徴

フェーズ2

活かす（加工・イノベーション）

⇒食の多様性と付加価値創造

★【食品産業のイノベーション】【持続可能な食品製造】

【課題】伝統の味は若者に馴染みが薄い。

【解決】Z世代の感性で「プラス1」の食材を融合。

☆チーズ味

醤油の脱水作用を考慮し、ジャパチーズ（旭川）のフロマージュブランを採用。

☆にんたまねぎ味:

農業高校産野菜（ニンニク・玉ねぎ・ネギ）の旨味を凝縮。

【デザイン】ユネスコデザイン都市・旭川を意識し、プロのデザイナーと協働。「ゴールド&シルバー」でワクワク感を演出。



チーズ味

Japachese Asahikawa ジャパチーズのフロマージュブラン



にんたまねぎ味

旭川農業高校のニンニク・タマネギ・ネギ



フェーズ3

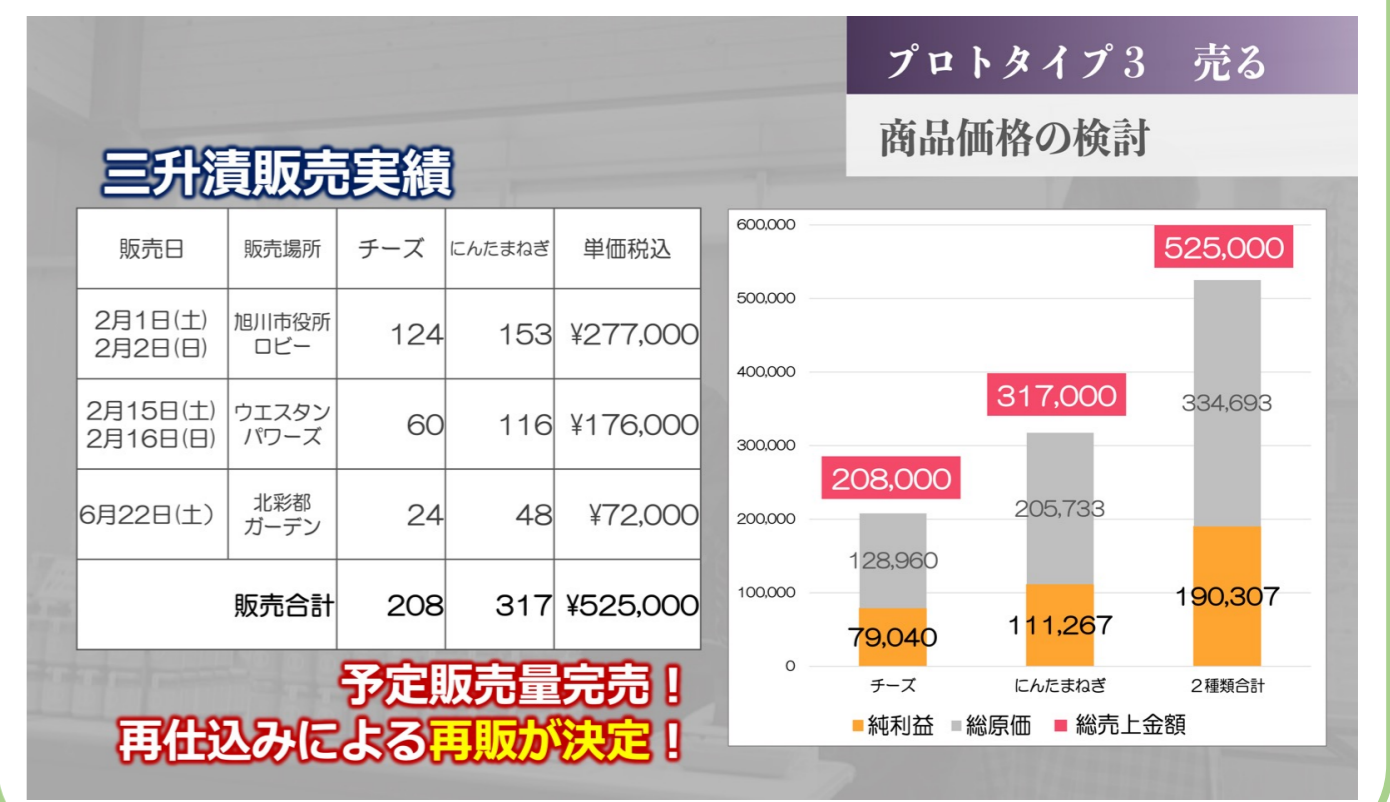
売る（流通・消費）

⇒行動変容と持続可能性

★【消費者の理解醸成】【食品ロスの削減（地産地消）】

【情報発信】SNSで「製造プロセス（物語）」を発信。モノではなく「文化継承への参加」という体験価値を提供。

【経済性】利益率30%超（1本1,000円）を実現し、持続可能なビジネスモデルを確立。



プロジェクトの成果

【経済・社会価値】限定525本完売、純利益約19万円。若年層の購入率約2割達成。

【意識変容】伝統食品をスタイリッシュな地域ブランドへ昇華。

【SDGs貢献】

2 質の良い仕事を
三升漬の普及を通じ、より多くの人に幸福感を提供する。

15 陸の豊かさも
守ろう
オール旭川産の原材料調達、地産地消を通して、地域の農産物や食の豊かさを生み出し、魅力として伝える活動にする。

3 健全な食生活と
健康的な生活
発酵食品を取り入れたバランスのとれた食の提案を通じ、郷土料理を伝承する。

17 パートナーシップ
目標を達成しよう
産業・官公庁・学校の連携で地域ビジネスモデルとして確立させる。

12 つくす責任
つかう責任
環境負荷低減に配慮した地域食材を使用し、地域産業の発展に大きく寄与する。

今後の展望

【地域への波及】本活動がきっかけとなり、「旭川発酵醸造会」設立やマルシェ開催へ発展。

【世界へ】「SAVOR JAPAN（農泊食文化海外発信地域）」認定への挑戦。

【未来へ】旭川の発酵文化を次世代へ繋ぐ、持続可能な地域ブランドとしての確立を目指す。

