

発酵ぬかどこ！ やってみました！



「農業女子PJ」より届いた新鮮な野菜を無印良品の「発酵ぬかどこ」に漬けました。規格外や市場に出回らない野菜を使いサステイナブルな体験に。



パッケージのまま使えて道具を買い足す必要もなく、冷蔵庫で保管し、混ぜるのは週に1回でOK。手軽さが現代の生活にぴったりです！



味が薄くなったら塩を入れるのがおすすめと鈴木さん。五味さんは麴、小倉さんは昆布を入れるそうで、和気あいあいと発酵トークが弾みました。



小倉ヒラク | 発酵デザインラボ株式会社CEO、発酵デザイナー。「見えない発酵菌たちのたらしを、デザインを通し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と発酵・微生物をテーマにしたプロジェクトを展開。



五味洋子 | 山梨県甲府市にて明治元年から150年続く五味醤油株式会社の末っ子。東京農業大学醸造学科を卒業後、ライフスタイル提案会社での社員食堂の立ち上げや商品企画を経て、五味醤油で6代目の兄と二人三脚で奮闘中。



鈴木美智子 | 「無印良品」を展開する株式会社良品計画所属。複数店舗での勤務を経た後、食に関する開発全般を経験。現在は、調味加工担当として「食事」となる商品全般の開発チームのマネージャーとして勤務。



TALK . 1

発酵講座

Point

- ・発酵文化の魅力
- ・各地の新しい動き
- ・発酵食の取り入れ方とは？

発酵食をひもとく 「サステイナブルな食文化」

動画はこちらから



伝統を守りながらも 革新を続ける発酵文化

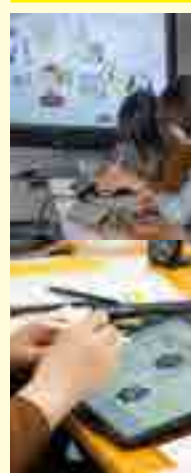
発酵講座に登壇したのは、発酵デザイナーの小倉ヒラクさん。地域特有の不可思議な食文化から生まれたものや、微生物の小さな営みとともに受け継がれる伝統、日本人の習俗との関わりや深さなど、発酵文化の奥深さについて語ってくれました。

発酵・醸造界が若返りの時期を迎えており、若い世代がアートやデザインに力を入れて発酵文化を新陳代謝させ、先進的なカルチャーになってきていることも紹介。そして、未来の発酵に紐づく3つのキーワードが示されました。「ひとつ目は」がえりの象徴。発酵菌がいる

ため、そこに居続ける必要がある。醸造蔵はその土地の守り神とも言え、微生物がよく働くことで、衰退した土地や分断されたコミュニティがよみがえっている。ふたつ目は「非破壊的イノベーション」。発酵に関するテクノロジーはこれまでの文化を破壊するものではなく、持続可能性を高めるもの。最後は「日本の思想の系譜」。日常の食べるといふ実践を入口として、その向こうに禅や茶、民芸など普遍的な思想がある」と、発酵が食を超え、ひとつの社会運動のようになってきているという側面についても触れられました。

講演後は、五味醤油の五味洋子さん、良品計画の鈴木美智子さんを交え、自家製味噌を作る

グラフィックレコーディング でビジュアル化



講演内容をわかりやすく可視化。(株) グラグリッドの川村美月さん、三澤直加さんがその場でイラストにしてくれました。

「和食文化バトンカレッジ 2020」とは？

和食の日である11月24日に、官民連携の「Let's! 和ごはんプロジェクト」のコラボ企画として、次世代への和食文化の継承（バトン）のため、農林水産省において、初開催しました。多彩なゲストを招いた4つの講座を設け、さまざまな切り口や視点で、「和食」を学び、考え、体験する内容となっています。