# 発酵を基盤とした地域の活性化

政策研究調查官 市川

容子。

講師:小泉武夫客員研究員(食文化論者、東京農業大学名誉教授) 11 in おおさき

日時: 平成29年1月26日(木)午後2時から12月3日 ・4日日 場所: 日比谷図書文化館日比谷コンベンションホール(大ホール)

農林水産政策研究所は、新たで複雑な問題に総合的な助言をいただくため、第一線で活躍されている多様な分野の専門家を客員研究員としてお迎えしています。

この度は、発酵学や食文化論の分野でご活躍の東京農業大学名誉教授であり、また、当研究所の客員研究員でもある小泉武夫氏に、発酵を基盤とした地域の活性化という視点から、各地で行われている取組をご紹介頂きました。

発酵による地域おこしは、「全国発酵のまちづくりネットワーク協議会」が主体となっています。私が会長で、横手市が事務局を引き受けてくれています。全国各地で毎年、発酵サミットを開催してきまして、今年は10回目を迎えるので、東京で記念大会を行う予定です。山梨県、熊本県をはじめ、たくさんの市町村も参加していますので、今日は、そうした取組をご紹介します。

## ■千葉県香取郡神崎町

神崎町は、全国でも珍しく、道の駅の名前に「発酵」を入れました。もともとは小さな町で知名度も高くはなかったですが、造り酒屋や醤油屋さんがたくさんあって、東京からも近いということで、我々が発酵のまちづくりをしませんかと呼びかけました。すると、すぐに反応していただいたのです。道の駅の来客数は、年間80万人です。発酵食品があっという間に売れるので、NHKでも取り上げられました。カリスマ的な酒屋のご主人を中心に、若い人たちが取り組んで、町役場もそれをバックアップしているという点が成功のポイントだと思います。

## ■長野県木曾町

木曾町には、「すんき」という発酵食品があります。普通、漬け物は塩を加えて発酵させますが、この漬け物は無塩発酵です。世界でおそらくここだけでしょう。乳酸菌を使って、伝統で培われた技術で上手に発酵させています。信州大学との共同研究で、がんの予防に効果があるということも証明されてい

て,発酵文化推進機構の講演会でも元信州大学の保 井久子先生に報告していただきました。

## ■宮城県大崎市

大崎市は、醸造業の数で言えば、市町村の中で一番多いのではないでしょうか。仙台味噌や有名な造り酒屋さんもたくさんあります。東日本大震災で、特に海側が大変な被害を受けました。我々も大変なことになった、これは何かお手伝いしたいということになり、2011 年秋には、「発酵で復興、発酵で健康」ということで、町の人に発酵食品を食べて頂いて元気になってもらおうというイベントを実施しました。一ノ蔵の浅見紀夫名誉会長が中心に取り組んでくださり、成功を収めました。

## ■福島県福島市

福島市では、一昨年サミットを開催しました。震災や原発の問題があり、開くのが大変だと思いましたが、開いたら大成功でした。私は福島の出身なので、福島の発酵文化推進の会を作って、「発酵による健康長寿福島」を目指す取組もしています。

サミットでは、広島大学医学部名誉教授の渡邊敦 光先生に基調講演をお願いしました。体内に入った 放射性物質をいち早く体外に出すためには、味噌が 非常に良い働きをするという話をしていただきまし た。福島は味噌の町だから、みんな喜んでくれまし た。そして、このサミット以降、味噌の消費量がど んと増えました。みんな関心を持ってくれていると 感じました。

<sup>\*</sup>現所属は、林野庁林政部木材利用課国際専門官

# ■石川県白山市

石川県白山市は、金沢市の南西に位置し、菊姫など有名な酒屋がたくさんある所です。水産関係の発酵食品も多く、「ふぐの卵巣のぬか漬け」というのもあります。これは、世界一珍しい食べ物だと思います。猛毒のふぐの卵巣を発酵で解毒して食べるのですから。江戸時代から美川町で作られています。天狗米、手取川など有名なお酒もあるし、醤油もお酢も、麹もたいしたものです。新幹線が金沢に開通した最初の日にサミットをやりました。

## ■山梨県

山梨県は、6次産業化から始めました。横内正明 前知事の肝入りで、今の後藤斎知事にも引き継がれ ています。私は、一般社団法人「やまなし美味しい 甲斐」の顧問もやって指導しています。昨日、農 商工連携マッチングフェアで講演してきましたが、 2,000人の会場が満席でした。山梨県農政部が中心 となって、地酒の酒粕で漬けた富士桜ポークやキム チ、ハムなど様々な商品開発に取り組んでいます。

山梨の発酵食品に関するユニークな取組があります。興味を持ってやりたいと思う方がいたら、参考にしてください。それは、「天空カボチャ」です。ご存じの通り、山梨は、ワインの産地です。ブドウの木が古くなるとブドウ棚だけが残ります。そこへ、かぼちゃのつるを這わせてやると、カボチャが上からぶらさがります。360度光が当たるので、糖度が高いし、おいしくて重いカボチャがとれるのです。この「天空カボチャ」を発酵させて、シロップにします。カボチャはデンプン質なので、蒸して、米麹で糖化すればカボチャの甘酒になります。それを濃縮するとカボチャのシロップができます。ジャムにしても何にしてもおいしい。生で売れば370円ですが、付加価値がものすごく高くつきます。

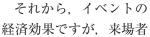
## ■発酵食品サミットin山梨

昨年11月12,13日に甲府市で開催された「発酵食品サミットin 山梨」の概要をご紹介します。まず、子どもたちが喜ぶようなポスターや完全攻略ブックを作りました。それから、会場は数カ所に分かれて広い面積がありました。これだけの面積で盛大にできたのは、知事と市長と県警の協力のおかげです。

山梨英和大学で行われたオープニングセレモニーは満席で、地元の高等学校や小学校の演奏などのパフォーマンス、ワインセミナーや日本酒セミナーもありました。県庁前庭の噴水広場が発酵レストラン

に変わり, 雰囲気が大変 良かったです。

発酵のまちづくりネットワーク協議会で自治体同士の交流も深まっています。今回は、甲府に熊本からくまモンがやってきました。上田市と大崎市も姉妹都市になりました。





の経済効果は3億6千万円, サミットの全体経済 効果は3億7千万円だそうです。来場者は,2日で 46,918人となり,大勢の人に来て頂きました。今後 も発酵によるまちづくりを応援していきたいと思い ます。

## ■沖縄県石垣市

「発酵のまちづくりネットワーク協議会」は研究 機関と連携体制をとっています。現在は, 鹿児島大 学, 琉球大学と宮城県立大学と連携しており, 依頼 が来たら, これらの大学に研究データを出していた だいています。

沖縄の石垣市が取り組んでいる事例をご紹介しま す。石垣市から発酵文化推進機構に、市の特産品を 発酵食品で作ってほしいという依頼が来ました。そ こで、「発酵のまちづくりネットワーク協議会」に も入ってもらって,商品開発をやりました。1つは, 石垣島の「発酵とうがらし」です。おいしい風味で マイルドな唐辛子ができました。辛み成分のカプサ イシンを、乳酸菌発酵でできた乳酸がマスキングし て、マイルドになるのです。ほかにも、石垣特産の 黒糖と黒麹と酢酸菌を使って黒麹のお酢を開発しま した。豚肉で作った醤油も開発しました。お肉のイ ノシン酸が中心になって発酵しているので大変おい しいのです。トマトの醤油もこれから取り組もうと しています。石垣市は、こうした取組をきちんと予 算化して. 提携する大学に研究費を提供しており, 開発する体制ができています。

#### <あとがき>

講演に引き続き、会場からたくさんの質疑がありました。発酵レストランに関するもの、アンチエイジングに関するもの、し尿と生ゴミの廃棄処理に関するものなど食品、医療、環境分野と多岐にわたり、盛況のうちに閉会しました。