## 岩崎発酵するまちづくり協議会

- ○麹利用のバリエーション豊かな発酵文化を生かした日本酒と発酵食のイベントを定期開催
- 〇町内二軒の味噌醤油醸造元の見学ツアーのほか、久保田藩の支藩であった地域の歴史探索ツアーなどを開催
- 〇明治時代の蔵が残る古民家を保存するため宿泊施設や地域交流の場として活用

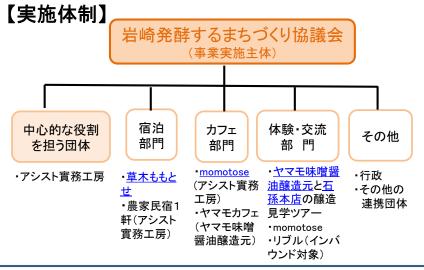


【採 択 年 度】 平成30年度

【事業実施期間】 平成30~令和元年度



味噌醤油蔵が二軒現存



## 【特徴的な取組】

- 発酵をテーマとした食文化の交流イベントを定期開催
- 〇 明治時代の古民家を改修し庭木や山の有用植物を調理 体験できる宿泊施設「草木ももとせ」を開業
- 半径300メートル程度の範囲に味噌醤油蔵二軒、カフェニ 軒がならび、ゲストハウスも開業予定



築120年の蔵を有す宿泊施設予定地



革新的な取り組みの発酵調味料

## 【取組内容】

- ○秋田県の発酵ツーリズムの発信力を活用した醸造体験ツアー
- ○インバウンド対応のための二ヶ国語翻訳の地域情報サイトの構築
- 〇歴史探索・発酵文化をテーマとしたイベント開催
- ○築120年の古民家を一棟貸しの民泊「草木ももとせ」に改修。庭や山から 採集した有用植物と発呼調味料による調理体験が可能な実用的なキッチン を備えた「暮らしを豊かに」するための体験型宿泊施設
- 〇開業に向けた宿泊モニターツアー
- 〇千年公園を活用した月光浴ヨガやナイトハイクなどのイベント開催







県の専用情報サイト

石孫本店の味噌蔵

千年公園のかしま様

インバウンド対応状況(青:対応)					
Wi-Fi	洋式トイレ	キャッシュ レス	外国語 HP	外国語 案内表示	外国語 ネット予約
WiFi	W.C.	¥		Aa	<b>**</b>