

特集

こうざき

発酵イベント

今年度は、「酒蔵まつり（3/14）」と「全国発酵食品サミット（3/13、3/14）」の同時開催を予定しているほか、発酵をテーマとしたさまざまなイベントを開催し、発酵の魅力を町内外へ広く発信していきます。
ここからは、町で開催した発酵イベントについてご紹介します。

発酵とオーガニックのまちづくり戦略報告会・意見交換会

6月29日、神崎ふれあいプラザで「発酵とオーガニックのまちづくり戦略完成報告会・意見交換会」を開催しました。

当日は、町内事業者を中心に町民の皆さんにもご参加いただき、このたび完成した「発酵とオーガニックのまちづくり戦略」について説明が行われました。また、町内の商品・体験コンテンツの開発や観光プロモーションを担う「まちづくり機構」の設立構想に加え、学び・体験・情報発信を一体的に行うプラットフォームとして構想している「発酵大学」についても紹介しました。

意見交換会では、今後、都内で開催を予定しているワークショップで、おにぎりを通じて神崎町の魅力を発信するため、おにぎりの具材として活用したい神崎町産品について意見を募りました。参加者からは、町ならではの魅力を生かしたさまざまなアイデアやおすすめの食材が提案されました。

いただいたご意見は、今後のワークショップや商品づくり、発酵とオーガニックを軸としたまちづくりに生かしていきます。



おにぎり具材の意見交換会では、梅干し、さつまいも、ねぎみそ、ひしほ、レンコン、鯉のうま煮など数多くの案ができました！



発酵とオーガニックのまちづくり戦略は下記 QR コードから神崎町ホームページをご確認ください



神崎発酵大学イメージ図



発酵を学びたい
まちづくりに
参加したい

発酵大学

神崎町に興味がある
発酵のまちづくりに
参加したい



発酵を軸に人が集まり、
町内外に魅力を発信

発酵食品ソムリエ養成講座 神崎町サテライト会場

7月12日、神崎町役場大会議室を神崎サテライト会場とし、「発酵食品ソムリエ養成講座」が開講されました。

講座では、発酵分野の専門家を講師に迎え、発酵食品の魅力や正しい知識、歴史や文化について全14回にわたり学ぶことができます。

初回は「発酵食品とは何か」と「日本の発酵食品の原点 こうじ」をテーマに開催され、講師の小泉武夫氏と白石洋平氏が講義を行いました。参加者は発酵の仕組みや日本の発酵文化について理解を深め、熱心に耳を傾けていました。

全14回の講座を修了した受講者には、「発酵ソムリエ」の認定証が授与されます。



▲発酵食品ソムリエ養成講座 神崎サテライト会場



日本は世界で唯一、国菌を指定している国。
2006年に麹菌を指定しています！

今年度の講座内容

日程	講師	内容
7月12日	小泉 武夫	発酵食品とは何か
7月12日	白石 洋平	日本の発酵食品の原点 こうじ
8月 9日	小泉 武夫	発酵食品と健康
8月 9日	金内 誠	味噌・醤油・魚醤の話
8月16日	小泉 幸道	お酢の話
8月16日	野崎 洋光	発酵食品を用いた楽しい料理
9月12日	金内 誠	ヨーグルトとチーズの話
9月12日	金内 誠	パンの話
9月19日	岡田 早苗	漬物と乳酸菌の話
9月19日	進藤 斉	日本の酒 清酒と焼酎
9月26日	白石 洋平	納豆とテンペの話
9月26日	鎌田 良	講師になるための「みそ玉」ワークショップ
10月24日	金内 誠	世界の酒 ワインと洋酒
10月24日	小泉 武夫	日本と世界の発酵食品

