

純日本品質

東海漬物

2019年12月

<ニュースリリース>

東海漬物株式会社

【調査・研究】発酵食品探訪 “発酵のまち”秋田県横手市を訪問

東海漬物株式会社（本社：愛知県豊橋市、社長：永井英朗）漬物機能研究所は、12月4日（水）、5日（木）に近年“発酵”をキーワードにまちづくりに取り組む秋田県横手市を訪問し、豊かな自然環境で育まれた発酵食文化を学ぶことができました。当社では漬物機能研究所における「全国漬物探訪」の取り組みや、食育活動として「漬物教室」の開催を推進しておりますが、今後も和食文化・発酵食文化発展への取り組みとして何ができるか考え、行動して参りたいと思います。

本訪問にて学んだ発酵の知識および取り組みを今後の商品開発・研究活動に活かして参ります。

【秋田県横手市の概要】

秋田県横手市は秋田県の南部に位置し、市の平地の約8割が農業に適した土地といわれ、内陸の盆地特有の気候風土は、質の良い米と、農産物が育つ好条件にあります。その収穫した米から作られる「こうじ」の文化が盛んで、海が遠く雪深いという地理的条件も、食品を保存させるための生活の知恵として、こうじを使用した発酵技術が横手市に根付いた一つの要因であると言われてい

ます。
横手市で作られる発酵食品には、漬物、味噌、甘酒、納豆などがあります。

【発酵食品探訪概要】

① いぶりがっこの製造

大根原料のいぶし小屋の見学といぶりがっこの漬込体験をさせていただきました。

いぶりがっことは、この地帯が古くから降雪地であったために、大根の保存性を高めるため家の中の囲炉裏の上に大根を吊るして干し、この大根にこうじや米ぬかで味をつけて食すようになったことが発祥とのことでした。



いぶし小屋

② 増田町朝市通り

増田町朝市通りでは毎月 2、5、9 のつく日に朝市が開催されます。

訪問日は寒波の影響による積雪により出店数が少なかつたものの、普段は約 200 メートルの通りに 50 軒ほどの店が並ぶそうです。そのうち漬物屋は 2~3 軒出店しており、この日も運よく漬物屋が 1 軒出店していました。



朝市に出店していた漬物屋

③ 日の丸醸造株式会社

増田町ではかつて多くの建物内に豪華絢爛な蔵を構えていたことから、別名“蔵の町”と呼ばれていました。

現在も多くの建物には内蔵が残っており、今回は日の丸醸造株式会社の酒蔵内に残る内蔵を見学させていただきました。



内蔵

④ 新山食品加工場

こうじ、味噌、甘酒加工場を見学させていただきました。

味噌は“大豆：米 = 1:2~3”の割合で作られるたまり味噌を試食させていただきました。愛知県の八丁味噌よりも甘味が強い印象でした。



板糶

⑤ よこて発酵文化研究所の取り組み紹介

よこて発酵文化研究所は地域に根ざした伝統・文化・技術である“発酵”をキーワードに、食育、食農教育、食文化の啓蒙活動を行っています。講義では横手市に発酵文化が根付いた理由や、よこて発酵文化研究所の取り組みについてご紹介いただきました。

2019年11月には「第2回 YOKOTE 発酵 FES」にて「よこて発酵フォーラム」を開催し、講演会や展示販売を行う等、横手市の発酵文化を発信し続けているそうです。



YOKOTE 発酵 FES

【謝辞】

今回は横手市農林部 食農推進課 ブランド推進係の職員の皆様のご協力のもと、発酵に関する様々な勉強をさせていただきました。ありがとうございました。