

# 多くの組合が全国に発酵食品の魅力を発信

● 全国発酵のまちづくりネットワーク協議会

TOPICS

## 全国発酵食品サミットinやまなし 開催

11月12日(土)、13日(日)の両日、甲府駅北口「よっちゃばれ広場」と県庁前庭などを会場として、「『発酵文化』もっと身近に、もっと楽しく、もっと美味しく」をテーマに全国発酵食品サミットinやまなしが開催された。

このサミットは、全国発酵のまちづくりネットワーク協議会(会長:小泉武夫県農政アドバイザー)の呼びかけにより全国各地を巡り毎年開催されており、9回目となる

今回は、県、甲府市、発酵関連組合、中央会など全13団体が実行委員会を組



オープニングセレモニーの様子

織し、日本酒販売やワインセミナー・物産展・発酵レストランなど様々なイベントを催した。

開会式典に続き、小泉武夫氏から「発酵で健康」をテーマとした基調講演が行われた。パネルディスカッションでは、「“山梨の発酵食”を賢く使おう」をテーマにコーディネーターに山梨大学の柳田藤寿教授、県漬物(協)の長谷川正一郎理事長、県ワイン酒造(協)の井島正義理事、県酒造組合の北原対馬氏、県味噌醤油工業(協)の五味仁氏がパネリストになり、日本酒・ワインと発酵食との相性などをわかりやすく説明した。最後に、大熊規義県農政部長が産学官と関連団体との連携により山梨の発酵食品と6次産業化商品などの魅力を国内と世界に発信していく「サミット宣言」を行い閉会した。

よっちゃばれ広場で開催された物産展では、県内の多くの食品系の組合が出展し、発酵食品の魅力



大好評の「みそまる」無料体験会

をアピールした。特に、県味噌醤油工業(協)の味噌にだしと具材を混ぜて団子にした「みそまる」や県パン(協)の県産小麦「ゆめかおり」と富士山麓で採取された「富士山酵母」を使ったパンが好評で、長蛇の列ができた。

やまなしの発酵文化と発酵食品についての普及と発展に繋がる有意義なイベントとなった。