

全国の若手味噌蔵の経営者・後継者が山梨に初集結!

～地域発酵文化を次世代に継承～

全国の若手味噌蔵の経営者や後継者35名が一堂に会する研修会が、令和7年9月4日～5日の2日間、山梨県甲府市で初めて開催された。1992年から続く本研修は、味噌業界の次世代を担う人材が地域ごとの発酵文化や経営の課題を学び合う場として各地で開かれてきたが、山梨での実施は今回が初めて。甲州味噌や甲州ワインといった同県ならではの食文化を切り口に、新たな連携と展望を探る機会となった。会場となったシャトレゼホテル談露館では、発酵デザイナーの小倉ヒラク氏が「小売業から見る地域発酵食品の未来」と題して講演。消費者ニーズや市場変化に触れながら、地域の発酵食品が持つ可能性を語り、参加者

は真剣に耳を傾けた。また、山梨県産ワインの歴史や特徴を学ぶ特別講演も行われ、味噌とワインという異なる発酵文化の共通点が紹介される



と、参加者からは驚きと共感の声が上がった。2日目には、甲府市の五味醤油や韮崎市の井筒屋醤油を訪問。特に甲州味噌は米麹と麦麹を同時に仕込む全国でも希少な製法を持ち、地域の気候風土と深く結びついた味わいが特徴。蔵元の現場を直接見学することで、他地域の味噌づくりとの違いや文化的背景を肌で感じ取る機会となった。全国味噌青年部会の稲田会長は「山梨の発酵文化に触れ、経営向上に向けてきっかけやヒントになってほしい。」山梨県味噌醤油工業協同組合の武田理事長は、「地元食文化を軸に、若手経営者同士が知見を共有し合う姿は、地域の発展のみならず、日本の発酵文化全体の未来を照らす動きとして積極的に

応援していきたい。」と話した。

