

発酵で

旨い！健康！キレイ！楽しむ！  
体験しよう欲張りサミット

11月25日(土)・26日(日)



〇ところ  
恵那文化センター他

講座

25日

明知鉄道「発酵列車」

発酵ミニオードブルを食べながら、小泉先生たちの話をします。

- 時間 午後3時45分～6時45分
- 発着場 明知鉄道恵那駅
- 料金 6,000円
- 定員 50人



酒蔵でつくる甘酒講座

- 参加費 2,500円
- 定員 15人



25日  
(1日目)

- 時間 午後1時～3時
- ところ 岩村醸造(岩村町)
- 内容 甘酒の仕込み体験など

26日  
(2日目)

- 時間 午前10時～11時
- ところ 恵那文化センター
- 内容 甘酒の瓶詰め体験

26日

農高生とパン作り講座

恵那農業高等学校の生徒と一緒に、惣菜パンや甘いパンを3種類作ります。

- 時間 正午～午後3時
- ところ 恵那文化センター
- 参加費 500円/人
- 定員 6グループ(1グループ4人まで)



講座の参加者は、抽選で決定します。

- 申し込み方法 各申し込みフォームから申し込むか、①住所②氏名③電話番号④講座名を書いてハガキかファクスで申し込む。
- 申し込み期間 10月25日(木)まで

ステージイベント

25日

□ところ 恵那文化センター大ホール

- 午前の部 イベント番号①
- 10:00 オープニングアトラクション  
中山太鼓
  - 10:15 開会式  
サミット宣言他
  - 11:00 基調講演  
「世界の発酵食品」  
出演：小泉武夫氏(東京農業大学名誉教授)

- 午後の部 イベント番号②
- 13:30 パネルディスカッション  
「発酵による未来の私たち～SDGsのまち・えな～」

26日

- 午前の部 イベント番号③
- 10:30 発酵"わくわく"トークショー  
「発酵は楽しい」出演：小泉武夫氏、財前直見氏
- 午後の部 イベント番号④
- 13:30 発酵川柳表彰式  
特別賞は当日決定！
  - 14:00 全国発酵食品サミット大抽選会  
入場券に記載の番号で、発酵商品が当たります。

ステージイベントの観覧者を募集します。

- 定員 700人(抽選)
- 申し込み方法 申し込みフォームから申し込むか、①住所②氏名③電話番号④イベント番号を書いてハガキかファクスで申し込む。
- 申し込み期間 10月25日(木)まで



展示

恵那の伝統食パネル展示

棚田と米と発酵パネル展示

発酵微生物の観察

乳酸菌の研究展

乳酸菌や酵母、黒麹菌を顕微鏡で観察。

鼻まがり展

ドリアンやシュールストレミング(ニシンの塩漬け)など、世界の臭いものを展示。

駐車場

- ・長島小学校
- ・恵那市役所
- ・大井小学校
- ・恵那総合庁舎

シャトルバス

2日間限定で無料のシャトルバスを運行します。詳しくは決まり次第、チラシか全国発酵食品サミット公式ウェブサイトでお知らせします。



広報えなを手話で読む

ワークショップ

米麦豆の味噌汁飲み比べ

お酢飲み比べ

塩麹健幸レシピの紹介

納豆五平ホットサンドの試食

寒麹豚肉の試食

乳酸飲料の試飲

発酵ドリンクの試飲

麹美白美容液の体験

風船ふくらまし体験

発酵で発生した二酸化炭素で風船を膨らませましょう。

発酵おしゃべりサロン

発酵が好きな方が集まって情報交換をします。発酵食品ソムリエ考案の、恵那ならではの発酵食も食べられます。

販売

恵那の地域の味

市内13地域の特産品などを販売。



えな発酵マルシェ

市内事業所が製造した発酵食品や恵那農業高等学校の生徒が作った味噌などを販売。



▲農高みそ

全国発酵マルシェ

全国各地の珍しい発酵食品を販売。

発酵屋台

発酵食品をふんだんに使った個性豊かな屋台が勢ぞろい。



第13回 全国発酵食品サミット in えな

11月25日・26日、恵那文化センターをメイン会場に第13回全国発酵食品サミット in えなを開催します。発酵食品の魅力や文化を知ることができる体験が満載。今年は発酵食品で、食欲の秋にしませんか。

※イベント内容などは、予告なく変更する場合があります

問 農政課 ☎26-2111(内線368、373)

発酵ってなに？

発酵とは、炭水化物やタンパク質などがカビや酵母などの微生物によって分解される過程で、人間にとって有益な変化をもたらす現象のこと。発酵食品は、チーズ、納豆、ワインなど世界に1,000種類以上あります。冷蔵技術のなかった昔、発酵により食品の長期保存や栄養源の確保ができるようになりました。

発酵郷(はっこうのさと)、恵那

海のない山間地で街道文化のあった恵那は、貴重な海産物の保存やさまざまな地域の発酵食品を取り入れるなど、発酵文化が発達していきました。

しょうゆ



食卓に欠かせない醤油。市内で生産が行われおり、伝統を生かした醤油も作られています。

するめのこうじ



笠岡地域を中心に受け継がれている麹漬文化。おいしく大事に食べる知恵です。

みそ



麹の力でじっくり育つ味噌は、伝統の味噌作りが受け継がれています。



恵那農業高等学校  
(大井町)

発酵×高校生



食品科学科2年生(左から)和田菜紘さん、田中美優さん、林結梨さん、早川莉捺さん、新田夢愛さん

農高には4学科があり、2年生で学科選択をします。発酵に関わる学習は主に食品科学科。細菌・酵母・カビなどの性質や培養方法、発酵技術などを学んでいます。実習も多くあり、味噌作りや醤油作りは農高の伝統です。

—生徒の皆さん

実習は、役割分担して行います。限られた時間の中で効率的にできるように考え、協力してやるのがとても楽しいです。発酵についてはまだ学び始めたところで、実習ではパンを作ったり、味噌の攪拌をしたりしました。

勉強してみて、微生物の力でおいしいものができるなんて、すごいことだと思いました。発酵食品は健康というイメージがあるかもしれませんが、それだけではなくおいしいものがたくさんあること、発酵と恵那との関わりなどを、たくさんの方に知ってほしいです。

サミットでは、顕微鏡で微生物を観察するコーナーや発酵の作用を利用して風船を膨らます実験の他、私たちが講師となってパン作りをしたり、味噌や醤油などの発酵食品を販売したりします。「五平餅のタレ」や「えなハヤシまん」など、これから新商品にも挑戦するのでとても楽しみ。多くの方に足を運んでもらいたいです。

マルコ醸造株式会社  
(明智町)

発酵×味噌  
醤油



代表取締役  
小木曾智彦さん

麴や味噌、醤油、漬物、くるみごへいたれを製造するマルコ醸造。創業の明治31年から、手作りで無添加にこだわっています。

4代目の小木曾さんは「日本人の胃腸を元気にしたい」と、コミセンなどで味噌や醤油の講座などを開催。体験しながら発酵食品を学ぶことができると、好評です。

—小木曾智彦さん

海外で、肉を中心にした偏った食生活をしていたら体調を崩してしまったことがあります。足つぼの先生に「ご飯、味噌汁、漬物を食べておきなさい」と言われ、米や発酵食品中心の食生活を続けたところ、回復しました。皆さんにも、健康の基本は食であるということを知ってもらいたいという思いから、講座を始めました。

講座や販売のときは、自分の経験を交えながら発酵食品の話をして、お客さんに笑顔で帰ってもらえるよう心がけています。商品を作っているときも、これだけ良いものができたのだからきっと喜んでもらえるだろうと、ワクワクしながら作っています。

胃腸を整える麴や酵母と深い関わりがある発酵食品の可能性は、無限大だと思っています。サミットを大成功させて、発酵食品の良さを多くの方に知ってほしいですね。

岩村醸造株式会社  
(岩村町)

発酵×日本酒



代表取締役社長  
渡會充晃さん

天明7(1787)年創業の岩村醸造。年貢として岩村城に納めていた米を生かし、造り酒屋を始めました。

現在も、米は岩村町内で栽培されたものを、水は米を育てるのと同じ水質の井戸水を使用。杜氏と蔵人と呼ばれる職人らが、渡會さんの思い描く酒を形にします。

—渡會充晃さん

酒造りに大切なのは、まず米と水です。そこに、麴と酵母という微生物の働きが加わり、職人がその働きをコントロールすることで、味が決まります。

良い酒とは、インパクトの強いものではなく「気付いたらいつも飲んでいる」というような、自然に喉を通る酒だと思っています。より良い酒を求めて、麴の作り方や酵母の種類を変えるなどして、味を毎年少しずつ変えています。それが発酵の面白さであり、難しさでもありますね。

現在、造り酒屋は市内には1軒だけ。岩村の城下町という恵まれた場所に店を構えていること、店の名に地名が入っていることに感謝と誇りを持ちつつ、恵那を代表する酒蔵として、長く残していきたいと思っています。

今回のサミット開催がゴールではなく、これをきっかけに、恵那の皆さんにもっと発酵食品に興味を持ってもらえたらうれしいです。

発酵とともに生きる  
恵那の人たち



サミットのイベントの一つ「えな発酵マルシェ」には、地元で発酵に取り組む団体などが出店します。ここでは、サミット実行委員会メンバーでもある3者の思いを紹介します。

「えな発酵マルシェ」出店者(予定)

恵那農業高等学校、Aeru SHOP、可知こうじ屋、(有)チェリッシュ企画森の生活、恵那頭痛整体ひまわり、恵那ののんにく屋ひがしの、みかさぎ麴屋、岩村醸造(株)、玉置糀屋、マルコ醸造(株)

「発酵屋台」出店者(予定)

恵那の朴葉寿司プロジェクトチーム、cafe brown sugar、あまから、ヒカルのからあげ、中山道水戸屋、水半名物販売店・水口屋半兵衛茶屋、小木曾家、AKジビエ研究会、石川農園

たべとるウェブサイト  
サミット出店者情報の  
ページ▶



恵那で多くの発酵食品を見せてもらって、食べさせてもらって、恵那は「発酵の郷」だと思える感じがしました。酒や味噌、醤油だけでなく、するめの麴漬け、五平餅など、魅力的な発酵食品がたくさんあります。これらを東京のデパートに置いて喜んで買ってもらえそうな気がします。全国に発信したら、発酵のまちづくりに取り組む恵那の魅力が伝えられます。

いつか恵那で、例えば子どもたちを対象にした全国味噌甲子園など、発酵食品をテーマにしたイベントができたらと考えています。他にも、明知鉄道を発酵列車にして発酵学の講義をしたり、地元の皆さんと発酵食品を開発したり…。楽しいことを取り入れて続けていくうちに、発酵の郷、健康の町になっていくと思います。

まずはサミットで、全国に恵那をアピールしていきましょう。



小泉武夫氏  
全国発酵食品サミットinえな  
大会顧問

東京農業大学名誉教授、農学博士、NPO法人発酵文化推進機構理事長、発酵の学校校長、市たべる推進協議会アドバイザー

「おいしい!」

可知こうじ屋 (大井町)

玉置糀屋 (山岡町)

「もっとちょうだい」

9月17日、えな環境フリーマーケットで行われた味噌祭りには、恵那・中津川の麴屋が集結。発酵食品の魅力がPRしました。

麴屋の味噌祭り

※みかさぎ麴屋(位置町)は、本紙27頁で紹介しています