



# 世界中の発酵食品を学ぶ 「発酵の学校」

発酵で健康になろう！

みんな、今月の特集ページは見てくれた？ 恵那が発酵郷と言われる理由や、発酵に携わる人々を紹介していたね。そうそう、五平餅は味噌、朴葉ずしは酢で、発酵食品を使った食べ物なんだよ。実は、発酵ってみんなの生活に深く結びついているんだね。醤油や味噌、日本酒などの伝統的な発酵食品だけでなく、恵那ではワインも作られていて、2020年には、恵那初のワイナリーが誕生したんだって。知らなかったナ！

エーナは、発酵のことをもっと知りたくなったから「発酵の学校」を受講してみたんだナ！ 先生は、東京農業大学の小泉武夫名誉教授たち。オンラインで、全12回の講座



▲受講者は48人

を通して発酵食品の歴史や正しい知識を勉強するよ。全部の講座を受けると、発酵食品ソムリエの資格が取得できるんだって。この日は、納豆やインドネシアの発酵食品であるテンペ、塩麴、漬物、乳酸菌の勉強をしたよ。「全国発酵食品サミット in えな」がもっと楽しみなってきたんだナ。サミットは、11月25・26日に、恵那文化センターで開催されるよ。小泉先生の講演会や甘酒作り、パン作りなどは申し込みが必ず要だから、期限までに申し込んでね！

発酵食品を食べると、免疫力が上がったり、肌がスベスベになったりする効果があるよ。みんなにも積極的に食べてほしいんだナ！



▲わくわく体験満載の2日間

## SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

SDGsで未来が変わる Vol.19

SDGsをもっと身近に感じてもらうため、1月に発足した「市SDGs推進協議会」加入団体の取り組みを紹介します。



図 SDGs 推進室 (内線 421)

### 市たべる推進協議会

食に関係する団体の代表委員が「たべる」をテーマに、健康や食育、観光、産業振興、地域づくりに関する事業を提案、推進して、人と地域を元気にするために活動しています。

#### SDGsの取り組み

令和5年10月から

##### 恵那ふうど認証事業の構築

市内産の農畜産物を使用する事業者を「恵那ふうど」として認証する事業。地産地消の推進と域内循環の促進を図ります。



令和5年11月25、26日

##### 全国発酵食品サミット in えな

市内に根付く発酵の食文化を通して、市民の健康増進や観光による地域振興を図ります。  
□ところ 恵那文化センター



毎月第3土曜日

##### たべとるマルシェ

こだわりの季節野菜や加工品などを生産者から直接買うことができます。  
□ところ 市中央図書館前



##### 恵那の食文化をPR

恵那の郷土料理である栗菓子や五平餅、朴葉ずしなどを市内外でPRしています。



#### 関連するSDGsの目標

市たべる推進計画の策定や進捗管理、食に関する事業への提案など、市全体への取り組みにつなげています。



### 恵那暮らしビジネスサポートセンター だより

Ena City Life Business Support Center

ホームページはあるけど効果が上がらない方や、ホームページを作成したいがどうしたらいいかわからない方へ。

売上げアップが難しく悩んでいる方へ、自分の強みを理解し、PRする方法や売上げに繋がった成功事例を伝えます。

#### Web集客・分析の個別相談会

10月18日(水)、11月29日(水)

相談無料

①午前10時②午前11時③午後2時④午後3時

【定員】 各時間1組

【場所】 SOZO Trial space ENA (ビジサポ2階)

【相談員】 水谷幸司氏(マーケティングプランナー)

【申し込み】 電話か電子メールで「Webの集客と分析相談の予約」と伝えて申し込む。

#### 販売促進の個別相談会

11月27日(月)

相談無料

①午後1時②午後2時③午後3時④午後4時

【定員】 各時間1組

【場所】 SOZO Trial space ENA (ビジサポ2階)

【相談員】 兼松祐二氏(兼松経営(株)代表取締役)

【申し込み】 電話か電子メールで「販売促進個別相談会の予約」と伝えて申し込む。

図 恵那暮らしビジネスサポートセンター 恵那市大井町206-5 ☎ 26-2266 ✉ info@enalifebizsupport.jp

営業日 月～土曜日(午前9時～午後5時) 定休日 日曜日、祝日、年末年始



### 物知り先生のふるさと情報

(三好学博士顕彰誌2)

#### 「孤高の植物学者」 第七話 アインシュタイン 三宅勝義さん(東野)

学はドイツ留学後、東京帝国大学の教授として活躍します。

大正11年11月、世界的に有名な物理学者のアルバート・アインシュタインが、ドイツから来日しました。アインシュタインは、日本の自然はもとより、日本人の持つ「和」の心に大変感動して帰国しました。その時、東京での接待役を任されたのが、物理学者の長岡半太郎と、その頃、東京帝国大学で植物学の教授となっていた三好学でした。

偉業を遺す人物は、人一倍の努力家であることは言うまでもありませんが、常人にはない素質というものがあります。学にも、他人にはない優れた点があつたかありました。列挙してみると、「克明な記録力」「類いまれな向上心」「より高い志」「あくなき探究心」「卓越した語学力」などがあります。

中でも特筆すべきは「卓越した語学力」。英語はもとより、漢語やドイツ語も深く理解していました。世界で認められた学なので、もちろん英語での研究論文も多くあります。他にも、ドイツに留学していた時の

言葉や文章は全てドイツ語です。アインシュタインの接待役が半太郎であることは、同じ物理学者なので納得できますが、なぜ、もう一人の接待役が学なのか。植物学と物理学、同じ理学ですが分野が全然違います。思うに、植物学ではなくドイツ語が堪能であるため接待役には選ばれたと考えられます。仮に植物学であるとすれば、人付き合いの良いや牧野富太郎の方が接待には向いていたと思います。



▲アインシュタイン夫妻を案内する学(左端)