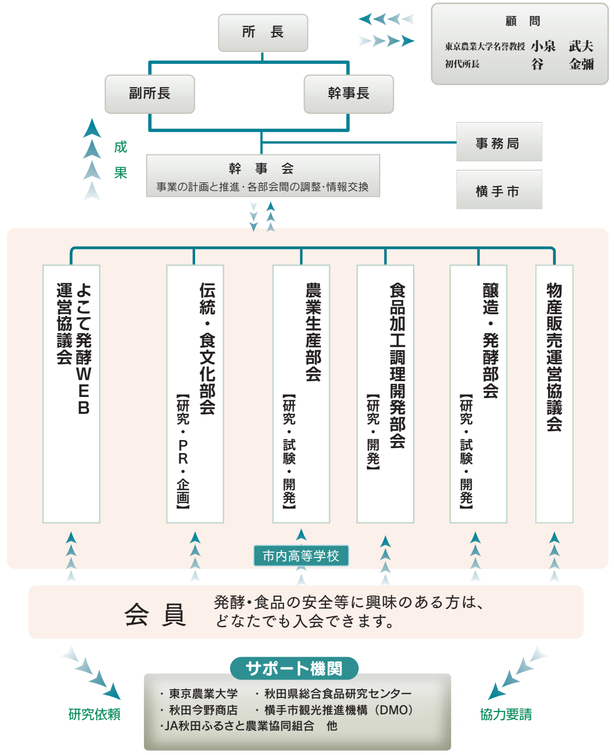
私たちが普段から食べている味噌、醤油、納豆のほか、日本酒、パンやヨーグルトも発酵によって作られた食品です。発酵することによって、新たな旨味が誕生し、保存性も高くなります。

横手の名産品として知られる地酒、納豆やいぶりがっこなどの漬物も発酵食品の代表です。こうして横手では、微生物による「発酵」の力が、豊かな食文化を育んできたのです。

始まる発酵の力

組　織



会　員　発酵・食品の安全等に興味のある方は、どなたでも入会できます。

研究依頼　　協力要請

サポート機関

- 東京農業大学　・秋田県総合食品研究センター
- 秋田今野商店　・横手市観光推進機構（DMO）
- JA秋田ふるさと農業協同組合　他

発酵のまち横手 FT事業協同組合

当研究所の会員の中で同じ志を持つ4軒のこうじ屋が結集し、「発酵技術（FT／Fermentation Technology）を探求・改革し続け、人々の食文化を楽しく美味しくするとともに、健康で幸福な暮らしに貢献する発酵食品づくりに努める」ことを理念として「発酵のまち横手FT事業協同組合」を設立いたしました。

詳しい情報はこちらからどうぞ

FT事業協同組合員

「熟成味噌ディフェンシン」

特許出願中

設立
2018[H30]年11月

よこて発酵文化大使

歌手
岩本　公水さん

平成24年10月より「よこて発酵文化大使」に就任。横手市の発酵文化のイメージアップ、地域振興及び観光振興に尽力されています。

よこて発酵文化研究所

〒013-0354　秋田県横手市大雄字狐塚253番地
（横手市役所 農林部 食農推進課 ブランド推進係）
TEL：0182-35-2267　FAX：0182-52-2727

https://ft-town.jp

https://www.facebook.com/groups/389630294439920/

令和3年9月改訂

よこて発酵文化研究所の紹介

はじまりは「米こうじ」
こうじをふんだんに使った横手の味噌が生まれ
質の良い日本酒が生まれた
その伝統の発酵食文化を

次世代へ伝える そして継ぐ

それがわたしたちの使命
さらに深く 広く 未来へ――

よこて発酵文化研究所

自然が育む豊かな発酵食文化

横手盆地は日本一広大な面積を誇り、東に奥羽山脈、西に出羽丘陵と鳥海山、豊富な水をたたえる雄物川があります。

冬、日本海からの雪雲が山脈にぶつかり、大量の雪を降らせ、田んぼに水をもたらします。朝晩の寒暖差が大きいのも特徴で、この盆地特有の気候が質の良い米や大豆などの農作物を育てるための好条件の一つです。

発酵とは、微生物の作用によって有機物が分解され、より単純な物質に変化する反応で、人間に有益なものを発酵と呼び、有害なものを腐敗と呼びます。

米・こうじ・大豆から

発酵文化の保存と発展・進化を目指してまいります

発酵食文化の継承発展で健康増進を！

よこて発酵文化研究所　所長　多賀糸　敏雄

昨今、目に見えない細菌やウイルスが、私達の生活に大きく影響を与えております。人類の健康に役立つ菌類とは別に、病気を引き起こすウイルスです。

ひとつのパンデミックに打ち勝ったとしても、また新たな脅威が地球を席巻する日が来るかもしれません。そんな時代だからこそ、私達は日ごろの食生活に留意し丈夫な体力をつくり、健康を維持しながら免疫力を一層高める必要があります。

今後も引き続き、顧問の先生方やサポート機関の皆様にご指導、ご協力をいただき、全国の仲間たちとつながり、家庭の味、田舎の味、故郷の味を継承しつつ、発酵食品の探究と更なる普及発展につとめてまいります。

発酵で人と地域を湧くワクに！

顧問　東京農業大学名誉教授　小泉　武夫

横手の発酵文化との出会いは今から40年前になります。横手を訪れた際、昔からある立派な店構えのこうじ屋を見て、さらにこうじ屋だけでなく、酒屋、味噌屋、醤油屋などもあることを知って、伝統のあるこうじのまちなのだと感動しました。私にとって横手は、秋田で最初に「発酵のまち」を発見した場所です。

また、横手は発酵文化が暮らしに根付いているだけでなく、全国発酵食品サミットや全国発酵のまちづくりネットワーク協議会の中心となって発酵のまちづくりに取り組んでいます。文化と市の施策がかみ合った真の発酵のまちと言えます。「発酵」は英語で「fermentation」と言いますが、これには「湧く」という意味があります。子どもから大人まで、市民を発酵の世界に引き込み、『発酵の湧く』と『楽しいワクワク』をかけた『発酵湧くワクのまちづくり』を目指しましょう。

発酵のまちづくりを目指して

よこて発酵文化研究所とは

よこて発酵文化研究所は、東京農業大学名誉教授小泉武夫氏を顧問に迎え平成16年3月旧横手市に設立されました。地域の伝統、文化、技術である「発酵」をキーワードとして、市民、民間企業、行政が連携し、地域住民が安心して夢と希望をもって暮らすためのまちづくりを目指しています。

また、農業、商業、工業、観光業が協力し食や環境を重視した循環型社会の構築に向け取り組んでいます。

平成20年3月には、「第1回全国発酵食品サミットinよこて」を開催し、このサミットは、現在も全国各地で続けられています。また、平成25年度からは適宜「発酵塾」を開講し、市民の啓発活動にも力を入れています。

※糀は麹と同義語。横手は米こうじが宝庫であることからこのパンフレットでは**"こうじ"**を使用しています。

「発酵文化のまちづくり事業」3つの目標

❶ 発酵技術により元気な農産物をつくること

❷ 発酵技術の応用により新しい産業を興すこと

❸ 発酵食品を食べて市民は健康に暮らすこと

研究所の取り組み

❶土づくりを基本とした地産地消運動や発酵文化を通じたスローフード等の研究
❷食育、食農教育、食文化の啓発活動
❸発酵を活用した新商品の開発
❹発酵文化に関する情報の発信
❺県内外の発酵に取り組む地域・自治体・企業とのネットワークの強化

横手の発酵食と文化

横手に発酵食文化が根付いたのは何故か

古くから米どころだった横手は、一〇〇軒以上のこうじ屋と多くの造り酒屋がありました。

日本酒はこうじと米の発酵によって生まれます。米どころは酒どころ、良い米を磨くことでさらに良い酒が生まれ、横手は酒どころとしても有名になりました。

この発酵技術がさらに磨かれることで、こうじを生かした食文化が根付いていきました。

そして、横手は長い期間雪に閉ざされたことから、保存食としての漬物も誕生しました。いぶりがっこ、寒こうじで漬けた漬物、ハタハタずし、ナタ漬け（大根漬け）はその代表格と言えます。

横手の発酵食品

甘酒、納豆、いぶりがっこ、大根漬け（ナタ漬け）、一本漬け、米糠漬け、茄子の辛子漬し紋漬け）、茄子の辛子漬け、味噌漬け、たまり漬け、ばっきゃ味噌、ひろっこの酢味噌和え、柿酢、寒こうじ、飯寿司（ハタハタずし・かどずし）、かど（ニシン）の米糠漬け等々。

茄子の辛子漬け　ナタ漬け　茄子の花ずし

発酵することで食べ物はどうなる？

①保存性や貯蔵性が良くなる
発酵に関わる微生物が腐敗の原因になる雑菌の繁殖を防いでくれるため、発酵食品は保存性が高いのです。

②栄養価が上がる
発酵によって体に有益な成分が増えます。例えば、ゆでた大豆と糸引き納豆の栄養成分を比べると、納豆のほうがビタミンB2は7倍、葉酸は3倍も多く含まれています。

③香りや旨味が生まれる
発酵が進むと、でんぷんは糖分に、たんぱく質はアミノ酸に変わり、甘味成分や旨味成分が増えて、「より『おいしい』」と感じるように変化します。

④消化や吸収が良くなる
発酵食品は、微生物の働きによって原料成分の栄養素が分解されるため、消化吸収しやすい状態になります。

⑤腸内環境を整え、免疫力が上がる
発酵食品は善玉菌が多く、腸内環境が改善します。

定期開催のイベント・発行物

手前味噌作り教室

平成22年度より市民を対象とした親子手前味噌作り教室「う～my味噌を作ってみそ！」を実施しています。秋には樽開きも行っています。

発酵・食農フォーラム

市民・行政との連携により発酵や食に関する講演会やシンポジウムを企画し、食文化の魅力を市民とともに共有し内外に発信しています。

発酵の日

小泉先生が提唱する発酵の日（8月5日）には、毎年イベントを開催し、楽しく美味しい「発酵」の魅力を広く紹介しています。

発酵の恵み通信

「発酵の恵み通信」を作成し、発酵文化に関する活動の紹介や情報の発信を行っています。

よこて発酵文化研究所の活動

啓発活動

発酵塾

発酵のメカニズムや横手の発酵文化・食文化などを学びます。

市民の方々に横手の発酵文化のＰＲやイメージアップを図ることを目的に開催しています。

商品の開発・研究

数種類の枝豆を栽培

様々な品種を試験的に栽培し、播種・摘心・収穫等すべての作業を会員が行いました。

熟成味噌「ディフェンシン」の開発

大豆品種の選定、こうじと塩・水の割合、成分分析等、2年の歳月を掛けて完成した商品が「ディフェンシン」です。

◆熟成味噌ディフェンシン
発酵のまち横手 FT 事業協同組合が研究・開発をし完成させました。
【原材料】
・あきたこまち米100％（横手市産）
・秘伝青大豆100％（横手市産）
・味噌専用の特別なこうじ菌使用（秋田今野商店謹製）

特許出願中

体験活動

手前味噌作り教室「う～Myｙ味噌を作ってみそ！」

醸造・発酵部会のこうじ屋さんが市内小学生の子供たちに、こうじたっぷりの味噌を昔ながらの作り方で伝えています。

参加者は横手の味噌の特徴であるこうじをふんだんに使用した甘口の味噌の仕込みに挑戦します。

納豆作り教室

地元の納豆屋さんと一緒に、手作り熟成納豆作りに挑戦し発酵の不思議を体験しました。

出前授業

「発酵で健康」食育講座

地域の市民や生徒を対象に発酵と健康についての講義を行っています。また、実際に味噌などを使った調理体験も行っています。

よこて発酵文化研究所の歩み

2004. 3	[H16]	よこて発酵文化研究所設立・発足式
2004.10	[H16]	第1回発酵まつり・講演会
2005. 4	[H17]	麹菌をイメージしたロゴマークが誕生
2005.12	[H17]	第2回発酵まつり
2006.10	[H18]	第3回発酵まつり 「手の市」と連携し中心市街地で開催
2008. 3	[H20]	第1回全国発酵食品サミットinよこて 全国の発酵食品の物産展を始め、各界著名人を招いてのトークショーなどを開催。
2008.11	[H20]	発酵のまち～エフティタウン～始動 横手の発酵食品をメインにした販売サイト「よこて発酵WEB」オープン

よこて発酵研究所マーク

第2回発酵まつり

第1回発酵食品サミットinよこて

2009. 3	[H21]	発酵フォーラム2009 全国発酵のまちづくりネットワーク協議会結成
2009. 3	[H21]	よこて発酵文化研究所が「東北農政局長賞」を受賞
2009.11	[H21]	発酵調理開発部会 副部会長 萩原博氏「現代の名工」受賞
2009.11	[H21]	第2回全国発酵食品サミットin喜多方
2010. 2	[H22]	食と農フォーラムin横手
2010. 1	[H22]	全州国際発酵食品エキスポ組織委員会と友好協定締結 於：韓国全州市

発酵フォーラム2009

第2回発酵食品サミットin喜多方

全州国際発酵食品エキスポ

2010. 6	[H22]	若勢醸んプロジェクトスタート 親子手前味噌作り教室開始
2010.10	[H22]	淳昌郡との国際交流覚書締結
2010.12	[H22]	第3回全国発酵食品サミットin本曽
2011.12	[H23]	第4回全国発酵食品サミットinおおさき
2012.10	[H24]	よこて発酵文化大使に岩本公水さんが就任
2013. 1	[H25]	第5回全国発酵食品サミットinこうざき
2013. 5	[H25]	KAMOSU-DO発酵のちから塾開始
2013.11	[H25]	農業生産部会顕彰状授与

若勢醸んプロジェクト

淳昌郡との国際交流覚書締結

よこて発酵文化大使に岩本公水さん

全国発酵食品サミットin本曽

全国発酵食品サミットinこうざき

KAMOSU-DO発酵のちから塾

2013.12	[H25]	第6回全国発酵食品サミットinたかしま
2014. 5	[H26]	発酵ナビゲーターフォローアップ塾開始
2014.10	[H26]	食文化フォーラム
2015. 3	[H27]	第7回全国発酵食品サミットin白山
2015. 6	[H27]	第8回全国発酵食品サミットin福島
2015.10	[H27]	よこて発酵文化研究所設立10周年記念式典
2016.11	[H28]	第9回全国発酵食品サミットinやまなし
2017.10	[H29]	第10回全国発酵食品サミット in 日本橋
2018.11	[H30]	第11回全国発酵食品サミットin NAGANO
2020.10	[R 2]	「よこてＨＡＫＫＯランドへようこそ！」イベント（秋田県種苗交換会：横手市）

農業生産部会顕彰状授与

食文化フォーラム

全国発酵食品サミットinたかしま