



HAKKO CHOJU
発酵で造る長野の食

2018年11月16日(金)-18日(日) 全国発酵食品サミット in NAGANO開催!



発酵食品の魅力を発信する「全国発酵食品サミット in NAGANO」が長野市で開催されました。和食に欠かせないみそや醤油、漬物、日本酒といった発酵食品は、信州の特産物。県内で発酵食品の生産に携わる人や研究者による講演・講座が開かれ、会場には多彩なブースが並び、延べ約3万2千人の人が集まりました。

オープニングセレモニーでは、長野県の阿部守一知事と県食品製造業振興ビジョン推進協議会の青木時男会長が「発酵・長寿県」を宣言しました。

宣言では、これまで長野県民が野菜をたくさん食べ発酵食品を含む多彩な食品を取り入れた食生活を積み重ねてきたことに触れ「全国トップレベルの長寿県である長野県は、発酵食品産業の振興を通じて健康長寿を目指す」ことを表明、阿部知事は「発酵食品、発酵文化を国内に広めると同時に世界にも広げたい」とあいさつしました。



開会式終了後には、全国発酵のまちづくりネットワーク協議会会長の小泉武夫先生(東京農業大学名誉教授)による基調講演および「信州の発酵食品の魅力と未来」をテーマにしたパネルディスカッションを開催しました。発酵食に長年関わってきた方々の意見やお話を伺いました。

若里公園一帯は、県内外56の企業や団体が出展した「信州発酵・長寿マルシェ」に。みそや甘酒、漬物、酢などが並び試食試飲や買い物を楽しむ人で賑わいました。また、発酵食品の知識を深めてもらおうと、計27講座の「発酵の学校」が開かれ、様々な発酵食品を題材に作り手から話を聞いたり、みその食べ比べを体験したりして、発酵食品の奥深さに触れました。



HAKKO CHOJU

長野県食品製造業振興ビジョン推進協議会