

小野町産業6次化・発酵のまちづくり推進協議会設立



顧問の小泉武夫先生

小野町産業6次化・発酵のまちづくり推進協議会設立総会が3月17日、多目的研修集会施設で行われました。

この協議会は、町の「産業の振興」と「発酵食品による健康づくり」を目的として設立したもので、小野町名誉町民で発酵学者の小泉武夫先生を顧問に迎え、1次・2次・3次産業に長年携わってきた方や団体、学術機関に所属する方で構成します。

今後、1次・2次・3次産業の連携推進、産業の6次化・発酵食品の調査研究や製造、PRに向け、専門的な立場からアドバイスをいただく予定です。



○設立の背景

町の産業は、かつては水稲・葉たばこ・養蚕・畜産などの農業が盛んでしたが、時代の流れとともに生活や就業スタイルが変化し、産業の後継者不足により、徐々に町のにぎやかさが失われ、耕作が放棄された農地が目立つようになっています。

そこで、古来より人類とともに歴史を重ね、近年ますます脚光を浴びている「発酵」に着目し、発酵食品の原料として地元のおいしい農産物を活用しながら、併せて発酵食品の普及による町民の健康増進を図ることとし、その推進母体として協議会を設立しました。



3月26日、6次化・発酵のまちづくり推進の一環として、手作り味噌の仕込みを行いました。

味噌の材料には町産大豆・米と「特産品交流による地域づくり(産学官)協定」を締結する石垣市産の塩を使用しました。

仕込み作業は、宝来屋本店(郡山市)の柳沼工場長を講師に招き、町内で長く味噌づくりを実践されている方や産業の6次化に取り組む方などが参加して行われました。

水に浸けた大豆を煮て、すり潰し、米麴・塩と混ぜ合わせ、樽に詰める工程を協力しながら行い、約400キロの味噌を仕込みました。

この味噌は、半年ほど発酵させ秋頃に完成となり、町主催イベントでの試食・配布を予定しています。

町では、今後も発酵食品による健康づくりの推進に向け、各種事業に取り組む予定です。町民の皆さんの積極的な参加をお待ちしています。