

# 全 体 報 告 書

事業名称	<b>長野県における発酵食の魅力調査・発信事業</b>
現状・課題	<p>長野県の発酵食文化は、県土を山に囲まれながら地域固有の蔵としての文化や価値として継承され、当たり前に存在しているがゆえに、その文化的な価値や歴史に対する県民の認識が薄く、担い手不足や消費減少などの問題を抱えている。特に、漬物に関しては、零細企業が多く存在し、各農家で独自の製法が引き継がれてきたが、作り手の高齢化が進み、改正食品衛生法による施設基準の厳格化で製造の取りやめが増加している。古くから伝わる発酵食品の歴史的・文化的価値を記録し、発信することで若い世代に継承し、さらには県外や外国から訪れるインバウンドの方々に、長野県の発酵食文化を知っていただくことは意義あることと考えられる。</p>
事業目的	<ul style="list-style-type: none"> <li>・本事業では、野沢菜、すんきを代表とする長野県の各家庭で古くから作られてきた漬物の特性・製法を調査し、文化財登録を目指す。</li> </ul> <p>1983年（昭和58年）に長野県の5つの郷土食が「味の文化財」として長野県選択無形民俗文化財に指定されたが、その中には野沢菜と木曽のすんき漬けが含まれており、その歴史も考慮した地域に根付いた発酵食に焦点を当てた調査研究が求められているため、本事業の成果による魅力発信はたいへん意義深いと考えられる。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・その他発酵食品の発酵食文化の次世代継承のための知見の収集や実態把握を試みる。</li> </ul> <p>南北に長い県域を持つ長野県の発酵食の歴史再考と現状を把握するために、文献調査のみならず、最新の聞き取りを含めた現地調査を実施することで、現代的特質を明らかにしていく。</p>
事業概要	<ul style="list-style-type: none"> <li>・野沢菜漬けやすんきといった菜漬けに重点を置きながら、漬物、味噌や醤油、納豆といった暮らしの中の知恵で生まれた伝統的発酵食品の調査を実施する。</li> <li>・有識者検討会を開催し、長野県の文化的価値の協議・発酵食品の魅力追求・調査内容の整理を行う。</li> <li>・長野県の発酵食品製造業界（味噌、醤油、日本酒、納豆、漬物）の歴史や製造に関する実地調査を行い県内外に発信する。</li> </ul> <p>(1) ①有識者検討会の開催②文献・実地調査の実施③調査報告書・記録動画等の作成  (2) ①学生向けワークショップの開催  (3) ①食文化の国内外への発信（「食文化ストーリー」の発信）②食・文化関連施設等を活用した食文化の発信、学び・体験の機会・場の提供</p>
事業全体での成果・効果	<p>本事業により期待される効果と目標</p> <p>①長野県内外における長野県の発酵食の魅力や文化的価値の認知拡大  ②測定・評価方法：アンケート調査の実施（発酵食の理解度）</p> <p>①長野県内外における長野県の発酵食の魅力や文化的価値の認知拡大について</p> <p>長野県における伝統的な発酵漬物文化の調査を行い、その製造方法や歴史、現在の課題を整理した。調査対象となった漬物は、「葉漬け（野沢菜、すんき、羽広菜、赤根大根）」と「大根漬け（上野大根、ねずみ大根、牧大根）」の大きく2つのカテゴリに分けられ、それぞれの発展背景や製造方法、継承の現状が明らかとなった。調査した漬け菜や漬け大根は各地の名産でもあり、伝統野菜として地域文化に密接に関わり、地域住民や家庭間のコミュニケーションにも重要な役割を果たしていることが明らかとなった。また、瓜の粕漬けと味噌漬けにも焦点を当て、調査を実施した。瓜の粕漬けにおいては、シロウリ・シマウリ・トラウリの3種類が粕漬けに用いられ、地域ごとに異なる特性があることが調査された。味噌漬けにおいては、長野県は日本一の味噌生産地であり、その発酵文化の一環として味噌漬けも根付いている。特に北信地域では筈（はず）し、やたら、せんべい（うす焼き）など、味噌漬けを活用した郷土料理が継承されていることが調査された。また、今回の調査を通じて、長野県特有の漬物文化が存在し、家庭の漬物に関しては「お茶請け」として家族や客人との交流に欠かさないものである一方で、家庭の漬物は需要の減少や作り手の高齢化によって衰退傾向にあることも明らかとなった。本事業では、伝統的な漬物のレシピの記録、学生への漬物ワークショップ、Web上での発信を通じて、長野県の発酵食品の魅力や文化的価値の認知拡大の取り組みの足掛けとなった。</p> <p>②アンケート調査の実施について</p> <p>大根のたくあん漬けに関してアンケートを実施した。その中で、漬物の材料や食シーン、副産物の再利用など、漬物消費の実態を推察することができた。</p>

## 事業別報告書

事業名称	長野県における発酵食の魅力調査・発信事業
区分	(1) 調査研究事業
事業内容	<p>(事業概要)</p> <p>①有識者検討会の開催 ②文献・実地調査の実施 ③アンケート調査の実施 ④調査報告書の作成</p> <p>(実施項目・詳細)</p> <p>①有識者検討会の開催 内容：計4回実施を計画 第一回：実地調査内容検討会（7月5日） ・本事業の取り組み詳細決定 ・調査内容の精査 ・協力先の選定 場所：〒380-8553長野市若里4-17-1 信州大学国際科学イノベーションセンター505号室 参加人数：有識者5名、調査員、漬物組合代表、発酵バレーNAGANO事務局＋事務局補佐</p> <p>第二回：調査進捗報告兼情報共有会（10月3日） ・調査の進捗報告（調査補助員） ・追加調査の精査 場所：〒380-8553長野市若里4-17-1 信州大学国際科学イノベーションセンター505号室 参加人数：有識者5名、調査員・調査補助員4名、漬物組合代表、発酵バレーNAGANO事務局＋事務局補佐</p> <p>第三回：ワークショップ結果報告会（12月9日） ・調査の進捗報告（調査補助員） ・学生のレポート内容の共有（川村悠華） ・来期取り組み計画作成に向けた意見交換 場所：〒380-8553長野市若里4-17-1 信州大学国際科学イノベーションセンター505号室 参加人数：有識者5名、調査員・調査補助員4名、漬物組合代表、発酵バレーNAGANO事務局＋事務局補佐</p> <p>第四回：調査報告書評価会（2月27日） ・調査報告書初稿に関する意見交換 ・来期調査計画に関する意見交換 場所：〒380-8553長野市若里4-17-1 信州大学国際科学イノベーションセンター505号室 参加人数：有識者5名、調査員・調査補助員4名、発酵バレーNAGANO構成員”</p> <p>②文献・実地調査の実施（8月～翌年2月） 品種：野沢菜漬け、すんき、羽広菜、赤根大根（清内路蕪）、上野大根、ねずみ大根、牧大根、白瓜の粕漬け、味噌漬け等 調査地：野沢温泉村（野沢菜）、木曽エリア（すんき）、千曲エリア（粕漬け）、諏訪・上伊那エリア（味噌漬け） 実施者：調査員5名（各品目を担当）、中澤弘子様（文献調査や概論の執筆協力） 調査内容： ・事前調査：漬物組合や道の駅に問い合わせ、各エリアの漬物の製造会社や漬物職人とのアポイントメントをとる。（7月～） ・現地訪問：漬物のつける時期に合わせ、夏から秋（粕漬け、味噌漬け）、秋から冬（野沢菜、すんき）にかけての期間を設定し、製法や伝統、地域の特色などについての情報を収集する。 ・口承調査：各地域の漬物職人や農家の口伝や伝承される情報を収集する。（8～9月） ・歴史資料の収集：地域の歴史資料館や図書館を訪れ、それぞれのエリアの漬けものに関する歴史的文献や記録を収集する。また、各エリアの漬物生産者を訪れ社史や記録を取集し、分析する。（8～翌年2月）</p> <p>訪問記録 担当：川村悠華</p> <p>8/24. 25 健命寺、とみき漬物取材（野沢温泉村） 9/29. 30 Vif穗高、JAあづみ西穂高女性支部 牧大根の取材（安曇野市） 10/2 ぼたんこしょう保存会取材（中野市） 11/5 すんき取材とワークショップの打ち合わせ（木曽町） 11/7. 8 とみき漬物と民宿4件 野沢菜漬けのレシピ取材（野沢温泉村） 11/9 野沢菜漬けワークショップ（野沢温泉村） 11/10-11 Vif穗高「牧大根祭り」とJAあづみ西穂高女性支部収穫取材（安曇野市） 1/27 JAあづみ西穂高女性支部重石を取る工程の見学とVif穗高保冷庫見学 2/12 民宿4件取材（野沢温泉村） 2/14 JAあづみ西穂高女性支部 たくあん漬けラミネート作業取材（安曇野市）</p>

	<p><b>担当 : 小藤菜緒</b></p> <p>9/3 ねずみ大根振興協議会 ねずみ大根種付取材（坂城町）      9/4 上野大根農事組合 上野大根種付（諏訪市豊田区上野）      11/3 西念寺 なかんじょ大根祭り・あいさい ねずみ大根漬取材（坂城町）      11/9 上野大根農事組合 上野大根収穫取材・上野大根加工組合 上野大根漬取材（諏訪市豊田区上野）      11/22 上野大根加工組合・笠原さん 上野大根漬取材（諏訪市豊田区上野）      11/23 あいさい・かいぜ ねずみ大根漬取材（坂城町）      2/3 あいさい・味ロッジ ねずみ大根漬取材（坂城町）      2/11 山本さん・笠原さん 上野大根漬取材（諏訪市豊田区上野）</p> <p><b>担当 : 岩下優香</b></p> <p>8/28 清内路伝統野菜保存会長訪問（阿智村）      9/7 飯田市伝統野菜協議会 ファーマーズマーケット（飯田市）      9/14 羽広菜播種作業取材（伊那市）      10/10 羽広菜成長観察&amp;加工組合会長（伊那市）      11/5 木曽町役場すんき漬け打合せ（木曽町）      11/22 木曽町すんき漬け取材（木曽町）      11/26 阿智村清内路漬物体験、清内路峠の漬物屋取材（阿智村）      11/29 羽広菜収穫取材（伊那市）      11/30 羽広菜漬物体験取材（伊那市）      12/4 すんきフェスタ取材（木曽町）      12/12 たけみ商店木曽すんき漬け調査（木曽町）</p> <p><b>担当 : 長田夏奈</b></p> <p>9/24 飯山食文化の会（飯山市）      1/1 長野県立図書館（長野市）</p> <p><b>担当 : 長谷川愛奈</b></p> <p>8/10 小野酒造（辰野町）      8/23 小野酒造田中みさ子さん（粕漬け）      8/20, 27, 28 宮城商店木の花屋本店（坂城）      10/17 粑屋本藤醸造舗（須坂市）      10/25 小林醤油店（中野市）      11/29 すんきワークショップ引率（木曽町）      1/12 長野県立図書館（長野市）</p> <p><b>③アンケート調査の実施</b>：生産者協会や販売会（祭り）来場者へアンケート回答を依頼した。      牧大根の生産者や牧大根購入客に回答を依頼し、安曇野市またはその近隣にお住まいの方34名から回答を得た。漬物をお茶請けに食べる風習や、古くなれた漬物を料理にして余すことなく食べる習慣など、長野県独自の食文化が垣間見れた。また、漬物を漬けた後の漬け材の再利用も行われており、酢漬けのつけ汁はそのまま飲用するか、料理の調味料としても使用されている。漬け粕は次の漬物の塩抜き用に再利用される方もいた。漬物離れが進む中、塩分の強い昔ながらの漬物から、塩分の少ない漬物へと変化し、健康面を重要視した酢漬けも食されるようになっている。また、家庭で作る漬物は、作り手の高齢化や食生活の変化に伴い減少し、簡便な漬物の素（浅漬けの素を含む）の使用が当たり前となってきた。今後は、地域に偏らず、長野県内の広い範囲で調査を実施し、市町村で特有または共通の漬物文化を解明し、さまざまな漬物や習慣の分布を作成したい。</p> <p><b>④調査報告書の作成（執筆期間：12月～翌年3月）</b>  <b>報告内容</b>：野沢菜、すんき、その他漬物3つのテーマで報告  <b>実施者</b>：調査補助員（執筆主担当）、中澤弘子様（歴史資料の執筆補助）、調査員（全体補助）</p> <p>令和7年度以降発酵食品の調査を実施。      県選択無形民俗文化財への登録を目指し、令和7年3月7日の文化財課の部会にて議題にあげていただく。議論次第ではあるが、追加情報の調査を行い年内に登録申請を行う。      調査結果を地域社会や関連団体と共有し、地域の食文化の多様性のアーカイブを進める。      漬物が地域社会や食文化に与える影響を地域住民や専門家と協力して評価し、継承と発展に向けた取り組みを検討する。</p>
<b>成 果</b> · <b>効 果</b> ·	<p><b>①漬物のレシピのアーカイブ</b>      冬季も野菜が手に入る時代、保存食であった昔ながらの漬物は手間がかかることから、家庭で作られなくなってきた。そこで、昔ながらの漬け方を知る方や守り続けている方からレシピを教わり、調査報告として記録に残すことができた。</p> <p><b>②食文化の変化の記録</b>      調査事業を通して、現在の漬物の製造方法や、製造団体の取り組みを記録することができた。野沢菜漬けやすんきは県選択無形民俗文化財にも登録されているが、当時から現在に至るまでの記録として補足情報を記録することができた。</p> <p><b>③県選択無形民俗文化財登録の可能性</b>      今回調査した、羽広菜漬け、清内路あかねの蕪漬け、上野大根のたくあん漬け、ねずみ大根のたくあん漬け、牧大根のたくあん漬けなどの地域固有の漬物に関して県選択無形民俗文化財への登録を文化財課で検討いただけたこととなった。</p> <p><b>④現地の方に再度光が当てられた</b>      つけ菜の生産者や、漬物の製造者を調査実施し、改めて伝統的な食品を守ってきたという誇りを再確認でき、調査自体を大いに歓迎してくださった。      全体の課題である後継者不足もあり、食文化ストーリーを活用しながら、伝統食品を継承していただきたい。</p>

## 事業別報告書

事業名称	<b>長野県における発酵食の魅力調査・発信事業</b>
区分	(2) 保護継承事業
事業内容	<p>(事業概要)</p> <p>目的：発酵食品の文化と歴史に関する理解を深め、学生自身が発信者となることを促進する。</p> <p>概要：生産者から発酵食品の伝統製造や発展の歴史、味わい方等を学び、発酵バレーNAGANOのSNSを活用し、学生ならではの視点で域外への発信に取り組む。アンケートを作成し学びの質や量、感想、満足度を確認する。</p> <p>場所：伝統野菜農家、食品製造企業（計2日）</p> <p>参加者：長野県立大学食品健康科学科学生4年生2名、1年生2名、発酵バレーNAGANO事務局</p> <p>（実施項目・詳細）</p> <p>ワークショップ企画一</p> <p>テーマ：長野県の発酵文化と歴史を学び、発信する</p> <p>【第一回】野沢菜漬け</p> <p>日時：2024年11月9日</p> <p>場所：長野県野沢温泉村（とみき漬物様）</p> <p>対象：長野県立大学や信州大学の学生4~8名</p> <p>目的：野沢菜の歴史と製造過程を学ぶ。地元の食文化に触れて発信する。</p> <p>スケジュール：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>10:30 - 12:00 野沢菜の漬け込み体験・野沢菜の歴史と製造過程の説明</li> <li>12:00 - 13:00 昼食</li> <li>13:00 - 14:30 地元の文化と歴史の散策</li> <li>14:30 - 15:45 座談会・長野の発酵食文化の発信ワーク（SNS投稿作成）</li> <li>15:45 - 16:15 アンケート回答（簡易レポート）</li> </ul> <p>持ち物：ノート、筆記用具</p> <p>【アンケート内容】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・氏名</li> <li>・所属（大学・学部・学科）</li> <li>・野沢菜の切り漬けの味の感想</li> <li>・どのような知識が深まったか、何が印象的だったか（製造方法・歴史・文化）</li> <li>・もっと知りたいと思ったこと</li> <li>・1日を通しての感想</li> <li>・講演者へのメッセージ</li> <li>・写真の共有と使用の同意</li> </ul> <p>【発酵食文化の発信のワーク】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・工場見学や野沢菜収穫、切り漬け体験を通して、「面白い！」と感じたこと</li> <li>・今日の体験を通して、誰かに「知って欲しい！」と思ったこと</li> <li>・Instagramの投稿写真またはリール動画+文章を考える</li> </ul> <p>①同世代が興味を持ちそうだと思ったこと</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・どのような写真（動画）を載せますか？</li> <li>・本文を考えてください。（可能であれば#ハッシュタグまで）</li> ②同世代に伝える価値があると思ったこと <ul style="list-style-type: none"> <li>・どのような写真（動画）をのせますか？</li> <li>・本文を考えてください。（可能であれば#ハッシュタグまで）</li> </ul> <p>・上記内容の発信の許諾</p> <p>【野沢菜漬けWS報告ページ】  <a href="https://hakkou-valley.nagano.jp/story01/ws001">https://hakkou-valley.nagano.jp/story01/ws001</a></p> <p>【第二回】すんき</p> <p>日時：2024年11月29日</p> <p>場所：長野県木曽地域（木曽おもちゃ美術館・木曽町役場）</p> <p>参加者：公立大学法人長野県立大学健康発達学部食健康学科 4年生2名、同学科教授 中澤弥子氏、発酵バレーNAGANO 事務局 吉川茂利 氏、長谷川愛奈 氏</p> <p>講師：夢人市 野口廣子 氏</p> <p>協力：木曽町建設農林課 課長補佐（兼）農政係長 正又和彦 氏、主査 寺澤圭亮 氏</p> <p>スケジュール：</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>9:00 - 10:30 すんきの漬け込み体験</li> <li>11:30 - 12:30 昼食（すんきを使用した料理）</li> <li>13:00 - 14:30 すんきの歴史や健康効果等に関する学習（夢人市 野口廣子 氏）</li> <li>14:30 - 15:45 長野の発酵食文化の発信ワーク（発酵バレーNAGANOでのSNS投稿作成）</li> <li>15:45 - 16:15 アンケート回答（簡易レポート）</li> </ul> <p>持ち物：ノート、筆記用具</p> </ul>

事業内容	<p><b>【アンケート内容】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・氏名</li> <li>・所属（大学・学部・学科）</li> <li>・すんきの味の感想</li> <li>・どのような知識が深まったか、何が印象的だったか（製造方法・歴史・文化）</li> <li>・もっと知りたいと思ったこと</li> <li>・1日を通しての感想</li> <li>・講演者へのメッセージ</li> <li>・写真の共有と使用の同意</li> </ul> <p><b>【発酵食文化の発信のワーク】</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・すんき漬け体験を通して、「面白い！」と感じたこと</li> <li>・今日の体験を通して、誰かに「知って欲しい！」と思ったこと</li> <li>・Instagramの投稿写真またはリール動画+文章を考える</li> </ul> <p>①同世代が興味を持ちそうだと思ったこと</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・どのような写真（動画）を載せますか？</li> <li>・本文を考えてください。（可能であれば#ハッシュタグまで）</li> </ul> <p>②同世代に伝える価値があると思ったこと</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・どのような写真（動画）をのせますか？</li> <li>・本文を考えてください。（可能であれば#ハッシュタグまで）</li> </ul> <p>・上記内容の発信の許諾</p> <p><b>【すんきWS報告ページ】</b>  <a href="https://hakkou-valley.nagano.jp/story01/ws002">https://hakkou-valley.nagano.jp/story01/ws002</a></p> <p>翌年は学生と現地調査を実施し、長野県の発酵文化の保存と継承を促進する。      また、継承の取り組みとして学生との現地調査や製品の食べ方の発信等を実施する。</p>
成 果 ・ 効 果	<p>漬物がどのように作られているのかを初めて知る学生がほとんどであり、実際に現地で見て、聞いて、作り、食べるという体験は記憶に残るものとなったと考えている。</p> <p>また、今回は発酵バレーNAGANOのSNSを使って発信したい漬物の魅力として投稿内容の提案を課題とした。課題を活用することで、若い世代が魅力に感じる漬物の文化的価値の発信が可能であると考えている。本取り組みの実績は、少額予算での実施が可能であり、継続可能な内容となつた。</p>

## 事 業 別 報 告 書

事業名称	長野県における発酵食の魅力調査・発信事業
区 分	(3) 発信等事業
事業内容	<p>(事業概要)</p> <p>①食文化の国内外への発信（「食文化ストーリー」の発信）          内容：発酵バレーNAGANO1周年イベントに取り組み紹介ポスター展示              長野県を代表とする発酵食品を製造する企業の製造工程を映像化し、バーチャル蔵見学を作成（日本語+英語）し、ソーシャルメディアで発信する。              発酵バレーNAGANOのホームページやSNSで発信              企画・運営：発酵バレーNAGANO運営川村悠華、RFA digital brains 株式会社 ブランドマーケティング局                  クリエイティブディレクター山口 純司様、撮影 株式会社Advalay 取締役 丸屋 大樹 様</p> <p>(実施項目・詳細)</p> <p>①発酵バレーNAGANOInstagramアカウントでの発信          @hakkouvalley_nagano にて本事業で調査した漬物の歴史をリール動画にまとめ発信を開始した。（2025年2月19日～）  <a href="https://www.instagram.com/hakkouvalley_nagano/">https://www.instagram.com/hakkouvalley_nagano/</a></p> <p>②発酵バレーNAGANOホームページの作成          ・調査報告書の詳細と食文化ストーリー資料の掲示  <a href="https://hakkou-valley.nagano.jp/story01">https://hakkou-valley.nagano.jp/story01</a></p> <p>・バーチャル蔵巡りのページ  <a href="https://hakkou-valley.nagano.jp/virtualtour">https://hakkou-valley.nagano.jp/virtualtour</a></p> <p>野沢菜漬け、味噌、醤油、日本酒の4つの発酵食品企業を訪問し、製造設備の撮影を行なった。          訪問日：          2月3日（月）有限会社とみき漬物、マルヰ醤油株式会社、武田味噌醸造株式会社          2月4日（火）宮坂醸造株式会社          訪問者：          撮影 株式会社Advalay 取締役 丸屋 大樹 様          RFA digital brains 株式会社 ブランドマーケティング局 クリエイティブディレクター山口 純司様          企画・運営：発酵バレーNAGANO運営 川村悠華</p> <p>③ポスター発表          発酵バレーNAGANOの1周年記念フォーラムにてポスター発表を実施した。          日時：11月24日（日） 14:00～14:30の30分間          会場：信州大学工学部 国際イノベーションセンター2階セミナールーム          発表者：小藤菜緒（ねずみ大根、上野大根）、岩下優香（赤根大根、羽広菜）、長谷川愛奈（瓜）、川村悠華（野沢菜、牧大根）</p> <p>④発酵食品企業のバーチャル蔵見学          長野県を代表とする漬物、日本酒、味噌、醤油の四つの発酵食品の製造現場の発信に取り組んだ。映像空間の中にはタブがつけられ、製造工程について詳しい解析が見える。</p>
成 果	<p>①発酵バレーNAGANOのInstagramアカウントのフォロワー約530名に加え、フォロワー以外のアカウントへも各種漬物の歴史を発信した。</p> <p>②発酵バレーNAGANOのホームページに特設ページとバーチャル蔵見学ページを開設し、web上で気軽に長野県の発酵食品の魅力に触れる場を作成することができた。</p> <p>③発酵バレーNAGANOの1周年記念フォーラムでは、それぞれの調査内容を説明し、業界誌より現地取材の依頼も受けた。今年度は先方の調整が難しく現地取材は未実施となつたが、本事業の取り組みの認知を広げることができた。開場中は自由にポスターが見れるように展示を行ない、フォーラムには述べ133名が来場した。</p>