

全 体 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
現状・課題	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。 昨年度の調査を通し、漬物をつける人の高齢化が進む中、生産者が協力して漬物を加工・製造することで、地域の伝統的な漬物が維持されていることが明らかになった。その一方で、家庭ごとに異なっていた漬物のレシピは徐々に消え、漬物を食べる人も減っているという課題も明らかになった。初年度は、複数回現地を訪問したことで、地域との関係が構築できてきた状況で調査報告となった。そこで、本年度は、家庭で作る昔ながらのつけ方の取材や、漬物の歴史等、初年度で調査しきれなかった情報をさらに深く収集したい。
事業内容	本事業では、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、長野県独自のお茶請けの食文化や、各種お漬物の文化財登録を目指す。令和6年度は沢庵漬け、葉漬け、粕漬け、味噌漬け等を調査した結果、文化財保護審議委員より「今回の調査結果としてあがったものの、料理方法・加工については、例えばたくあん漬けなどは一般にみられるものであり、特徴を見出すことが困難であるため、このまま県選択無形民俗文化財とするのは難しい。塩漬けについても、歴史など、特色が見いだせるか調査が必要である。」とのコメントをいただいた。令和7年度はこしょう漬け、赤根大根(清内路蕪)漬け、すんきの3種に重点を置いて調査を行う。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。長野県の地域固有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。
事業概要	・作り手の減少が著しく、地域性のある赤根大根漬け、こしょう漬け、すんきに焦点を当て、長野県独自の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。 ・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。 (1) ①有識者検討会の開催 ②文献・実地調査の実施 ③大規模な消費者調査の実施 ④調査報告書作成 (2) 学生に向けたワークショップの開催 (3) 食文化の国内外への発信(「食文化ストーリー」の発信)
事業全体の成果・効果	本事業では、長野県特有の発酵食文化の中でも消滅の危機にある希少な漬物「こしょう漬け(信濃町)」および「赤根大根(清内路蕪)漬け(阿智村清内路)」を対象に、文献調査、聞き取り調査、アンケート調査、および現地観察を実施し、以下の成果・効果を得た。 無形の民俗技術・生活文化の記録と可視化 両漬物が単なる食品ではなく、寒冷な気候条件から生み出された越冬保存食であり、地域の農業(在来種の自家栽培等)、家族、地域コミュニティ(お茶飲み等の交流)と密接に結びついた生活文化であることを明らかにした。こしょう漬けの二段階製法や、家庭ごとに多様な赤根大根の漬け方など、属人的であった経験依存型の技術を記録・整理し、客観的な資料として可視化した。 継承に向けた課題抽出と今後の方向性の提示 高齢化、担い手不足、気候変動、法制度の変更等により、家庭内での製造が減少し、技術伝承が途絶えつつある現状を浮き彫りにした。そして、学校給食やワークショップ、デジタルアーカイブ化等による継承への期待が確認され、今後の保存施策に向けた方向性を提示した。 本事業で設定した「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」という目標について、アンケート調査、聞き取り調査等を実施し、以下の通り効果を確認した。 ・アンケート調査・聞き取り調査による「文化的価値の理解度」の測定 地域住民を対象とした調査により、地域固有の発酵食に対する高い理解度と文化的価値の認識が定量・定性の両面から確認された。 赤根大根漬け： アンケート調査において、回答者の多くが本漬物を「昔から食べられている伝統的な料理(76.2%)」、「郷土料理、ふるさとの味(64.3%)」と認識していることが判明した。また、地域の歴史や文化にとって「重要である(「とても重要」と「重要」の計75.7%)」とし、「地域コミュニティの絆を深める役割がある(57.1%)」と回答しており、文化的価値が広く認識されていることが客観的データとして裏付けられた。 こしょう漬け： 聞き取りおよびアンケート調査を通じて、「信濃町の風土・気候にあった郷土食として大切に守りつなげたい」「他地域に持ち出すと味が変わる希少なもの」等、地域住民が文化的アイデンティティとして深く理解していることが確認された。 ・「味の文化財」指定等に向けた基礎資料の構築 本調査によって得られた記録は、長野県選択無形民俗文化財(味の文化財)への新規指定に向けた学術的基盤となるものであり、食文化教育や観光資源化(発酵食ツーリズム)の推進にも寄与する基礎資料となった。 ・体験型ワークショップ等を通じた世代間・地域外への魅力伝達(認知拡大) 県内学生を対象に、赤根大根の収穫作業、食べ比べ、および両漬物の製造体験ワークショップを実施した。実体験を伴うアプローチにより、これまで経験のなかった若年層や地域外の人々に対し、発酵食の魅力と文化的価値を直接的に伝達し、理解促進と認知拡大を図る契機となった。 ・情報発信による事業内容の周知： フォーラム、公式ホームページ、SNS等を活用した「食文化ストーリー」の情報発信を実施した。これにより、地域内に留まりがちであった希少な発酵食文化の価値を県内外へ広く周知し、認知拡大に貢献した。

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	(事業概要) 本事業では、作り手の減少が著しく、地域性のある赤根大根漬け、こしょう漬け、すんきに焦点を当て、長野県独自の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。また、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。 ①有識者検討会の開催 ②文献・実地調査の実施 ③大規模な消費者調査の実施 ④調査報告書作成
	(実施項目・詳細) ①有識者検討会の開催 内容：計3回実施を計画 第一回：実地調査内容検討会（7月25日） ・調査・アンケートの実施方針についての議論 ・清内路村赤根大根漬けの調査報告と質疑 ・保護継承事業内容の議論 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4名、調査員3名、発酵バレーNAGANO事務局2名、文化庁担当3名 第二回：調査進捗報告兼情報共有会（12月22日） ・調査事業報告 ・保護・継承事業実施報告 ・スケジュール確認 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3名、発酵バレーNAGANO事務局2名、文化庁担当2名 第三回：ワークショップ結果報告会（2月13日） ・調査事業報告 ・有識者・長野県からの総評（30分） 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4名、調査員3名、発酵バレーNAGANO事務局2名、文化庁担当3名 ②文献・実地調査の実施（7月～翌年2月） 想定品種：こしょう漬け、清内路赤根大根漬け、すんき 調査地：信濃町（こしょう漬け）、阿智村（清内路赤根大根）、木曾町（すんき） 実施者：川村、岩下、中澤教授（清内路アンケート調査や報告書執筆協力） 調査内容： ・消費者調査の協力依頼：各地域団体・企業へアンケート回答を依頼 ・現地訪問：漬物に使用する野菜の栽培（初夏）や漬物のつける時期に合わせ製法や伝統、地域の特色などについての情報を収集する。昔ながらの漬け方を再現して取材させていただき協力者を見つける。 ・口承調査：各地域の家庭で伝承される情報を収集する。（9月～翌年1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収集する。（8月～翌年1月） ③特定地域への消費者アンケート調査の実施（9～12月） こしょう漬けに関して、信濃町生活改善グループのグループ員にアンケート調査を依頼し、12名の回答を得た。同様に、信濃町役場へJA婦人部にもアンケート回答を依頼したが、回収できなかったとの回答で終えた。阿智村清内路に関して、阿智村清内路振興室のご協力で見学と同時に配布いただいた。清内路地区の居住者188戸のうち回答数は46票で、回収率は24.5%であった。 ・地域での漬物の製造方法・保管場所等の実態調査を実施 ・地域の食文化や漬物に対する意識を把握 ・需要や好み、伝統的な食習慣と現代の食文化の変化を考察 ・漬物が地域の食文化にどのような役割を果たしているかを分析 ④調査報告書の作成（執筆期間：12月～翌年3月） 実施者：調査員（執筆主担当）、中澤弘子様（歴史資料の執筆補助） 訪問記録 【こしょう漬け】担当：川村、長田 6/23信濃町役場訪問・事業内容の説明（川村・中澤教授） 8/5食生活改善グループの皆様、原山様取材（川村・長田） 8/20長野県立図書館での文献調査（長田） 9/10食生活改善グループの皆様取材（川村） 9/29青柳様、服部様取材（川村） 11/5食生活改善グループの皆様こしょう漬け漬け込み取材（長田） 11/21青柳様こしょう漬け漬け込み取材（川村） 12/16松本市波田図書館での文献調査（長田） 12/22青柳様こしょう漬けつけ上がり取材（川村） 1/20報告書内容確認、ワークショップ漬物発送（川村） 2/3長野県立図書館での文献調査（川村） 【すんき】担当：川村（中澤教授助言） 8/4今年度の事業内容説明 以降、役場の受け入れが難しく取材継続を断念

	【赤根大根】担当：岩下、中澤教授 7/3阿智村清内路振興室打合せ、文献調査（岩下） 7/17阿智村清内路振興室及び阿智村公民館打合せ、文献調査（岩下） 7/30阿智村文化財係打合せ、文献調査（岩下） 9/6保存会会長打合せ（岩下） 10/20打合せ及び長田屋聞き取り（岩下・中澤教授） 1/22阿智村図書館文献調査
成果・効果	①漬物のレシピのアーカイブ 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、昔ながらの付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。 ②食文化の変化の記録 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、当時から現在に到までの記録として補足情報を記録することができた。 ③県選択無形民俗文化財登録の可能性 令和8年3月実施の長野県文化財課の部会にて議題にあがる予定である。 ④長野県との事業共創 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。 ④現地の食文化の見直し 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。

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	(2) 保護継承事業
事業内容	(事業概要)
	本事業は昨年度実施した長野県立大学学生参加型のワークを継続して実施する。さらに、有識者の先生から長野県の漬物をはじめとした郷土食に関する実習の場を設け、家庭での食文化をより深く学ぶ機会を作る。 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。 ※詳細は別途報告書参照
事業内容	(実施項目・詳細)
	テーマ：長野県の発酵文化と歴史を学び、発信する ①長野の郷土食の調理実習 日時：2025年8月3日（日） 場所：信州大学国際イノベーションセンター3階 コミュニケーションルーム 講師：料理研究家 横山タカ子 氏 対象：長野県立大学や信州大学の学生8名 目的：長野県の伝統野菜を学び、実際に漬物を創る。 ②長野の郷土食の調理実習 日時：2025年9月4日（木） 場所：長野県立大学調理室 講師：一般社団法人長野県調理師会 会長 湯本忠仁 氏 対象：長野県立大学や信州大学の学生7名 目的：長野県の郷土食を学び、漬物を使った創作料理のレシピを作る。 ③こしょう漬け体験 日時：2025年11月17日（月）ワークショップの事前打ち合わせ（川村） 2025年12月7日（日）実行 場所：信濃町総合会館 講師：信濃町生活改善グループ理事 6名 参加者：長野県立大学学生3名、中澤教授、発酵バレーNAGANO調査員川村 目的：こしょう漬けや信濃町の郷土食を作り、地域の歴史と食文化を食生活改善グループの皆様から学ぶ。 ④赤根大根の蕪漬け体験 日時：2025年9月18日（木）ワークショップの事前打合せ（岩下・中澤教授） 2025年11月8日（土）、10日（月）実行 講師：伝統野菜保存会会長 櫻井さま 場所：清内路振興室・畑等 対象：長野県立大学や信州大学の学生3名、中澤教授、発酵バレーNAGANO事務局 吉川、調査員 岩下 目的：赤根大根の収穫体験・蕪漬け作りを体験し、学び地域の歴史と食文化を地元の皆様から学ぶ。 【アンケート内容】 ・氏名 ・所属（大学・学部・学科） ・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） ・もっと知りたいと思ったこと ・1日を通しての感想 ・講演者へのメッセージ ・写真の共有と使用の同意 【発酵食文化の発信のワーク】 ・体験を通して、「面白い！」と感じたこと ・今日の体験を通して、誰かに「知って欲しい！」と思ったこと ・Instagramの投稿写真またはリール動画＋文章を考える ①同世代が興味を持ちそうだったこと ・どのような写真（動画）を載せますか？ ・本文を考えてください。（可能であれば#ハッシュタグまで） ②同世代に伝える価値があると思ったこと ・どのような写真（動画）をのせますか？ ・本文を考えてください。（可能であれば#ハッシュタグまで） ・上記内容の発信の許諾
成果・効果	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。 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った。

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	(事業概要) 本事業は、発酵バレーNAGANOの取り組みの一環として、長野県内における漬物文化の歴史的価値を調査・整理し、その成果を広く発信することで、地域発酵文化の保護・継承および認知拡大を図るものである。 調査結果は、公式ホームページでの公開、SNS (Instagram) による動画発信、ならびにフォーラム (会場：信州大学工学部) での登壇発表を通じて発信し、地域内外への普及啓発と情報基盤の整備を実施した。
	(実施項目・詳細) ① 発酵バレーNAGANO Instagramアカウントでの情報発信 発酵バレーNAGANO公式Instagram (@hakkouvalley_nagano) にて、本事業で調査した漬物の歴史をリール動画として制作・発信を開始した。 約750名のフォロワーに向けた発信に加え、リール機能を活用することでフォロワー以外のユーザーにも情報を届け、各種漬物の歴史や文化的価値の周知拡大を図った。 ② 発酵バレーNAGANO公式ホームページの整備 発酵バレーNAGANO公式ホームページ内に、本事業の調査書および保護・継承に関する報告ページを新設した。 これにより、調査成果を体系的かつ継続的に公開できる環境を整備し、情報の蓄積と発信基盤の強化を実現した。 ③ フォーラムでの登壇発表 発酵バレーNAGANO 2周年記念フォーラムにおいて、本事業の調査報告を実施した。 * 日時：令和7年11月24日 (月・祝) * 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：調査運営主任 川村 フォーラム来場者約150名に対し、調査内容および事業の意義を直接説明する機会を得た。
成果・効果	①情報発信強化 (デジタル発信) 公式Instagram (@hakkouvalley_nagano) フォロワー数：約750名 調査成果 (漬物の歴史) をリール動画として制作・公開 フォロワー以外へのリーチ拡大 (リール機能活用) ・従来のフォロワー層に加え、新規層へ情報を波及 ・漬物文化の歴史的価値を視覚的・短時間で伝える形式を確立 ・継続発信可能なコンテンツ基盤を構築 ②情報基盤整備 (アーカイブ化) 発酵バレーNAGANO公式HP内に調査書掲載ページと保護・継承報告ページ新設 ・単発信にとどまらず、恒常的に閲覧可能な公開基盤を構築 ・調査成果の蓄積・体系化を実現 ・外部関係者・研究者・業界関係者への説明資料として活用可能な状態を整備 ③対面発信による認知拡大 2周年記念フォーラムにて登壇発表 ・約150名の来場者へ直接説明機会を創出 ・地域内外の関係者への認知拡大