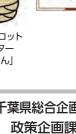
## 新たな千葉県 向 け た

# 発酵県ちば」 取





ちば

0

県では、現在、ちばの発酵の魅力を国内外に発信してい 県内各地に発酵の文化や歴史、技術が存在する干葉県 く取組を実施してい

ます

## **「発酵県ちば」のブランド化**

位です。 各地に発酵の文化や歴史、 ながら取り組む考えです。 ば」を千葉県のブランドとして発信できるよ 千葉県は、 市町村や企業等の関係者の皆様と連携し オテクノロジ こうしたことから、 他にも、 醤油やみり 日本酒やチ 分野での活用など、 んの生産量が全国1 県では「発酵県ち 技術が存在してい ーズ、さらには 県内



### ちばの発酵

醬油づくりを伝えたと言われてい でやってきた紀州等の漁師がやがて定住し、 千葉の発酵文化は、 好漁場を求めて房総ま ・ます。

はじ こ と 銚 子 たこ 性 る水 Ш 戸 で 総 を 地 運  $\Box$ 江 ک を活 利根 Þ 好 酱油 理 戸 持 Þ 時 ま と 野 か つ的 らて優か川江れが代 、い位せの戸た江、  $\mathbb{H}$ 5 た を



は、 世界各地に展開されています。 コーマン㈱などをはじめとした企業により、 葉の醤油は大きく発展しました。 千葉で育まれた醤油の醸造技術が、 現在で 丰

麗に澄んだ濃厚な白みりんの醸造に成功しま

透き通ったみり 江戸の食文化を豊

にさかのぼります。

江戸時代後期、 ん生産は、

流山で綺

戸

時

後期

千葉におけるみり

2

みり

### (3) 日本酒

かにしました。

は、濃口醤油とあわせて、 した。料理にもあう白く

て、 造りを行っています。 行われるようになり、 千葉県内で日本酒造り れるようになり、現在では37の蔵元が酒江戸時代の末期には県内各地で酒造りが やはり江戸時代です。 現在では37の蔵元が 。物流の発展につれりが盛んになったの

### (5)バイオテクノロジー

チーズやヨーグルトなどの乳製品が味わえます。 も、千葉県の酪農は盛んで、新鮮な牛乳を使った 本の酪農発祥の地」として知られています。現在 育が始まりました。このことから、この地は「日

界額集

味わう、

【出展期間】令和7年8月27日(水)~31日(日) 【出展場所】大阪・夢洲 万博会場内EXPOメッセ「WASSE」

体感する~」

るため、南房総一帯の「嶺岡牧」で白牛三頭の飼 品の醍醐(牛乳から精製する乳製品)を普及す

江戸幕府の八代将軍・徳川吉宗により、乳製

行われています。 発酵に関するバイオテクノロジーの研究も盛んに する発酵は食品ですが、県では発酵がバイオテク て望ましい変化をいいます。多くの方がイメージ 。例えば、木更津のような研究開発拠点では、 発酵とは、微生物の働きによって、 の面も有 していることにも注目 人間にとつ

## 大阪・関西万博への出展

歴史、 展することとしました。 を世界に発信するため、 このように、 元に発信するため、大阪・関西万博に出技術を有していることから、その魅力 千葉県は各地に発酵の文化や

様々な形で発酵の魅力を体感できるコンテン を提供しました。 千葉県ブースは4つのゾーンに分けて

## (1) 展示・紹介ゾーン

活かし

たブ

-スを出展。

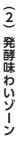
(株)

ヤマサ醤油㈱が出展し、

各団体の

特色を

県ちば」 大型パ の文化・ ネルや実物・サンプルなどで 歴史・産業を紹介。 「発酵



使ったオリジナル発酵メニュー 葉県生まれの発酵食品や飲料、 の試食・試飲。 県産食材を

### (3) 発酵体験ゾ

発酵の魅力や楽 さを 体 感で き る

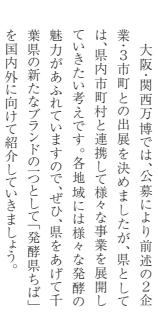
### ップ等を実施。

(4) 個別展示ゾーン 流山市、 香取市、 神崎町、 丰 ツ コ マ ン

5日間の来場者数は約7万8千人であり、多くの

今後の取組

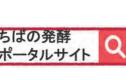
方に本県の発酵の魅力を体感していただきました。



報収集を行っているところです。 年度に開設しました。ちばの発酵の魅力に関す る情報をさらに充実していくため、積極的 また、県では、ちばの発酵ポータルサイ -トを今 な情

千葉県ブース「発酵県ちば〜見る、

ポータルサイトに掲載したい情報などございま 絡ください。 したら、千葉県 県と一緒に発酵で取り組みたい事業や、発酵 政策企画課までお気軽にご連





12 第34号