

新たな千葉県の魅力確立に向けた「発酵県ちば」の取組について

県内各地に発酵の文化や歴史、技術が存在する千葉県。

県では、現在、ちばの発酵の魅力を国内外に発信していく取組を実施しています。

「発酵県ちば」のブランド化

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



(4) 酪農

江戸幕府の八代将軍・徳川吉宗により、乳製品の醍醐(牛乳から精製する乳製品)を普及するため、南房総一帯の「嶺岡牧」で白牛三頭の飼育が始まりました。このことから、この地は「日本の酪農発祥の地」として知られています。現在も、千葉県の酪農は盛んで、新鮮な牛乳を使ったチーズやヨーグルトなどの乳製品が味わえます。

(5) バイオテクノロジー

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

大阪・関西万博への出展

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

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

(1) 展示・紹介ゾーン

大型パネルや実物・サンプルなどで「発酵県ちば」の文化・歴史・産業を紹介。

ちばの発酵

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

(1) 醤油
江戸時代、濃口醤油が江戸で好まれたことや、江戸川、利根川の水運を活かせる地理的優位性を持つていたことから、銚子や野田をはじめとした房総の各地で



千葉県ブース「発酵県ちば～見る、味わう、体感する～」
【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」



(2) 発酵味わいゾーン

千葉県生まれの発酵食品や飲料、県産食材を使ったオリジナル発酵メニューの試食・試飲。

(3) 発酵体験ゾーン

発酵の魅力や楽しさを体感できるワークショップ等を実施。

(4) 個別展示ゾーン

流山市、香取市、神崎町、キッコーマン(株)、ヤマサ醤油(株)が出展し、各団体の特色を活かしたブースを出展。

5日間の来場者数は約7万8千人であり、多くの

ちばの発酵



千葉県マスコットキャラクター「チーバくん」

千葉県総合企画部
政策企画課

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

(2) みりん

千葉におけるみりん生産は、江戸時代後期にさかのぼります。江戸時代後期、流山で綺麗に澄んだ濃厚な白みりんの醸造に成功しました。料理にもあう白く透き通ったみりんは、濃口醤油とあわせて、江戸の食文化を豊かにしました。

(3) 日本酒

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

方に本県の発酵の魅力を体感していただきました。

今後の取組

大阪・関西万博では、公募により前述の2企業3市町との出展を決めました。県としては、県内市町村と連携して様々な事業を展開していきたい考えです。各地域には様々な発酵の魅力があふれていますので、ぜひ、県をあげて千葉県の新たなブランドの一つとして「発酵県ちば」を国内外に向けて紹介していきましょう。

また、県では、ちばの発酵ポータルサイトを今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、積極的な情報収集を行っているところです。

県と二緒に発酵で取り組みたい事業や、発酵ポータルサイトに掲載したい情報などございましたら、千葉県 政策企画課までお気軽にご連絡ください。

