

「全国発酵食品サミット」開催事業

取組に至る背景・事業の目的

木曾地方には、全国でも唯一の無塩・乳酸発酵のみの漬物「すんき漬け」があり、伝統食品としての希少性や優れた機能性面から注目されており「すんき漬け」や、すんきに含まれる乳酸菌を活用した地場産業づくりを目指している。

木曾地域には、すんき以外にも伝統ある酒蔵や・味噌・麴、どぶろく等多くの発酵食品が存在しており、これらの地域資源を活かすことで地域を活性化することができる。

については、「全国発酵食品サミット」を木曾町で開催し、これらの情報を全国へ向けて発信するとともに、優れた先進地域・企業等と交流を深めることで、食や健康の面からレベルアップが図られ、木曾の魅力を一層高めることを目的として取組んだ。

事業内容

木曾町が事業主体となり、全国発酵のまちづくりネットワーク協議会や地元発酵関連事業者等と協力して、全国の発酵関係企業・発酵のまちづくりを進める自治体及び一般住民に呼びかけ、発酵食品及び発酵が持つ大きな可能性についての講演会やパネルディスカッションを中心とした「全国発酵食品サミット 2010 in 木曾」を開催した。

- 12月4日（土）全国発酵食品サミット及び参加者交流会
- 12月5日（日）発酵体験ツアー



【パネルディスカッションの様子】

事業効果

木曾の発酵食品が持つ魅力を情報発信することで、食品産業自体の振興と観光交流の活性化に効果があったほか、発酵関連企業や研究者等との交流を深めることで、新たな発酵産業起しへ向けたきっかけとすることが出来た。

- 参加者：延べ392名（サミット220名、交流会120名、体験ツアー52名）

工夫・苦労した点、課題、今後の取組など

○工夫・苦労した点

手狭な会場で、物産展や交流会の設営準備等に苦労したが、スローフード木曾・商工会等の方々にご協力いただき、模擬店の設置など木曾らしい雰囲気やおもてなしを含めて大変好評のうちに終了することができた。

○課題と今後の取組

今後はネットワーク協議会との連携を深め、より一層発酵食品の魅力を発信し観光交流人口の増加を図る必要がある。

本年度は、12月3日に宮城県大崎市で「全国発酵食品サミット」が開催されるほか、12月8日には東京浜離宮ホールで木曾町主催の「木曾スローフードシンポジウム（仮称）」を開催し、引き続き「すんき漬け」等の発酵食品が持つ魅力を全国へ発信したい。

【選定のポイント】

サミットの開催により、発酵食品、すんき漬け等の認知度の向上に大きく寄与した。サミットをきっかけに、今後更に発酵食品産業による地域活性化へ向けた取り組みが期待できる。

団体名	木曾町	事業タイプ	ソフト事業
連絡先	企画財政課 電話 0264-22-4287	事業費	1,386,481円
ホームページ	http://www.town-kiso.com/	支援金額	688,000円
メールアドレス	seisaku@town-kiso.net		