

## 参加者の声



◀85 (ハチゴ) カレー (6班)

### 学んだことを 発表する経験に

神奈川県立吉田島高校2年  
井上 菜吾さん (湯河原町)



発酵は、2年次以降に学習する内容なので、学校の勉強の先取りになりました。自分たちで研究した内容をまとめ、発表する良い機会になりました。地域の皆さんと協力して様々な発酵メニューを考えることが出来ました。

私の地元では、最近お菓子の工場ができ、そこでお菓子の商品開発に携わることが夢です。

### 知らないことを 知る楽しさ

神奈川県立吉田島高校2年  
竹迫 悠恭さん (秦野市)



知らないことを学ぶことは、大変でもありましたが、とても楽しかったです。

私の将来の夢は、和菓子職人で、京都旅行に行った時に和菓子づくり体験をしたことで興味を持ちました。自分で何かを作る職業に就きたいと思っています。

はっこう大作戦は、自分で考え、何かを作る良い機会になりました。



甘酒ドレッシング (4班) ▶

# はっこう 大作戦!

色んな世代の人が集まり、一つの目標に向い、  
何かが生まれる楽しさを実感しました!

試食会の日には朝から不安とワクワクで胸がいっぱいでしたが、お客さんの「美味しい!」の声にうれしくなりました。



3班のみなさん

メンバーに恵まれ、  
楽しい半年間でした!

穂坂教授の  
お話がとても楽しく、  
学ぶ意欲がわきました!

### 延長戦決定!

瀬戸酒造の酒粕を使って、メニューを考える「はっこう大作戦」の延長戦が決定! 詳しくは、おしらせ版5/15号で!

◀あじおちゃん (3班)



▼開成里のいももち (1班)

### 発酵のチカラで町を盛り上げる

昨年度、瀬戸屋敷を会場として、「発酵」をテーマとしたプロジェクト「はっこう大作戦」が実施されました。このプロジェクトでは、住民の心身両面からの健康づくりや地元農産物の魅力向上を目的に、地域・行政・学生・専門家の協働のもと、新たな発酵食品づくりを進めました。神奈川県「県西地域大学連携事業」として、東京農業大

学により企画・実施され、「はっこう大作戦」は、全5回にわたるプログラムとなっており、町内外から集まった57名の参加者が、発酵の知識を学びながら新しい発酵食品づくりに取り組めました。試作した食品は3月、「瀬戸屋敷ひなまつり」来場者に振る舞われ、今後、商品化を目指し、瀬戸屋敷等のメニュー化が始まります。



◀甘っこうじマフィン (5班)



◀せとみっちゃん (2班)  
café haccoで今夏販売予定のスイーツで使用予定!!

## はっこう大作戦を終えて



東京農業大学  
教授 穂坂 賢さん

東京農業大学応用生物科学部醸造科学科教授。研究テーマは自然界からの有用酵母の分離と分離酵母による酒類醸造。

「はっこう大作戦」は、瀬戸屋敷の活用と瀬戸酒造の再生を視野に入れ、さらに開成町を中心とした地域活性化を「発酵」を通じてできたという思いで実施しました。近年「発酵」に関心が集まる中、我々日本人になじみの深い「こうじ」と「甘酒」をキーワードに、発酵食品の持つ健康効果とワークショップ活動によってやりがいや醸成し、心身両面からの「未病」改善を目的として、平成29年9月から平成30年3月までの約半年間実施してきました。この間多くの方々に受講し

て頂き、「発酵」、「こうじ」、「甘酒」はもとより、多くの発酵食品に興味を持って頂いたとともに、地域の資源の活用や人々の繋がりが醸成できたことは、短期間ではありましたが、意義ある事業であったと思っています。初回の座学では、受講された方々の「発酵」に対する理解がどの程度深まるか未知数でしたが、2回、3回と進むにつれ、また地域農産物・発酵食品を活かすものづくりワークショップから「瀬戸屋敷のひなまつり」での試作品づくりが進むにつれ、当初の目的以上のものが醸成されたと感じ、事業を行って良かったと感じています。しかし、この事業は、私も東京農業大学だけで出来た事業ではありません。多くの方々の協力によって出来た事業だと思っています。地域の様々な人々、団体、施設を有効に活用するきっかけとなったのではと思っています。これからのさらなる発展が楽しみです。