

# 発酵を身近にする新たなチャレンジ



三木町発酵ビルディングの開業からまもなく1年が経ち、発酵を身近にする秋山さんの取り組みは少しずつまちの中で定着しつつあります。例えば、発酵ビルディングの店舗運営の傍ら、現在進行形で新たな活動を計画しています。その1つが「発酵キャラバン」です。秋山さんは店でメニューにするご当地発酵探しの旅に定期的に出ています。その際に自店の発酵の販売を行うために、クラウドファンディングを通してキッチンカーを作りました。全国各地のご当地発酵を和歌山に持って帰るだけでなく、秋山さんが作り出した発酵を全国に拡げることが狙いです。また今後、商品のネット販売にも取り組む予定で、活動の幅はますます拡がりそうです。三木町発酵ビルディングを発酵文化の発信拠点にしたい秋山さん。発酵のプラットフォームを目指し、発酵と人をつなげるチャレンジはまだまだ続きます。



## 編集メンバーおすすめの一冊



### 発酵食品の魔法の力

小泉武夫 編著 / 石毛直道 編著 PHP 研究所

近頃、発酵はブームとなっており興味を持つ方は多いでしょう。ただ、詳しく語れる方はそう多くはないかもしれません。本書では4人の発酵の第一人者が、その良さや日本各地の発酵食品、そして世界の発酵文化まで、詳しく説明しています。読むことで、皆さんの発酵マメ知識が得られる一冊です。

## 編集後記

今回は、和歌山市に2022年夏に開業した「三木町発酵ビルディング」の代表秋山さん取材しました。

取材前にプライベートでお店を訪れたのですが、お店は満席でまちの人気店であることを実感しました。店舗名だけを聞くと、発酵に馴染みの少ない人にとっては遠い存在に感じられるかもしれません。ただ、おしゃれなお店の雰囲気、おいしそうなお料理をめぐって、発酵への興味が薄い人でも訪れる人はきっと多いだろうと楽しみを感じました。(私もその1人です!)

近年、手間と時間をかけて日常生活に向き合う「丁寧な暮らし」が注目されています。その方法の1つが発酵を日々の暮らしに取り入れることだと思います。しかし手間と時間がかかる以上、それを習慣として意識することは難しいことかもしれません。取材を通し、秋山さんは取り組みの根底にどうすれば発酵を手軽に楽しめるのか意識されていると感じました。

発酵と馴染みの深い和歌山が、更に発酵のまちになる日がやってくるかもしれません。

## 和歌山市民図書館

WAKAYAMA CIVIC LIBRARY

〒640-8202 和歌山県和歌山市屏風丁17番地

TEL : 073-432-0010

開館時間 : 9:00 ~ 21:00

図書館の詳しい情報はこちらから



ホームページ



Instagram



facebook



10

2023.4.1発行  
TAKE FREE



取材協力：三木町発酵ビルディング 秋山理絵さん

和歌山市民図書館  
WAKAYAMA CIVIC LIBRARY

# 発酵食品

## をより手軽で身近に

和歌山が誇るワザ（技・巧・匠）を発信する和 the. Vol.10 では、発酵を日々の生活により身近な存在にするべくチャレンジする、秋山理絵さんの取り組みに焦点を当てます。

きっかけは、秋山さんの長男が突然難病の診断を受けたことでした。現代の医学では根治することが難しい中、自分でもできることとして辿り着いたのが「発酵」を日々の生活に取り入れることでした。体に良い発酵食品を習慣的に食べることで息子さんの体調は少し落ち着くようになったそうです。この経験から、同じ病気を抱える人のみならず、すべての人に発酵をより身近に感じてほしい、その良さを実感してほしいと考え、発信拠点として「三木町発酵ビルディング」を開業しました。

拠点でその想いを伝えるために行っている秋山さんのワザに迫ります。

三木町発酵ビルディングを手掛ける人（秋山理絵さん）

兵庫県出身。和歌山市在住。三木町発酵ビルディング代表。2015年にサンドイッチ専門店「SANDOYA」をオープン。息子の難病をきっかけに発酵の可能性に気付き、2022年夏にその発信拠点「三木町発酵ビルディング」を開業。



各地の発酵や文化を発信する  
発酵のハブ&コミュニティ

2F



日本全国のお味噌を月替わりで楽しむ、お味噌汁が主役の定食屋

jill

1F



すべてのメニューに発酵をしのばせたサンドイッチ専門店  
SANDO



気分に合わせて甘酒をオーダーメイドする新感覚の甘酒スタンド

## 和歌山と実は身近な発酵食品

発酵食品として知られている醤油や金山寺味噌、かつお節はここ和歌山が発祥です。これには和歌山の環境が影響していて、程よく温かく湿気もあり、冬でも0度を下回る日が減多にない環境は、発酵のもととなる微生物の活動に良いそうです。和歌山の環境が、和歌山由来の発酵食品に大きく関係しているのです。

【参照】ウイング(2018)「海運と風土の贈りもの～発酵文化と和歌山の深い関係～」『ほうぼわかやま』vol.22, p2-5.



## 発酵を日常生活に取り入れる3段階

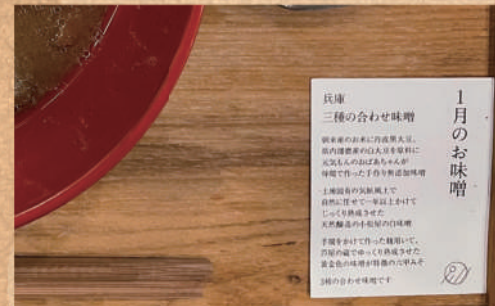
### 発酵を知る Attention

発酵に興味を持つ人を増やすためには、まずは来店してもらうことが大事だと考え、秋山さんはその工夫作りに取り組みました。店の建物や食器などのインテリア、そして小さなショップカードなど、細部まで写真映える洗練されたデザインにこだわったり、若い人にも気軽に訪れてもらえるように工夫しました。そこに込めた想いはメディアにも取り上げられ、多くの方に拠点を知ってもらうきっかけとなりました。



### 興味を持つ Interest

来店した人に発酵への興味を持ってもらうために、秋山さんは様々な仕掛けを散りばめました。拠点の飲食店で提供されるお味噌汁に使用している味噌は、自らが全国を巡り仕入れてきたこだわりの味噌を月替わりでブレンドしています。そしてお味噌汁には、作り手の想いなどのストーリーが書き上げられた1枚の紙を添えています。そこにかけた想いを伝えることで、その想いは訪れた人たちに伝わり、発酵に興味を持ってもらえるきっかけになるように工夫しています。



### 発酵を日常生活に Action

秋山さんは発酵を日々の生活に取り入れてもらうことで、より健康的な生活を送ってほしいと願っています。そのために取り組んでいることの1つに、「HUB会」があります。How Usually Brewing(= 日常に発酵をどう取り入れるのか)がテーマで、発酵に興味を持った人たちが集い、発酵についてのワークショップや情報交換の場として毎月定期開催されています。またほかの取り組みとして、7種の甘酒スムージー「一日一甘」を新たに開発しました。ブルーベリーやリンゴなどフルーツを使用し、毎日異なる味を家庭でも楽しんでもらうことができます。このように、日常生活に発酵を気軽に取り入れやすくする取り組みをしています。

