

特集

“発酵食”と半田



今、“発酵食”がアツいらしい、、

令和6年5月に愛知「発酵食文化」振興協議会が設立し、12月には「伝統的醸造」がユネスコ無形文化遺産に登録。今、何かと注目されている“発酵食”。

今回は、“発酵食”と半田のつながりや、半田をメイン会場の一つとして開催されるイベント「発酵ツーリズム東海」などを徹底調査!!



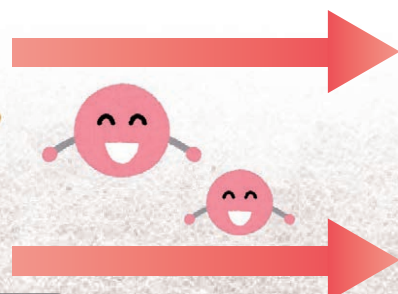
そもそも、『発酵食品』ってなに？

米や大豆などの原料が、微生物の働きで変化したものが「発酵食品」。微生物の働きで、でんぷんやタンパク質を分解し、アミノ酸や糖分など様々な物質を新しく作り出します。元の食材にはなかった味わいや豊かな香りを生み出し、栄養成分豊富な発酵食品へと変化します。

主な原材料

微生物の働き

発酵食品



半田市の市外局番は▶ 0569

はんだ市報 2025.5

2