

{うまみの聖地巡礼}



との出会いが待っている～

「発酵ツーリズム」は、「発酵」という視点から日本文化の価値を再発見するプロジェクト。

日本各地に根付く発酵食品は、その土地の気候風土・歴史・暮らしの文化を宿した「記憶の方舟」としての価値を持っています。そんな発酵食の生まれる場所を巡ることで、これまでとは全く違う魅力を持つ観光のあり方、旅のルートを生み出します。

美食の東海を みんなに見せたい



東海地方には、あまり美食のイメージがありませんでした。しかし、醸造のことを調べると、特に知多半島は日本でも屈指の醸造集積地であり、調味料メーカーもたくさんあります。これだけ調味料やお酒などが豊富にあるのに、美味しい料理がないわけがありません。

それぞれの地域に、工夫を凝らした美味しい料理が沢山あり、その鍵になっているのが発酵です。知多半島には、酒粕などを使った美味しい料理が沢山あります。美食の東海を形にして、多くの方にみせたいと思っています。

発酵ツーリズム東海 キュレーター

小倉 ヒラク

発酵デザイナー。早稲田大学文学部で文化人類学を学び、在学中にフランスへ留学。東京農業大学で研究生として発酵学を学んだ後、山梨県甲州市に発酵ラボをつくる。全国の醸造家や研究者たちと発酵・微生物をテーマにしたプロジェクトを展開している。

半田に根差す “うまみ”の 魅力を再発見

発酵・醸造産業が集積するこの地域は「うまみの首都」ともいえる地域です。あまりに日常的すぎて、私たち自身がその価値を見過ごしてきたのかもしれませんが、半田運河に広がる歴史ある風景は、その象徴です。

今回は発酵デザイナー・小倉ヒラクさんとともに、この地域に根差す“うまみ”の魅力を再発見・発信します。産業と文化をつなぎ直し、生産者・住民・来訪者が共に旅をすることで、この地域らしさを育んでいく契機となることを願っています。

発酵ツーリズム東海 実行委員会事務局長

半田市観光協会 榊原 宏

