

団体名：よこて発酵文化研究所
代表者： 所長 谷 金彌
所在地： 秋田県横手市増田町増田

〔ポイント〕

「よこて発酵文化研究所」は、地域に根ざしている伝統・文化・技術である「発酵」をキーワードとした地産地消活動を平成 16 年より行っている。会員は消費者、生産者、学生、加工製造業者、流通関係業者、飲食業者、行政等から成り立っており、現在会員数は 153 名である。

「よこて発酵文化研究所」は「会員一人一人が研究員」のコンセプトのもとに、会員一人一人の研究をバックアップする体制も整っている。

所長は全国清酒技術者会副会長等を歴任した谷金彌氏、顧問は東京農業大学教授小泉武夫氏が務めている。会の運営に関する経費は、ロゴマーク使用料（1 円/1 枚）や市からの補助金でまかなわれている。

【活動の内容】

- 1 . 会の活動は以下の 5 つのテーマ毎に分かれた部会活動が中心となっている。
 - ・ 伝統・食文化部会：地域に根ざす発酵文化の啓蒙活動や地産地消イベントの開催等を行っている。
 - ・ 農産物加工部会：地元で取れた野菜のよりよい加工・販売方法を研究し農産物加工品の発酵の可能性を探っている。
 - ・ 農業生産部会：地元の農家と協力し発酵の力を利用した元気な土作りを目指し、安心・安全な農作物の生産を目指している。
 - ・ 食品開発・加工部会：発酵を活用した新商品の研究開発により、横手の農産物や商品を利用した新たな特産品や名物料理作りを目指し、地域産業の活性化を図っている。
 - ・ 醸造・発酵部会：古くから地域に根ざした活動を行なっている、醸造会社、麹屋、食品製造業者の方々が協力し、会員相互の研鑽を通じ地場産業のさらなる発展を目指している。
- 2 . 部会活動の他に、個人における地場の産品を使った商品開発の指導や販売指導なども行っている。
- 3 . また、サポーター機関として、東京農業大学、秋田県総合食品研究所、秋田県立大学、民間企業等県内外の「発酵」や「食品」の専門家がおり、専門的な指導体制も整っている。

以上の様に、産学官が一体となった活動が行なわれており、その成果も徐々にあがってきている。