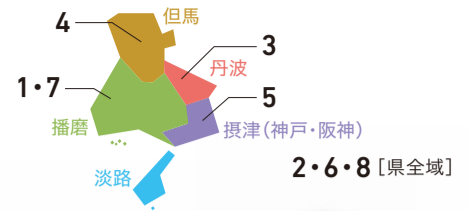


旬トピ! ~Timely Topics in HYOGO~



ひょうごフィールドパビリオン | 2025年大阪・関西万博に向けたSDGs体験型プログラムを紹介

1 淡口しょうゆ発祥の地で 発酵文化に親しむ“地産地酵”体験

淡口しょうゆ発祥の地、たつの市は江戸期から続くしょうゆ蔵やこうじ蔵が今も軒を連ねています。「発酵LabCoo」では、搾りたて生しょうゆをベースにしたMyしょうゆや、自家製のみそを使ったみそ玉など、地元の素材で発酵食を作る“地産地酵”体験を楽しめます。「淡口しょうゆを生んだのは揖保川の超軟水」「淡口しょうゆに甘酒が入っているのはかつて酒蔵が多かったから」といった豆知識も盛り込んでいます。まちに根付く発酵文化に触れることで、この土地についてより深く知ってほしいです。今後は、周辺の蔵や資料館の見学も加えたツアーを検討しています。



「発酵食品を知ることで地域の歴史や風土も分かります」と松下さん。

1 古いしょうゆ蔵が今も残る風情漂う町並み。2 お湯を注げばみそ汁が楽しめるみそ玉。みそに天然だしと乾燥野菜を混ぜて丸めるだけ。好みの具材をトッピングして仕上げます。3 昆布やタカノツメ、煮干し、干しシイタケ、サンショウなど11種類の乾物や薬味の中から好みのものを選び、瓶の中へ。生しょうゆを加えて「Myしょうゆ」の出来上がり。4 辺りにはしょうゆ造りの歴史を伝える「うすくち龍野醤油資料館」も。



- ①世界に一つだけの「Myしょうゆ」づくり!
- ②おうちで簡単、みそだまづくり
- ③通年※予約時に希望日時を伝えて調整
- ④発酵LabCoo(たつの市龍野町下川原22-2)
- ⑤①2,000円②3,000円※いずれも要予約、所要時間は約1時間
- ⑥同施設 ☎090-9982-5917 発酵LabCoo

ひょうごフィールドパビリオンとは
2025年大阪・関西万博に向けて地域の持続可能な未来を実現する活動の現場(フィールド)を展示館(パビリオン)に見立てて発信する取り組み。

たつの市産の発酵食品を5人にプレゼント

※淡口しょうゆ、かきしょうゆ、菜もろみ
応募方法は7面へ



2 「青春は、汗だけじゃない」 文化部の高校生たちの晴れ舞台

淡路から宇宙へ

「第47回兵庫県高等学校総合文化祭」が10月28日(土)～11月25日(土)に開催されます。「青春は、汗だけじゃない」をテーマに、演劇、茶道など19部門に分かれ、普段の活動の成果を生かした研究発表や演奏などを行います。一般観覧が可能な部門も多数あります。高校生たちの頑張りを見に来てください。

(県教育委員会高校教育課)



県教育委員会高校教育課
☎078-362-3778 ☎078-362-4288

受賞者の声

令和4年度自然科学部門最優秀賞
県立洲本高校科学技術部

当時の部長で3年生の太田史一さんに活動内容などを聞きました。(インタビュー 本紙編集部)

Q.研究発表の内容は。

科学技術部では2018(平成30)年にロケットの研究を始めました。20年からは環境に優しい燃料として、ショ糖やブドウ糖など食品に含まれる糖を用いたロケットエンジンの開発を続けています。その取り組みを発表しました。大学教授などを前にとても緊張しましたが、入部してから全ての実験に関わっていたので、想定外の質問にも冷静に答えられ、良い経験になりました。



3年生が引退後、現在は2年生3人、1年生5人で活動しています。

Q.研究の思い出は。

1年生の夏の燃焼実験では、エンジンから火が漏れる想定外の大失敗をしました。その忘れられない経験も生かし、より推力の高いエンジンを目指して意見を出し合い、2年後の今年の7月には初めての打ち上げに挑戦しました。2機のうち1機は飛び、もう1機は失敗し飛ばなかったものの、解体して原因と課題を探り後輩たちがさらなる改良を続けています。

Q.科学技術部の今後の目標は。

最終目標は、廃棄されるタマネギなどから糖を取り出してエコで安価な燃料を作り、島内(ゆづるばさん)で一番宇宙に近い標高約608mの諭鶴羽山よりも高く飛ばすことです。今は後輩たちが頑張っています。今年も良い発表ができるよう応援しています。



初の打ち上げ実験で、成功した瞬間。

日々の実験の様子は
こちら

