

# プレミアム・プログラム



昔の醤油づくり風景



マイ醤油づくり



近隣の糀屋

たつの街並み

## 龍野に息づく、醸造体験および 蔵見学ツアー（播磨）

### Traditional Soy sauce brewing tour

- 播州平野の小麦、三日月の大豆、赤穂の塩、揖保川の軟水を元に発展し、淡口醤油発祥の地として知られる龍野。江戸時代から続く醤油蔵や糀屋が残る街並みは国の重要伝統的建造物群保存地区に指定され、醤油産業が息づく。
- 醤油をはじめとする発酵食品は、元々各家庭で受け継がれ、地域の人々が地域の食材を使って地域の味を醸してきた。その活動を“地産地酵”と名付け、地産地酵文化を推進するのが発酵LabCoo。
- 淡口醤油の成り立ちや特徴を学ぶほか、歴史ある糀屋や醤油製造会社、資料館等と連携して地域全体を味わえる。このような体験は、伝統的な地場産業に現代的価値を付与するとともに、サステナブルな地域づくりにおいて各ファクターをネットワーク化することの視座を与える。



# プレミアム・プログラム



## 里山の酒蔵・西山酒造場で 「丹波で味わい、発酵を学ぶ」 (丹波) "Taste local and learn the fermentation" in a beautiful village Tamba.

- 灘の銘酒や地方の酒の原型をつくってきた丹波杜氏。その技を現代に受け継ぎ、自然豊かな丹波の恵みを活かし170年にわたり続けている酒造りは、俳人・高浜虚子をはじめ多くの文人・画家にも愛されてきた。
- 核となるのは発酵。現在では、男性だけでなく多くの女性が関わりながら、酒造り、発酵食品とのマリージュ、地元産品のスイーツなど、発酵がもたらす恵みの可能性を追求し続けている。
- 2014年8月豪雨では大きな被害を受けた丹波の農村風景を取り戻すべく、蔵人が酒米づくりや川の清掃活動など、酒蔵ができる地域づくりも参画する。このような取組は、伝統文化と地場産業の伝承に、ジェンダーレスな視点とコミュニティと関わることへの視座を与える。



# プレミアム・プログラム



かつて但馬に生息していたコウノトリ



コウノトリの放鳥式典



稲刈り時に集まるコウノトリ



こうのとり育むお米

## 野生復帰したコウノトリが教える 地域環境づくり（但馬） Oriental White Storks returned to the wild tell us how to create the local environment

- 堅い玄武岩を避けるように豊岡盆地に広がった湿地帯は、餌となる昆虫や小動物にあふれていたが、農薬の使用などで減少し、コウノトリも日本の空からは姿を消した。
- ロシアから寄贈を受けたコウノトリを人工飼育・繁殖し、2005年からコウノトリの野生復帰がはじまった。現在では野生に300羽が生息し、繁殖も確認されている。
- コウノトリが生息できる地域を実現するため、減農薬・無農薬農業への転換や生物生息環境の改善など、官民あがて地域全体でコウノトリを育む環境づくりを行う。このような絶滅から野生復帰、そしてコウノトリにも人にも優しい地域づくりへの取組は、生物多様性の実現に向けた視座を与える。



# プレミアム・プログラム



知りたい、食べたい、触れてみたい！

黒毛和牛のルーツ・但馬牛（但馬）

Feel and eat the root of Wagyu, Tajima Cattle

- 世界で名が知れた神戸ビーフ。素牛である但馬牛は、農耕作や牛糞等での活用のほか、血統管理を行う牛籍簿を初めて整備するなど、世界農業遺産にも登録された地域の住民と牛とが共生するシステムを構築してきた。
- 神戸港開港以降、牛に求められる役割が食肉へと変化する中で但馬牛は再評価され、全国の黒毛和牛へとその遺伝子は交配されていった。現在では、全国の黒毛和牛の99.9%は一頭の但馬牛「田尻号」にそのルーツを持つ。
- 県外の牛と交配せずに純血を維持する中、オンリーワンとしての魅力を高めるために、遺伝子の多様化や経済性の向上のほか、地域一体となった但馬牛の魅力伝達にも取り組む。このような地域資源を大切に取る取組は、アイデンティティの向上と確立に向けた視座を与える。

