

令和7年度 湖北支部地域活動報告

『発酵食品に魅せられて』 ～仲間と共に食文化の継承～



発表もくじ

1. 自己紹介
2. タイトル由縁
3. 活動の動機ときっかけ
 - ◆日本酒大好き！ 鮎ずし大好き！
 - ◆食する側から造る側へ
4. 鮎ずしの漬け方とシステム化の紹介
5. 酒米づくり・酒づくりと仲間づくり
6. その他の活動

1. 自己紹介とふる里紹介

- ・米原校40期・園芸学科卒業
- ・地域の営農組合代表理事
- ・米原市農業委員
- ・息長小学校運営協議会委員
- ・みどりの会 (レイカティア大学OB)

2. タイトルの由縁

『発酵食品に魅せられて』

～食文化の継承と仲間たち～

米づくりが縁で発酵食品製造に取り組む

1. 滋賀県の郷土料理・鮎ずしの漬け方システム考案
2. 酒米生産と酒蔵開拓
3. 仲間と地域おこし

3-1 活動の動機ときっかけ

【鮎ずしづくり】

◆日本酒大好き！ 鮎ずし大好き！

◆食する側から造る側へ

- ・創意と工夫でシステム化
- ・従来の湿式から乾式製法



人生を楽しむ

4. 鮒ずしの漬け方紹介



動画



システム紹介

1. ポリ袋を二重にして空気を遮断
2. 一樽約25匹を六樽、2ヶ月毎の樽開けで3匹づつを真空パック詰めして8名のメンバーに年間18匹を渡せます。



☆今では仲間が20名になりました😊

3-2 活動の動機ときっかけ

【酒米づくりと地酒醸造】

◆ライトアップの桜の下、酒呑み仲間
決まった「育てた米を地酒に・・・」

◆酒蔵は甲賀町大原市場

5. 酒米づくりと地酒づくり

◆半樽1升瓶500本の酒づくりを7年間。
同窓会湖北支部会員も参加します。



杜氏は仲間内です。来年も協力者求めます！

独自銘柄は米原・古代の 豪族「息長（おきなが）」 と銘々

滋賀県米原産秋の詩
一〇〇%使用
お酒は二十歳になってから
滋賀県甲賀市田原町大原市場474
田中酒造株式会社



純米 息長

Okinaga

秋の詩で造る
【息長】の会

1800ML

製造年月

原材料名 米・米麹
アルコール分
17度以上 18度未満



◆この場を借りて酒蔵PR



お世話になっていきます酒蔵
は甲賀町大原の明治44年
創業田中酒造さん。
社長さん自らが仕込みの陣
頭指揮に当たります！

◆仲間づくりと地域おこし

①蕎麦の生産と蕎麦打ち



収穫蕎麦で蕎麦打ち講習会

②桜の保存活動

▶ 日ごろの手入れ



▶ 今夜の相談



▶ 昼間の桜並木



▶ ライトアップ



秋の収穫祭



地藏盆と

スタンプラリー



集落内には十を超える地蔵尊が存在します。子供たちはスタンプラリーでお地蔵さんを回ります。もう一つのスタンプラリーは消火栓探しと使い方。

6. まとめ

発酵食品製造の取り組み

米づくりと酒づくり

桜並木整備とライトアップ

蕎麦打ち

地域の行事の存続、継承活動 . . .

振り返ってみればよくもやって来れたものだ。

お蔭さまで仲間づくりと地域づくりには役に

立てたのではないか。

まだ終わったのではなくヤル気と体力、知恵

と勇気が衰えるまでは頑張ってみたい。

ご静聴ありがとうございました。



令和7年11月19日 地域活動事例報告