

# 会員探訪

## ○事業内容は

当店は、2017年に創業した発酵食品の手作り教室です。昔は家庭で当たり前に使っていた味噌やぬか漬け等の発酵食品を、現代の食卓に取り戻したい、全国の醤油蔵・酒蔵が減少していく中で、日本の発酵文化を全国に広げ、後世に伝えたいとの思いから発酵教室を始めました。

地域の人が地域の食材を使って地域の味を醸す(かもす)活動を

『地産地酵』と名付け、『地産地酵』の文化の推進も行っています。

教室では醤油、味噌などの発酵食品を作る少人数制のワークショップはもちろん、たつの市内のこども園等に出張し、味噌・醤油仕込み体験や、発酵菌を見る体験も実施するなど、食育活動にも力を入れています。

今年、杉張の麹室を新設し、麹の製造販売及び麹作り体験の提供を始めています。



## 発酵LabCo

代表 松下 裕昭  
所在地 たつの市龍野町下川原22-2  
TEL 090-1711-7423

## ○教室をリニューアル

これまで自宅にて発酵教室を行っていましたが、もっと多くの人が体験できる場を作りたいと思い、昨年、自宅横の古民家をリノベーションし新たに教室を設けました。これにより、一度に最大16名まで体験できるようになり、当店オリジナルの商品や、テイクアウトドリンクの販売等もできるようになりました。

ドリンクの中で特におすすめなのが、腸活・美活にぴったりの「黒こうじ甘酒」です。甘酒のよりに甘すぎず、酸味があつてすっきりと飲みやすいのが特長です。黒こうじ甘酒を飲んだお客様から、これを飲んだ翌日、肌の調子が良くてびっくりしたのでまた飲みに来ましたと嬉しいご感想をいただいたことも。是非一度お試しください。



黒こうじ甘酒はホットもご用意できます

## ○今後について

2025年大阪・関西万博「びょうごフィールドパビリオン」の中のプレミアア・プログラムに当店が認定されました。「びょうごフィールドパビリオン」とは2025年に開催される大阪・関西万博に向けて、兵庫県全体を展示館に見立て、地域のSDGsに合致した取組みを発信するプログラムです。

「龍野に息継ぐ、醸造体験および蔵見学ツアー」と題した本プログラムでは、うすくち龍野醤油資料館、味噌蔵、醤油蔵等の見学ツアーにあわせ、当店にてマイ醤油作りや味噌玉作りの体験が出来る、たつの発酵文化を存分に味わえます。今後も、たつの市の事業者や関係機関と協力し、当地の魅力を常に発信していくと共に、発酵食品の伝承を通じて、その活性化に微力ながら貢献していきます。



店内にずらりと並ぶ発酵食品に関する品

## “地産地酵”の活動を通して、町や人を元気に