

「発酵長寿県、長野」を発信

「発酵バレーNAGANO」

キックオフイベントを開催します！

「発酵長寿県、長野」の認知拡大と、訪日外国人観光客の目的地となることを目的に、長野県発酵食品産業加盟8団体・企業と県が連携してキックオフイベントを開催します。

1 日時・場所

令和5年 **11月24日(金)**・**25日(土)**

ホテルメトロポリタン長野 2階「千曲」及び「梓」

長野県長野市南石堂町 1346 TEL: 026-291-7003

2 実施内容

日時	プログラム
24日(金) 13:30 ~16:30	○基調講演:「発酵バレーNAGANOへの期待」 ○パネルディスカッション: 「発酵長寿県NAGANOのために産学官連携で何ができるか」
25日(土) 10:00 ~16:00	○発酵セミナー:「長野県発酵食品の魅力とは」 ○甘酒試飲会:長野県立大学の学生が考案した、「甘酒」の試飲会 ○トークセッション:「NAGANOの老舗若旦那・若女将トークセッション」 ○ワインセミナー:「発酵飲料としてのワインと、日常の楽しみ方」 ○展示即売会:「めたすごい長野発酵食」をテーマに県内発酵食品を販売 ○体験会:チーズボール作り、味噌作り体験、醤油の秘密と味比べ 等

3 発酵バレーNAGANO加盟団体・企業

加盟団体 ・企業	長野県味噌工業協同組合連合会、長野県酒造組合、長野県ワイン協会、 長野県醤油工業協同組合連合会、長野県漬物協同組合、長野県納豆組合、 内堀醸造株式会社、株式会社アトリエ・ド・フロマージュ 計8団体・企業
後援	アルピコグループ、株式会社NTTデータ

4 主催

発酵バレーNAGANO実行委員会(運営委員会&長野県)

5 その他

- ・本イベントの詳細については、別添のチラシをご確認ください。
- ・当日取材を希望される方は、11月22日(水)の午後5時までに発酵バレーNAGANO運営委員会事務局までご連絡をお願いします。



発酵バレーNAGANO

確かな暮らしを守り、
信州からゆたかな社会を創る

しあわせ信州創造プラン 3.0
~大変革への挑戦「ゆたかな社会」を実現するために~

[長野県総合5か年計画推進中]

(問合せ先)

担当 産業技術課日本酒・ワイン振興室
相澤、小田切
電話 026-235-7126 (直通)
026-232-0111 (代表) 内線 2941
電子メール shokuhin@pref.nagano.lg.jp

発酵バレー
NAGANO
キックオフイベント

2023 11/24 (Fri)
プログラム
(開場 13:00)

13:30

■ 主催者あいさつ



「発酵バレー NAGANO」
開催発起人代表
長野県味噌工業
協同組合連合会 理事長
(長野県食品製造業
振興ビジョン推進協議会 会長)
青木 時男 氏



長野県知事
阿部 守一 氏

14:00~15:00

■ 基調講演

進行



長野県立大学
健康発達学部 教授
中澤 弥子 氏

発酵バレーNAGANO
への期待



内閣官房
デジタル田園都市
国家構想実現会議事務局
内閣審議官
西 経子 氏

13:40

■ 来賓あいさつ



衆議院議員
若林 健太 氏



長野県議会議員
風間 辰一 氏

15:15~16:20

■ パネルディスカッション

テーマ

発酵長寿県 NAGANO のために
産学官連携で何ができるか

進行



長野県味噌工業
協同組合連合会
信州味噌研究所長
吉川 茂利 氏

パネラー



国立大学法人信州大学
副学長 工学部長
天野 良彦 氏



長野県立大学
健康発達学部 教授
中澤 弥子 氏



長野県
産業政策監
渡辺 高秀 氏



長野県酒造組合
会長
宮坂 直孝 氏



信州ワインバレー構想
推進協議会 会長
成澤 篤人 氏

16:20

■ 閉会の辞



長野県醤油工業
協同組合連合会
理事長
米山 弘 氏

2023 11/25 (Sat) 展示即売会 | 10:00~16:00

めたすごい
長野発酵食

「めたすごい長野発酵食」をテーマに、県内発酵食品産業団体・企業の展示即売会を開催。味噌作りやチーズボール作りなどの体験コンテンツや、蔵元の若旦那・若女将トークセッションなども実施します。

同時開催

● 体験会 (事前予約制 ※ 申込多数の場合は抽選)

味噌作り体験、味噌食べ比べ、
醤油の秘密と味比べ、チーズボール作り
費用：1,000円(税込)/1名
※ 味噌作り体験は1,000円(税込)/1組

体験会のお申し込みはこちら



● トークセッション (無料)

テーマ：「NAGANOの老舗 若旦那・若女将セッション」





展示即売会 | 10:00~16:00

「めたすごい長野発酵食」をテーマに、県内発酵食品産業団体・企業の展示即売会を開催いたします。



Talk Session & Seminar

発酵セミナー | 13:00~13:30

「長野県発酵食品の魅力とは」

長野県工業技術総合センター
食品技術部門 食品バイオ部長
戸井田 仁一 氏



トークセッション | 13:30~14:30

「NAGANOの老舗若旦那・若女将トークセッション」



有限会社酢屋亀本店
青木 茂太 氏



有限会社西麴屋本舗
西澤 真澄 氏



若林醸造株式会社
若林 真実 氏



有限会社松岡屋醸造場
木下 祥平 氏



株式会社マルトウ
久保 廣範 氏

ワインセミナー | 14:30~15:30

「発酵飲料としてのワインと、日常の楽しみ方」

長野ワイントラベル 代表
JSA認定ソムリエ
前澤 知江 氏



体験会 | 10:30~14:35 (事前予約制 ※ 申込多数の場合は抽選)

※保護者の方が付き添いで参加される場合は、お子様の分のみお申し込みください。
※申込受付 11月14日(火)まで ※写真はイメージです。※費用は現地にてお支払いください。



QRコードより
スマホでご予約ください。

10:30~ 所要時間: 45分 定員: 10名



※トッピングは一部変更になる可能性があります。

チーズボール作り



講師/
株式会社
アトリエ・ド・
フロマージュ
チーフパティシエ
中馬 大輔 氏

11:45~ 所要時間: 45分 定員: 10組



味噌作り体験



講師/
マルコム株式会社
須田 信広 氏

13:00~ 所要時間: 45分 定員: 20名



味噌食べ比べ



講師/
マルコム株式会社
須田 信広 氏

14:15~ 所要時間: 20分 定員: 20名



醤油の秘密と味比べ



講師/
伊那醤油株式会社
米山 弘 氏

費用: 1,000円(税込) / 1名 ※味噌作り体験は 1,000円(税込) / 1組

～ しあわせバイ信州運動 ～

県内大学生による「効果的な県産品消費PR」

1 目的

エシカル消費やSDGsを学び、柔軟な発想を持つ大学生による「効果的な県産品消費PR」の提案により、県民及び県内企業の意識醸成及び行動変容を一層促進

2 大学生の企画提案

【経過】

10月11日(水) しあわせバイ信州運動にかかる県内大学生による「効果的な県産品消費PR」のプレゼン大会の開催(発表者3組)

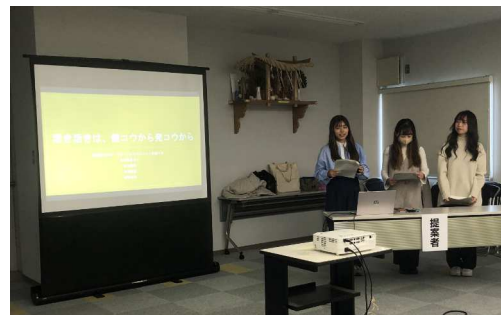
【最優秀者】

県立大学 「生き活きは健コウから発コウから」

最優秀者の県立大学生には、学生が提案したテスト催事を実施



学内での試飲会の様子



プレゼン大会での発表

【目指す将来像】

「酒粕」は年間約1,800t廃棄されている..

- 残さ食材である酒粕を使用すること ⇒ 「食品ロス」によるCO2排出量の減
現状：食品ロスによるCO2排出量は全体の約8%。自動車の排出量に匹敵
- 栄養価の高い「酒粕」を使用すること ⇒ 「健康長寿」・「発酵長寿」に繋がる
現状：「酒粕」は米に含まれるタンパク質の約5倍。大豆粕並みに高い栄養価
- 消費量が落ちている県産牛乳を使用すること ⇒ 「酪農家」の所得増
現状：高校生など若者層の牛乳離れ

【大学生によるテスト催事】

大学生が考案した「甘酒ドリンク」の試飲会

- 日時
令和5年11月25日(土) 午前10時～ ※甘酒ドリンクが無くなり次第終了
- 開催場所
ホテルメトロポリタン長野(発酵バレーNAGANO キックオフイベントと同時開催)