

一 般 質 問 通 告 書

令和 7 年 2 月 27 日

高島市議会議長 河越 安実治 様

高島市議会議員 14 番 藍原 章

次の事項について質問いたしたいので通告します。

※質問項目（番号）が2以上ある場合は、次のどちらかに○をつけてください。

- ・ 質問番号1の用紙にだけご記入ください。
- ・ 質問が一つだけの場合は必然的に1となりますので、記入は不要です。

初問は { 1. 全項目一括質問一括答弁
② 項目ごとに一括質問一括答弁

（質問番号 1） 発 言 事 項	たかしま発酵のまちづくり構想について伺う
要 旨	昨年12月5日、日本酒や本格焼酎、泡盛などの「伝統的酒造り」がユネスコ無形文化遺産に登録されました。12年前の2013年12月には和食が登録され大変話題になりました。世界的な健康志向の高まりで、和食や「伝統的酒造り」が世界から注目されているのは事実のようです。 伝統的な酒造りは国内各地で行われており、ここ高島でも5つの蔵元が在り、輸出拡大や地域活性化に期待がかかっています。ユネスコの勧告は、伝統的酒造りの知識と技術が「個人、地域、国の三つのレベルで伝承されている」とした上で「社会にとって強い文化的意味をもつ」と評価し、祭事や婚礼といった日本の社会文化的行事に酒が不可欠であることや、酒造りが地域の結束にも貢献していることなどを挙げ、登録に必要な基準を満たしているとしています。 伝統的酒造りは、カビの一種である麹菌を使い、蒸した米をなどの原料を発酵させる日本古来の技術です。複数の発酵を同じ容器の中で同時に進めるという、世界でも珍しい製法です。各地の風土や気候などに合わせながら杜

氏らが手作業で洗練させ、継承してきました。この手法で造られる酒には日本酒・本格焼酎・泡盛のほか、もち米と焼酎を使って甘みを引き出す本みりん、もろみに木灰を加えて保存性を高めた灰持酒などがあります。

自然豊かな高島市は、年間を通じて湿度が高く昔から発酵に適した風土・気候でした。琵琶湖で獲れる魚をはじめ多種多様な農作物も栽培され、豊富な農林水産物に恵まれてきました。また、京都と若狭を結ぶ街道沿いに位置するなど地理的・歴史的な要因からも発酵食文化が根付いた土地柄であります。このような環境に加えて、作り手の熱意・創意工夫と発酵食品を愛する人たちによって、今日まで多様な発酵食品が生まれ、育んできました。ひとつのまちに「酒」「醤油」「酢」「みそ」「なれずし」「漬物」など多様な食品があるのも珍しく、まさに「発酵のまち高島」ならではの特徴だといえます。

発酵とは何か、目に見えない微生物の働きのことです。細菌や酵母やカビなどの微生物は体内に酵素を持っていて、この酵素はあるものを別のものに変えることが出来る性質をもっています。発酵食品とは、この微生物の力を借りて味を良くしたり、食材の持つ特性を高めたりした食べ物のことです。発酵は食べ物にどんな効果をもたらすかという、食べ物をおいしくする、栄養を高める、免疫力を高める、体の代謝を高める、食べ物の保存性を高めると言われています。

このような素晴らしい発酵食文化を持った高島市の「たかしま発酵のまちづくり構想」について伺います。

- ① 発酵食文化を活かしたまちづくりとは、具体的に何をするのか伺う。
- ② 発酵食文化を活かした地域振興は、どの様な主体が行うのか伺う。
- ③ 高島市の豊かな自然環境や観光資源、他分野の業種との協働はどうか。
- ④ 高島市の発酵食文化価値の創造と発信、ブランディングはどうか。
- ⑤ 発酵関係人口を、どのようにして増やすのか伺う。
- ⑥ 発酵のまちづくり構想推進の官民連携体制は、県の協力は有るか伺う。