

たかしま発酵のまちづくり構想（概要版）

1 構想の策定にあたって

策定の背景

「全国発酵食品サミット in たかしま」の開催から10年が経過し、コロナ禍を経て健康意識やサステナブルな暮らしへの関心が高まる中、本市に根付く発酵食文化をまちのブランドとして地域振興につなげるため、発酵食文化が育まれてきた背景と、これまでの取組みや課題を整理し、発酵食文化を活かしたまちづくりを進めるための理念や方針を「たかしま発酵のまちづくり構想」として策定します

位置づけ

高島市総合計画 後期基本計画 のうち「かもす 産業経済政策分野」における、本市の発酵食文化を活かした地域振興を推進するための個別計画として位置付けます

推進期間

令和7年度（2025年度）から令和16年度（2034年度）とします

2 高島市の発酵食文化の特徴

●風土と歴史

高島しぐれに
代表される
湿潤な気候

琵琶湖の恵み
を活かした
なれずし文化

保存食の知恵
から生まれた
野菜の漬物

若狭の海産
物流で発達した
発酵食文化



本市に伝わる「ナレズシ」（鮒寿司）
資料：びわ湖高島観光ガイドHP



万巻かぶらの漬物
資料：滋賀のおいしいコレクションHP

●主な発酵食品とそのつくり手

- ・「酒」「醤油」「酢」「味噌」「なれずし」などの伝統食品に加えて「キムチ」や「ヨーグルト」など新しい品目をつくる製造事業者が集積
- ・食の安全や環境共生型の取組にこだわりを持つ事業者が多い

●認知の現状

「高島市＝発酵のまち」としてのイメージは一般にはなく、関連づけられていない



酒



醤油



酢



味噌



ヨーグルト

3 市民の意識（市民アンケート調査結果から抜粋）

①「発酵」への関心

回答者の属性は
60代以上が 約6割
30代以下が 約1割
若い世代の関心が薄い

②「発酵」への期待

「健康づくりに期待」が最多
特に「腸活」に期待

③「発酵」のまちづくり

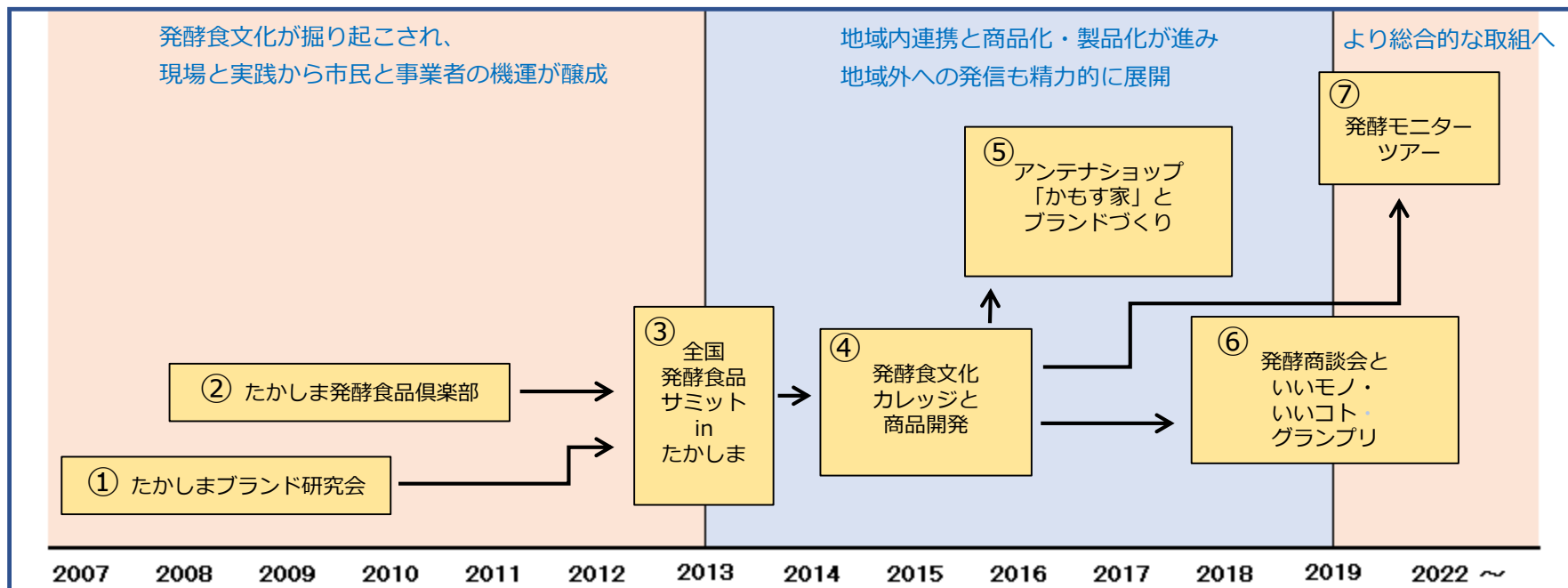
「進めてほしい」
40～50歳代で 76.5%
10～30歳代で 66.7%

④重要または参加したい取り組み内容

- | | | |
|----|----------------------|-------|
| 1位 | 高島らしい発酵食文化のレシピや商品づくり | 39.5% |
| 2位 | 発酵食を扱う店舗や飲食店を増やす取組 | 25.0% |
| 3位 | 発酵食品の生産・製造事業者の支援 | 24.0% |
| 4位 | 子どもの食育での発酵食の活用 | 21.2% |

たかしま発酵のまちづくり構想（概要版）

4 高島市の発酵を活かしたこれまでの取組



本市では、2007年以降、「発酵」をテーマとした多様な取組が官民ともに展開されてきました。

- ① 2007年、高島市商工会女性部の事業として「たかしまブランド研究会」が発足し、2010年まで活動
- ② 2008年、食文化の洗い出しが行われる中で、商工会の専門委員会として「たかしま発酵食品倶楽部」発足
工房見学や料理教室といった現場と実践を基調とした活動から、「発酵」によるまちおこしの機運が高まる
- ③ 2013年の「全国発酵食品サミットinたかしま」の開催で、「発酵のまち・たかしま」の認知も地域内外へと広がる
サミットの開催を通じて、「発酵」をテーマとした地域内の多様な団体の連携が進み、新たな発酵食品の商品化が充実
- ④ 2014年、「発酵食文化カレッジ」が開校し、2016年までの3年間、発酵食品基礎講座を実施
- ⑤ 2016年から2018年にかけては、やアンテナショップ「かもす家」の開設
地域外にも発酵ファンの裾野を広げ、販路を拡大していく取組が精力的に展開
- ⑥ 2017年、「いいモノ・いいコトグランプリ」で「発酵特別賞」が設けられ、現在も発酵に関連した商品開発が続けられている
- ⑦ 2017年、2018年には、高島産業連携推進協議会により、発酵食をテーマに市内観光スポットや飲食店を巡る発酵モニターツアーが開催

その後も商品化は行われており、発酵食文化をより総合的な観点から活かす活動も着実に実施されてきた



たかしま発酵のまちづくり構想（概要版）

5 発酵食文化 SWOT（強み・弱み・機会・脅威）

S（強み）

- ・重要文化的景観 景勝地が市内に3か所存在
- ・多彩な発酵食品や郷土食の存在
- ・発酵食製造事業者の集積
- ・こだわりを持つ事業者の存在
- ・全国発酵食品サミットの開催（2013年）
- ・アンケート回答者の6割強が発酵への取組みが重要と回答



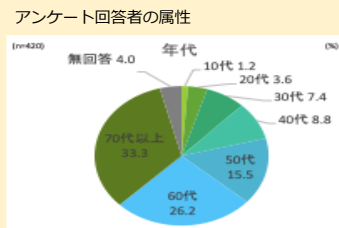
O（機会）

- ・日本食文化への世界的関心の高まり
- ・琵琶湖周辺の風土や生業の認証登録
- ・インバウンドを含む観光客の増加
- ・「発酵」の世界的なブーム
- ・発酵ツーリズムの機運の高まり



W（弱み）

- ・若者の関心度が低い
- ・「発酵のまち」のブランド発信が不足
- ・事業承継や従業員等の担い手不足



T（脅威）

- ・“発酵”に取組む競合都市・地域の増加
- ・関係人口開拓の競争の激化
- ・食に対する安全性や品質向上の要請
- ・地域や家族間での伝承の危機



6 発酵のまちづくりにおける課題設定

① 次世代への確かな継承

高齢化の進展やライフスタイルの変化など、家庭や地域での伝承が難しくなっている現在にあっても、高島の発酵食文化を次世代へと確かに継承する

② ブランドイメージを構築・発信

「発酵と言えば高島」といったまちのイメージ形成や、認知度の向上に向けた取組を強化し、たかしまのブランドイメージとして定着する

③ 担い手人材の確保・育成

発酵食産業を本市を特徴づける産業の一つとして振興し、その販路開拓や担い手人材の確保・育成に関する取り組みを、産官学連携も視野に入れながら進める

④ 他地域と異なる独自性を発揮

琵琶湖源流域ならではの食の安全や環境との共生に対するこだわりを、他の地域とは異なる付加価値や独自性として伸ばす

⑤ 発酵食文化の魅力を活かした観光需要の取り込み

高まる観光需要を地域への経済波及に繋げるため、多彩な発酵食文化の魅力を活かした観光コンテンツの創出に向けた連携を進める

⑥ 関係人口拡大による担い手づくり

まちづくりの担い手を、住民だけに限るのではなく、観光客や地域との関わり合いを持つ「関係人口」にまで拡大する

たかしま発酵のまちづくり構想（概要版）

7 “発酵のまちづくり”の基本理念

1 産業分野や業界の横断

発酵食文化を活かし、
産業分野・業界を横断する

本市における「発酵のまちづくり」は、食材を生産する農畜水産業と加工する製造業、発酵食品を活かしてサービスを提供する飲食・宿泊業や小売業など、産業分野・業界を超えたつながりや、産業振興と教育、観光、文化保全といった政策分野をも横断的につなぐものとして展開されており、これからもそうした機運を醸成し、発酵を活かしたまちづくりを進めます

2 多様な人同士のかかわり

発酵食文化を通じて多様な人が
ふれあうことで新しい価値を創造する

発酵を活かしたまちづくりにおいて、生まれながら高島で暮らす人と、この地を選んで移り住んできた人、発酵の知恵や技術を持つ人と、それを学ぶ若い人など、それぞれの立場や個性を活かし合い、学ぶ合うことで、新しい価値創出するといった、発酵を活かしたまちづくりを進めます

3 なつかしくて新しい未来

“発酵”を育む風土 = 持続可能な価値観を発信

本市の発酵食文化は、人々の生活と自然環境との共生、環境と調和した循環システムに支えられ育まれてきたものであり、サステナブルな視点で再評価し、環境と共生する暮らしの知恵や、多様な文化との調和の中で発展してきた地域の魅力として発信していきます

8 発酵のまちづくりの基本方針

① 発酵食文化の伝承

人材の確保と育成に向けた取組みを推進

- 施策 1 発酵食文化の継承・親しむ活動の充実
- 施策 2 地域に伝わる発酵食文化の記録
- 施策 3 食育現場（保育・学校等）での発酵食の活用
- 施策 4 発酵食文化の伝承を担う人材の発掘と育成

② 発酵食文化価値の創造と発信

「発酵のまち・たかしま」のブランディングを展開

- 施策 1 “発酵のまち・たかしま”のブランディング
- 施策 2 新たな発酵食レシピ・製品の創出推進
- 施策 3 発酵食文化の国内・海外販路開拓
- 施策 4 発酵食に関する科学的な根拠の蓄積

③ 発酵関係人口の創造

観光消費や関係人口の創出へとつなげる

- 施策 1 発酵食ガストロノミーツーリズムの推進
- 施策 2 発酵食文化を通じた移住・定住の促進
- 施策 3 発酵のまちを次世代にもつなぐ持続可能なツーリズム推進

たかしま発酵のまちづくり構想（概要版）

方針 1

発酵食文化の伝承

市民が発酵食品を学ぶ機会の充実、地域に伝わる発酵食文化の記録、食育現場での発酵食の活用推進、伝承を担う人材の確保と育成に向けた取組みを推進

施策 1

発酵食文化の継承・親しむ活動の充実

発酵食文化に関する講座を充実すると共に、食生活改善推進活動等と連携し、発酵食文化の継承を推進

施策 2

地域に伝わる発酵食文化の記録

地域に伝わる発酵食文化に関する調査・記録を整理し、各種メディアへの編纂を進める

施策 3

食育現場（保育・学校等）での発酵食の活用

学校教育の現場、食育の現場として、地域に伝わる発酵食品やその製造技術およびその背景などについて探求し、学習する機会を提供

施策 4

発酵食文化の伝承を担う人材の育成と発掘

高島市内の「発酵」の知識を持つ人を発掘・見える化し、伝承の担い手として育成、活動の支援

方針 2

発酵食文化価値の創造と発信

「発酵のまち・たかしま」のストーリーの独自性や魅力を効果的に伝えるためのブランディングを展開
料理方法、食べ方等に関わる科学的な根拠資料の集積等を通じて、発信する情報の信頼性の向上も図る

施策 1

“発酵のまち・たかしま”のブランディング

“発酵のまち たかしま”をまち全体の独自の価値としてブランディングし、各種媒体の活用も図りながら広く発信する拠点づくりの検討と、各種メディアやプロモーションを通じた発信

施策 2

新たな発酵食レシピ・製品の創出推進

発酵食文化や地域の食材を活かした、新たな発酵食レシピや製品、発酵食の楽しみ方などを創出する取組を推進

施策 3

発酵食文化の国内・海外販路開拓

発酵食文化の背景やストーリーを大切にしたいマーケティング活動を推進・支援

施策 4

発酵食に関する科学的な根拠の蓄積

健康機能面に関する製品等への表示の仕方、パッケージやPRにおける表現に関する助言等、科学的根拠に基づく発信に向けた取組を進める

方針 3

発酵関係人口の創造

発酵食品の製法や過程、料理等での楽しみ方、生産現場への訪問等をコンテンツ化する取組を推進し、観光消費や関係人口の創出へとつなげ、発酵食文化のファンづくりと担い手の裾野を広げる

施策 1

発酵食ガストロノミーツーリズムの推進

発酵食文化を中心に、宿泊施設での滞在や食事、食材の生産地探訪や料理体験等を地域ぐるみで提供する、ガストロノミーツーリズムを推進

施策 2

発酵食文化を通じた移住・定住の促進

市外からの来訪者が、発酵食文化を通じて市民や事業者との交流を続けられる仕掛けを展開し、未来の発酵食文化の担い手につなぐ取組を推進

施策 3

発酵のまちを次世代にもつなぐ持続可能なツーリズム推進

発酵食品の原料となる農産物の生産活動への参加、琵琶湖での魚の体験等、発酵食文化を活かしたコンテンツづくりに取り組み、地域の文化や自然環境を守りながら経済を支える持続可能な観光形態を創造

9 構想の推進に向けて

計画の進行管理・推進に向けた考え方

まちの多様な立場の主体が、構想の基本理念や基本方針について共通認識を持ち、各自が行動しながらも互いを活かし合うため、以下の2つの推進体制を設けます。

- ① 庁内の発酵食文化振興に関係する部署が、政策分野を横断した情報共有を行い、効果的に施策展開を行うプロジェクトチーム
- ② 市内の多様な主体（プレイヤー）の活躍を後押しする主体が、官民連携を深めたり、事業の相乗効果を発揮する協力可能性を検討する場

推進体制

政策分野横断の場・組織

① 高島市発酵のまちづくり推進庁内連携チーム

- 発酵のまちづくりの基本方針に基づく施策について、計画の立案と進捗管理を行う。
- 庁内で政策分野を横断した連絡調整を行い、部局間で協力し合いながら、事業推進を行うとともに、国や県、周辺自治体等との連携推進を図る。

<構成員>

- ・ 発酵食文化の振興に関わる庁内関係部署

<役割>

- ・ 構想に基づく実施計画の進捗管理や見直し
- ・ 構想の基本方針に沿った施策の推進と事業立案
- ・ 各課のまちづくり課題の共有



政策課題
の共有



官民連携
取組提案、
知見提供

官民連携の“醸す”環境づくりの場・組織

② 高島市発酵のまちづくり“醸す”本部

- 官民の垣根を越えて互いの活動を活かし合う環境づくりを進める。
- ノウハウや知見を自団体の事業につなげるとともに、市民や事業者との協働を進め、プレイヤーにも還元する。

<構成員>

- ・ 高島市、滋賀県のほか
市内の多様な主体を後押しする立場の産業団体等

<役割>

- ・ 主体間の連絡調整（プレイヤー情報の共有等）
- ・ 各団体の施策、事業の進捗報告や連携・協力の模索
- ・ 「発酵のまち・たかしま」を広く発信するための知見蓄積

適宜連携

大学・研究機関

地域金融機関

民間企業等