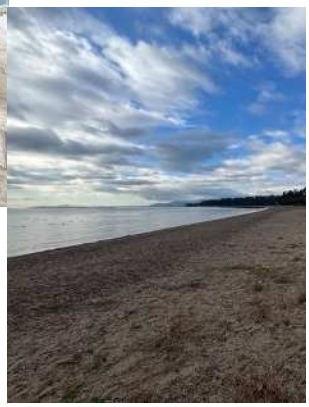
たかしま発酵のまちづくり構想



令和７年２月

高　島　市

目次

1　構想の策定にあたって……1
❶構想策定の背景……1
❷構想の位置づけ……1
❸構想の推進期間……2
2　たかしまの発酵食文化に関する現状……3
❶高島市の発酵食文化の特徴……3
❷発酵を取巻く世界・全国の動向……10
❸発酵食文化に対する市民の意識……14
❹県・国の施策動向……21
❺他地域先進事例等……26
❻高島市の発酵を活かしたこれまでの取組……28
3　たかしまの発酵食文化に係る SWOT 分析……36
4　本市のまちづくりにおける“発酵”が担うべき役割……38
❶総合計画における”発酵”の位置付け……38
❷関係する各分野における政策課題……39
5　たかしま発酵のまちづくりにおける課題設定……45
6　発酵のまちづくりの基本理念……49
7　発酵のまちづくりの基本方針……52
❶発酵食文化の伝承……52
❷発酵食文化価値の創造と発信……53
❸発酵関係人口の創出……54
8　構想の推進に向けて……55
❶高島市発酵のまちづくり推進庁内連携チーム（政策分野横断の場・組織）……55
❷高島市発酵のまちづくり“醸す”本部 （官民連携した“醸す”環境づくりの場・組織） 55
資料編……56
❶高島市の発酵食文化に関する市民アンケート調査……56
❷たかしま発酵のまちづくり構想検討有識者会議……56
❸たかしま発酵のまちづくり構想検討プロジェクトチーム……57

1 構想の策定にあたって

❶構想策定の背景

本市は、琵琶湖に注ぎ込む水の 3 分の 1 を生み出す豊かな水環境に恵まれ、年間を通じて多湿で冬季は寒冷な気候が発酵に適していることから、古くからの発酵食文化が根付いています。現在でも 5 つの造り酒屋と、伝統製法を守る醤油蔵、県下唯一の酢の醸造所が存在するほか、近年ではキムチやヨーグルトといった現代の食卓を彩る発酵食品を製造する事業者も生まれています。また、味噌や鮒ずし、鯖のなれずしといった伝統的な発酵食品の製造が各家庭においても今なお受け継がれ、近年では地域固有の食文化を守る担い手として、移住者の活躍も見られるようになっています。

こうした発酵食文化を市内外に発信するため、本市では 2013 年に「全国発酵食品サミット in たかしま」が開催され、これを機に本市の多彩な発酵食文化やその魅力が再確認されたことを受けて、地域内の団体の連携が進み、発酵食文化を活かした様々な取組みが展開されました。

その後、コロナ禍を経て、人々の間では健康意識やサステナブルな暮らしへの関心が高まり、「和食」や「伝統的酒造り」のユネスコ無形文化遺産登録、「近江のなれずし製造技術」の無形民俗文化財登録等も手伝って、地域固有の風土が育てる食や、そこに織り込まれる文化や人の営みにも注目が高まっています。

加えて本市では、北陸新幹線「敦賀駅」開業や、市内での大型リゾートホテル開業、インバウンド需要の高まりを受けて、市外から人が訪れる機会も高まっています。

こうした機会を確実にとらえ、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、今後の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施策の方向性等を「たかしま発酵のまちづくり構想」として取りまとめます。

❷構想の位置づけ

「たかしま発酵のまちづくり構想」は、本市の最上位計画である「高島市総合計画 後期基本計画（2022～2026 年度）」における「かもす 産業経済政策分野」のうち、施策項目 2「高島ブランドを育成・発信します」の方針 3「『発酵』を活かした地域振興を推進します」を具体的に進めるため、その理念や施策の方向性を定めるものです。

また、「第 3 期高島市まち・ひと・しごと創生総合戦略（高島市デジタル田園都市国家構想総合戦略）」との整合を図りながら推進し、全国的に人口減少や少子高齢化が進む中に

あっても、発酵食文化を高島ブランドとして発信し、産業振興はもとより地域活性化や関係交流人口の開拓につなげるものとして推進します。

❸構想の推進期間

本構想は「高島市総合計画」との整合を図りながら推進し、期間を令和 7 年度（2025 年度）から令和 16 年度（2034 年度）の 10 年間とします。

2 たかしまの発酵食文化に関する現状

❶高島市の発酵食文化の特徴

本市の風土や歴史、生活文化や産業の状況など、高島市の発酵食文化を育んだ地域資源の特徴を明らかにすることで、その強みや弱みを整理します。

1）風土と歴史

豊かな水系と水量を誇る琵琶湖沿いの３つの重要文化的景観や
高島しぐれに代表される湿潤な気候が「びわ湖淡水文化」のベース

本市は東部で琵琶湖に接し、南西部は比良山地、北西部は饗庭野、野坂山地で構成される地形で、琵琶湖に流れ込む河川や、その源流となる山々からの水に恵まれた環境です。

豊かな水系と水量を誇る琵琶湖沿いでは、豊富な水資源を用いた人々の生活文化が営まれ、良好な水辺景観という形で現れています。特に、海津・西浜・知内、針江・霜降、大溝の水辺景観は国から重要文化的景観に選定されており、３つの重要文化的景観を一つのまちで有するのは全国で唯一となっています。

本市の気候に目を向けると、日本海側に近いことから冬季の寒さは厳しく、積雪量の多い日本海型気候です。秋季には「高島しぐれ」と呼ばれる降雨がしばしばあり、年間を通じた高い湿度と冬に寒冷であることは、微生物の活動を促すとともに、冬季を過ごす食品の長期保存に適した環境であり、本市の発酵食文化が発展した大きな背景になっています。

さらに、本市を含む滋賀県全体が温暖で年間雨量も多いことから稲作が発展し、世界の淡水魚の半分が棲息すると言われるなど、「米と魚」の活用をベースとした発酵食品が豊富です。滋賀県の郷土食では、琵琶湖の水の恵みを活かした「びわ湖淡水文化」とも言える固有の食文化が形成されています。

本市の重要文化的景観

海津・西浜・知内の水辺景観

針江・霜降の水辺景観

大溝の水辺景観

資料：高島市 HP

古くから伝わる琵琶湖の恵みを活かしたなれずし文化

本市の発酵食品のうち、象徴的なものの一つに琵琶湖の淡水魚と米を発酵した「なれずし」が挙げられます。

「なれずし」は魚を発酵させることで保存性を高め、独特の風味を生み出した食品で、すしの原型ともされます。また「なれずし」は、東南アジアから稲作とともに日本に伝わったと言われ、古くから米を柱とした食文化圏で食べられている発酵食品です。

滋賀県では、フナの喉骨がまとまって出土している稲作遺跡があり、鮒寿司を漬けていた形跡ではないかと言われ、弥生時代には「なれずし」が伝わっていた可能性があります。

平安時代に編さんされた「延喜式」には、「なれずし」を朝廷に献上した国の一つに近江が名を連ねており、本市においては少なくとも一千年以上前には「なれずし」が伝えられてきたことが分かります。

本市の「なれずし」は、神社の祭礼に用いられるものがよく見られますが、農村における神事は稲作と深く結びついており、その象徴的な食文化でもある「なれずし」は、正月や祭り、神事などでの「ハレ」のご馳走として受け継がれてきました。

現在も琵琶湖の淡水魚を用いた「なれずし」は家庭でも作られ、日常の食事や行事食として伝えられているほか、「なれずし」を看板商品にする老舗店舗も市内に複数あります。

また、近年では、鮒寿司など「なれずし」を乳酸発酵させた時にできる「飯（いい）」を活用した、新しい発酵食品の開発に取り組む事業者も現れるなど、本市の「なれずし」の食文化は継承と発展を続けています。

本市に伝わる「なれずし」（鮒寿司）

資料：びわ湖高島観光ガイド HP

神饌として用いられるウグイすし

資料：近畿農政局 HP 地域の和食文化
ネットワーク近畿 特別企画寄稿集

自然条件に合った保存食づくりの知恵から生まれた多彩な野菜の漬物

日本の漬物の歴史は古く、奈良時代に寺院の食事として用いられていたものが伝わり、平安時代の「延喜式」の記録からは、貴族が珍重した食品となっていたことがわかります。

滋賀県は、京都の寺院をはじめ漬物の需要があったことや、多くの街道があり交易が盛んであったため、野菜の漬物が多く生まれ、漬物用の野菜の品種も多数育てられています。

野菜の漬物は、微生物が直接関与してできる漬物と、麹や味噌、醤油、酒かす、ぬかなどの発酵生産物を利用した二次的な発酵漬物の二種類があります。

本市では、家庭で消費する野菜を保存するために、「ぬか漬け」や「たくわん」をはじめとする発酵技術が発達し、漬物を保存するための小屋を母屋とは別に設置する例も見られるなど、各家庭での工夫が行われたことも多彩な漬物が生まれた背景となっています。

さらに、本市は山間から平地の湖岸まで、地形・気候ともに変化に富んでいることが多彩な野菜の漬物の存在につながっており、珍しいものでは、市内の畑地区でしか作ることができない”幻の漬物”「畑漬け」が挙げられます。

また、明治以降、市販品としての漬物出荷が全国で盛んになってからは、固有の漬物用野菜である「万木（ゆるぎ）かぶ」も登場しました。

加えて近年では、良質な水や本市に根付く発酵食文化に注目して、キムチ等の新しい野菜の漬物生産に取り組む事業者も見られます。

「畑漬け」を漬ける様子

資料：高島の食と人-３つの◯◯-

万木かぶの漬物

資料：滋賀のおいしいコレクション HP

日本海の海産物流通により発達した、海と山の恵みによる発酵食文化

京都と若狭を結ぶ複数の道を若狭街道といい、本市の朽木をはじめとした北西部は、若狭街道のうち「鯖街道」の街道筋として栄えた歴史があります。平安時代に記述された「延喜式」によると、若狭から塩の他に様々な海産物が京都や奈良に送られていたことが記録されています。本市には海がありませんが、交易路があったことから、サバ、ニシン、昆布などの海産物が流通し、お祭りや行事など、「ハレ」の食を中心に食卓に並んでいました。

海産物を保存する方法として発酵技術が発展し、地域の特色豊かな発酵食品づくりにつながっています。

代表的なものでは、塩サバを米糠で漬けて発酵させた「鯖のへしこ」や、地域の食材と海産物を組み合わせた「ニシンと大根の麹漬け」、塩サバを飯漬けにした「鯖のなれずし」などがあります。

このように、海産物を活用して発酵食品をつくる食文化は地域に根付いており、市販品の製造や飲食店でのメニューに活用する事業者もあります。

若狭から朽木にもたらされる海産物

資料：聞き書　滋賀の食事

鯖のへしこ

資料：高島市

2）本市の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、伝統的な発酵食品に加え、
「キムチ」、「ヨールグルト」等、新しい食品をつくる多様な製造事業者が集積

本市には、造り酒屋が５事業者あることに加え、鮒寿司の老舗、伝統製法を守る醤油蔵、県下唯一の酢醸造所などがあり、一つのまちに「酒」、「醤油」、「酢」、「味噌」、「なれずし」、「野菜の漬物」など多様な発酵食品の製造事業者が集積することが特徴となっています。

特に、「味噌」や「野菜の漬物」は家庭で消費する保存食として発達したこともあり、農家の加工品として６次産業化が図られ、特産品としても直売所等を中心に流通しています。

また、キムチ、ヨーグルト、パン、紅茶、納豆、ビールなど現在の食卓を彩る多様な発酵食品の製造事業者も増えています。

一方で、発酵食品関連事業者を含め、市内事業者は小規模事業者が多く、少子高齢化の進展により後継者・担い手不足の問題にも直面しています。

こうした事業者の事業継続はもちろん、雇用の確保や後継者の育成を支えることも必要です。

市内で製造される主な発酵食品

酒

醤油

酢

味噌

鮒寿司

ヨーグルト

資料：びわ湖高島観光ガイド HP

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数

発酵食品の食材となる農水産品を生産する農業者や漁業者の取組をみると、自然環境と共生した生産にこだわりを持つ事業者が多く見られます。

例えば、滋賀県が認証する「環境こだわり農産物認証制度」では、琵琶湖をはじめとする自然環境保全のために農薬や化学肥料を減らすなど、特別な栽培を行った農産物に認証を与えていますが、この認証を受けた事業者には、水源を涵養する棚田での米づくりや、琵琶湖に生息する湖魚と共存した水田づくりに取り組む農業者が見られるなど、環境共生型の取組が盛んであることが分かります。

本市においても、「高島市農産ブランド認証制度」を設け、農産物や加工品について、化学合成農薬・化学肥料の使用基準に応じた表示を行い、高島市の水と土で生産され、安心・安全であることを積極的に PR する農家や事業者を広げてきました。

また、田んぼの生態系に配慮した稲作を行う「たかしま生きもの田んぼ米」、琵琶湖から遡上する湖魚の生育に適した田んぼづくりに取り組む「魚のゆりかご水田米」など、資源を保全管理しながら生産を行う持続可能な農業も見られます。

食の安全や環境との共生に配慮された農産物を原材料として用いていることは、市内で製造・加工される多くの発酵食品の付加価値にもなっています。

高島市農産ブランド認証制度

資料：高島市 HP

魚のゆりかご水田米の取組

資料：世界農業遺産「琵琶湖システム」
魚のゆりかご水田米 HP

3）本市の発酵食文化の認知の現状

発酵のまちランキング等には登場するものの、
インターネットの検索キーワード等では「高島市＝発酵」のイメージが希薄

日本経済新聞のライフスタイル専門サイト「NIKKEI STYLE」に掲載された「『発酵のまち』を訪ねる 10 選」（2017 年）において、本市は発酵のまちランキングで 7 位に選ばれており、まちぐるみで発酵を PR している点を評価されています。

また、2019 年には日本文化の魅力を紹介するマガジン「Discover Japan」において「発酵ツーリズムで、滋賀の風土を味わい尽くす！？」という記事が掲載され、本市を含む湖西エリアの発酵食文化が紹介されました。

さらに 2013 年には、全国から発酵ファンが集まる「全国発酵食品サミット」の開催地にもなるなど、「発酵」の関心層には一定の知名度を有しているものと推察されます。

一方で、インターネットでの検索状況をみると、「発酵」とともに検索されるキーワードとして、本市の名称やスポットが上位に挙がる例は見られず、「発酵」のキーワード検索で上位となる URL についても、本市のウェブサイトは入っていません。（2024 年 11 月現在）

こうした状況から、一般には、「高島市＝発酵のまち」としてのイメージが、未だ広く関連づけられていないと推察されます。

『発酵のまち』を訪ねる 10 選（2017 年）

10 選のまち	特徴
1 位　香川県小豆島	醤油 400 年の歴史、蔵や工場 20 件
2 位　秋田県横手市	冬に温まれる食品が豊富
3 位　千葉県神崎町	発酵テーマに道の駅開業、地域に貢献
4 位　竜の子街道 （愛知県常滑、半田、碧南、西尾市）	多様な食品の製造集積
5 位　長野県木曽町	漬物「すんき」、山あいに根付く
6 位　石川県白山市	雪深い気候が育む珍味
7 位　滋賀県高島市	**「鮒寿司」、琵琶湖西岸の味**
8 位　新潟県上越市	気候風土が生んだ食品多く
9 位　京都市伏見地区	運河沿いに歴史のある酒蔵
10 位 兵庫県神戸市・西宮市	灘五郷、日本酒の蔵点在

調査方法：国内で、発酵を切り口にした街づくりに力を入れている地区 21 ヶ所を事前に選出し、その中から食の多様性や観光地としての魅力などを基準に選者 11 人にベスト 10 を選んでもらい、合計して点数化、ランキングした。

資料：NIKKEI STYLE　HP（2017 年）を参考に作成

❷発酵を取巻く世界・全国の動向

次に、発酵食文化を取り巻く世界や全国の動向をとりまとめ、高島市の発酵食文化振興に関する機会や脅威を整理します。

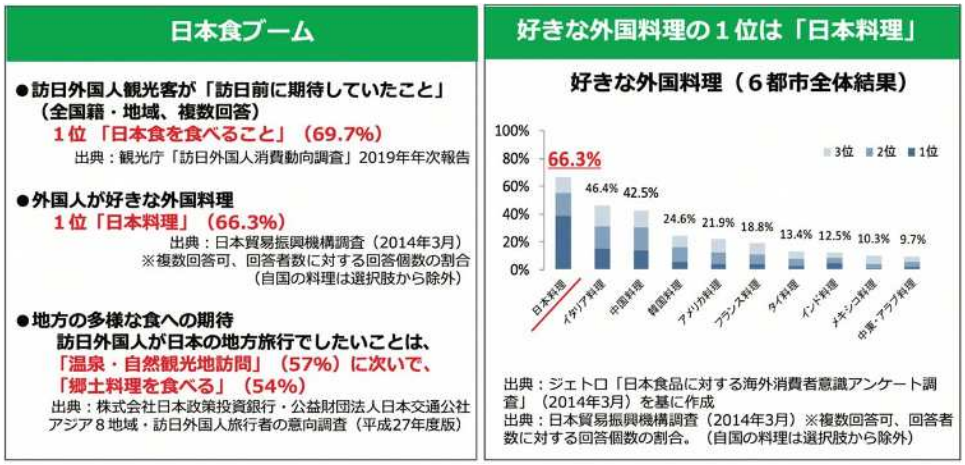
無形文化遺産登録に伴う「和食」への世界的関心の高まりと
訪日外国人観光客（インバウンド）の増加

「和食」がユネスコ無形文化遺産に登録されて以降、訪日外国人観光客（インバウンド）の日本への関心が「食」に集中する傾向が強まっています。

2019 年の観光庁の調査によると、インバウンド客が訪日前に期待していたことの 1 位は日本食を食べることであり、ジェトロによる 2014 年の調査では、好きな外国料理の 1 位にも日本料理が選ばれています。

発酵食品は、味噌、醤油、酢、漬物、納豆、甘酒など多岐にわたり、和食の基盤を支える重要な存在です。和食への世界的な関心の高まりに伴い、発酵食品への注目が集まる可能性も高まっています。

訪日外国人観光客の日本食への関心



資料：インバウンドを通じた海外需要の取組み・創出（農林水産省）

美食や健康面への注目から、「発酵」への世界的なブームは継続

近年、発酵食品に対する世界的な関心が急速に高まっています。

世界ベストレストランランキング＊の 1 位に 4 度も選出されたデンマークのレストラン「ノーマ」が、2011 年には発酵をテーマにしたシンポジウムを開催、2018 年には発酵に関する書籍を出版し世界中でベストセラーとなったこともあり、国や地域を問わず美食と

しての「発酵」への注目が集まっています。

また、「和食」のユネスコ無形文化遺産登録を受け、醤油・味噌・食酢・鰹節といったような、和食を構成する基本的な調味料や、和食に合い伝統的な製法を守る日本酒などの発酵食品にも注目が集まっています。

国内では、素材のおいしさを引き出す調味料として、塩麹が2011年にメディアで紹介されブームになり、こうじ業界全体の売上が翌年には30倍を超える62億円になったほか、「飲む点滴」と謳われ、栄養面からも注目される甘酒の市場も、2011年から2017年にかけて、4倍にまで成長しています。

こうした発酵食品への注目の背景には、「腸活」「菌活」といった、健康機能面への期待があることも見逃すことはできません。

特に、発酵食品に欠かせない麹菌が、たんぱく質を分解して生成するペプチドという成分には、血圧を低下させる効果が期待でき、多くの特定保健用食品にも利用されているほか、味わいが複雑でうま味につながるものもあり、発酵食品のおいしさにもつながっています。

ビールやワインのアルコール発酵やパンに用いられる酵母にも、食物繊維が多く含まれ、腸のはたらきを活発にする効果等が期待されます。

さらに、発酵食品が含む生きた乳酸菌や酵母菌、納豆菌、酢酸菌などの菌は、腸内環境を整え、消化器の健康や免疫力向上に寄与することも広く知られるようになりました。

こうした健康効果への期待があることは、新型コロナウイルス感染症拡大の際に発酵食品が注目されたことや、漬物やいりぬかの市場が伸び、巣ごもり需要や家庭での調理機会の増加を背景に、味噌づくりセットといった家庭での発酵食品づくりを楽しむ商品が増えたことにも表れています。

＊世界ベストレストラン50
2002年に英国のメディア会社のリストからはじまった、各国の飲食店関係者や批評家など投票権を持つ1080人が過去18カ月内に訪れた自国とそれ以外の店に合わせて匿名で10軒ずつ投票することで全世界のレストラン等をランキングする美食のイベント。

清酒（日本酒）・醤油の輸出実績（2012～2022年）

資料：2022年農林水産物・食品の輸出実績（農林水産省）

発酵を通して地域の魅力を探訪する「発酵ツーリズム」の増加

発酵食文化を通じて地域の魅力を探訪する「発酵ツーリズム」に取り組む地域が、近年増えつつあります。

秋田県、福島県、北陸、ニセコの事例では、発酵食品の製造や、飲食サービス事業者が連携し、地域全体で観光客を呼び込む取組が展開されています。

また、「発酵ツーリズム」の推進に向けて、地域内の事業者間連携や、地域外の観光関連事業者との連携を進めるため、新たな組織体を形成する動きも活発になっています。

例えば、2021 年には、酒蔵ツーリズム推進協議会（事務局：公益社団法人日本観光振興協会）が、日本酒・焼酎・泡盛・ワイン・ビールなどの酒蔵巡りを通じて、地域の郷土料理や文化を楽しむ酒蔵ツーリズムを推進するため、酒蔵ガイド（外国人受入れ態勢標準化ツール）の作成や研修会を開催し、国内の酒蔵を支援する活動を展開しています。

また 2022 年には、「発酵文化×美術館」というコンセプトの展覧会が北陸 3 県（福井県・石川県・富山県）で開催され、会期中には各地の蔵元などを探訪するツアー開催や関連書籍の発売が行われたほか、2024 年には東海 3 県（愛知、岐阜、三重）で「発酵ツーリズム東海実行委員会」が発足し、複数都市を会場としたイベントが予定されるなど、「発酵ツーリズム」をより広域で展開するような取組も行われています。

食に対する安全性や品質向上の要請

2020 年に食品衛生法が改正され、国際的な食品衛生管理手法「HACCP（ハサップ）」に、全ての食品関連事業所が対応することとなりました。施行までの移行期間を経て、2024 年には完全実施が求められています。

発酵食品では、特に漬物製造に関して、従来の届出制から営業許可が必須となったほか、「HACCP」対応の加工施設設置が義務づけられるようになりました。漬物に限らず、味噌や醤油、清酒などの発酵食品を製造している伝統的で小規模な蔵でも、衛生管理計画の策定等、対応が必要になっています。

国では、小規模事業者でも「HACCP」に対応した衛生管理ができるよう、各業界団体による手引書の整備を推進しています。また、JFS 規格認証制度（一般社団法人・食品安全マネジメント協会（JFSM）が発行）も設けられ、「HACCP」を含む食品の安全管理の取組を推進しています。

JFS 規格認証制度のうち「JFS-B 規格」は、「HACCP」の基準を満たしているほか、JFS 規格が国際規格化したことを受け、認証を受ける事業者側から見れば、日本語で安全管理に関する国際規格を取得できる手段となっています。

「HACCP」対応の義務化に伴い、小規模な事業者では、設備投資の必要性から営業継続を断念するケースも全国で見られますが、業界団体によるサポートのほか、一部の自治体では、事業者が基準を満たすために行う施設整備費に対する支援も行われています。

事業の公益性や持続可能性に対する国際認証が各分野で増加

「発酵」が注目される理由の一つに、微生物の力を活用するため、製造プロセスに余分なエネルギーを要しないことや、原材料を無駄にしないこと、伝統的な生活の知恵から生まれた技術が多く、地域の資源循環に配慮したものであることなど、その持続可能性が挙げられます。

近年は、公益性の高い企業に与えられる国際認証「B Corp（B Corporation）」や、観光産業において持続可能な旅行と観光のためのグローバルな基準を設けた「GSTC 基準」などが登場しているほか、食品業界では、農薬や化学肥料に頼らず自然の力を活かして作られた食品を認証する「有機 JAS」や、国際基準としても機能している「コーデックガイドライン」などが知られています。

こうした認証制度の増加は、環境や社会への配慮、公益性や持続可能性への注目など、消費者の購買行動における選択の現れでもあり、「発酵」そのものが持つ特性や、本市の発酵食品の特徴、それを育んだ自然や環境のプロモーションも含めて、本市の発酵食文化の振興において意識する必要があります。

❸発酵食文化に対する市民の意識

本構想の策定にあたり、市民の日常生活における発酵食文化の現状や、今後の発酵のまちづくりに対する意向を把握するため、市民アンケート調査を実施しました。対象は、市内在住の 18 歳以上の方で年齢や地域バランスを考慮した 1,300 人（無作為抽出）です。郵送及びウェブサイトにより、420 人の方から回答（回収率 32.3%）をいただきました。

1）「発酵」への関心

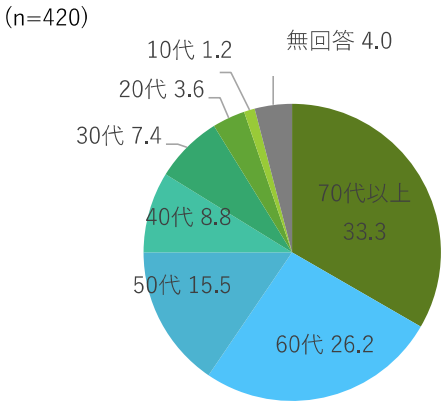
60 代以上が約 6 割、30 代以下が約 1 割と少なく、若い世代の「発酵」への関心が希薄

回答者の属性をみると、年代別には 60 代以上が 59.5%と約 6 割、30 代以下は 12.2%と約 1 割となっています。このことから、「発酵」に関心を持つ層が高齢の方に偏っており、若い世代では関心が薄い様子がうかがえます。

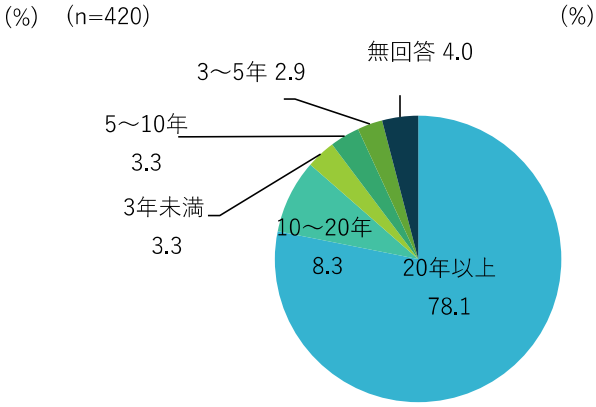
また、回答者のうち、市内での居住年数が「20 年以上」の方が約 8 割と、本市の発酵食文化について、本市に長く居住されている方ほど認知していると推察されます。

発酵食品への関心の有無を 10～30 代、40～50 代、60 代以上の世代別で比較すると、10～30 代で「関心がある」「やや関心がある」が他の世代よりも低くなっています。

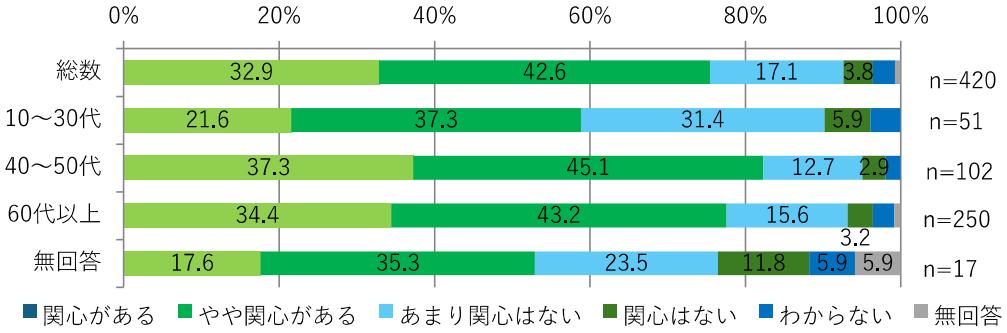
回答者の年代



回答者の市内での居住年数



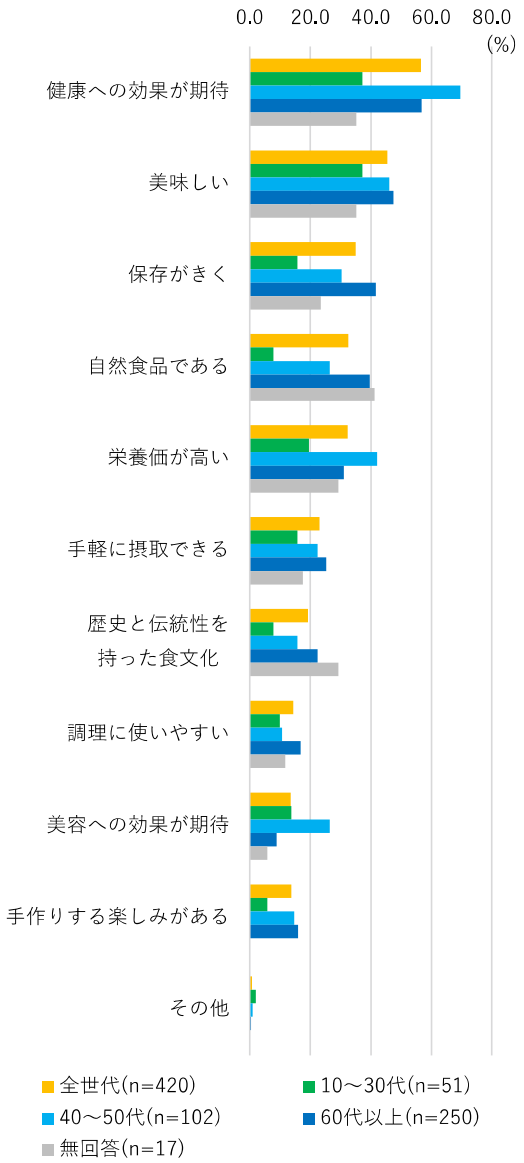
年代別発酵食品への関心の有無



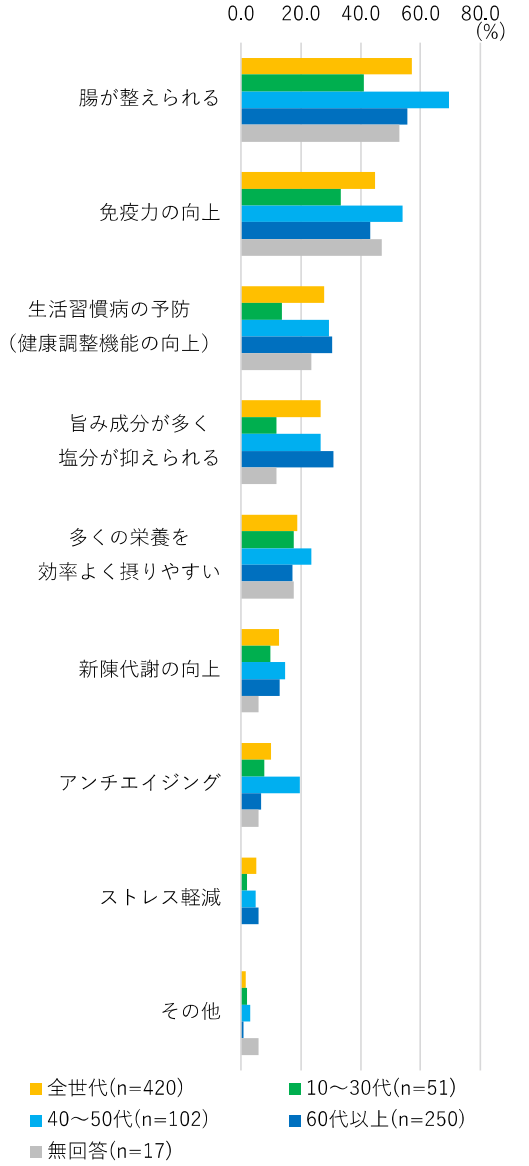
発酵食品への関心は「健康づくりへの期待」が最多、特に「腸が整えられる」に期待

発酵食品に関心がある理由を 10～30 代、40～50 代、60 代以上の世代別で比較すると、「健康への効果が期待」は全世代で最多となっていますが、特に 40～50 代で多くなっています。また、「栄養価が高い」、「美容への効果が期待」でも 40～50 代が他の世代に比べて多くなっています。発酵食品が持つ機能のうち、健康効果の期待については、「腸が整えられる」が全世代で多く選ばれており、「腸活」として発酵食品の摂取のメリットが幅広い世代に認識されている様子がうかがえます。また、40～50 代では特に「アンチエイジング」を他の世代よりも多く選択しています。

発酵食品に関心がある理由（複数回答）



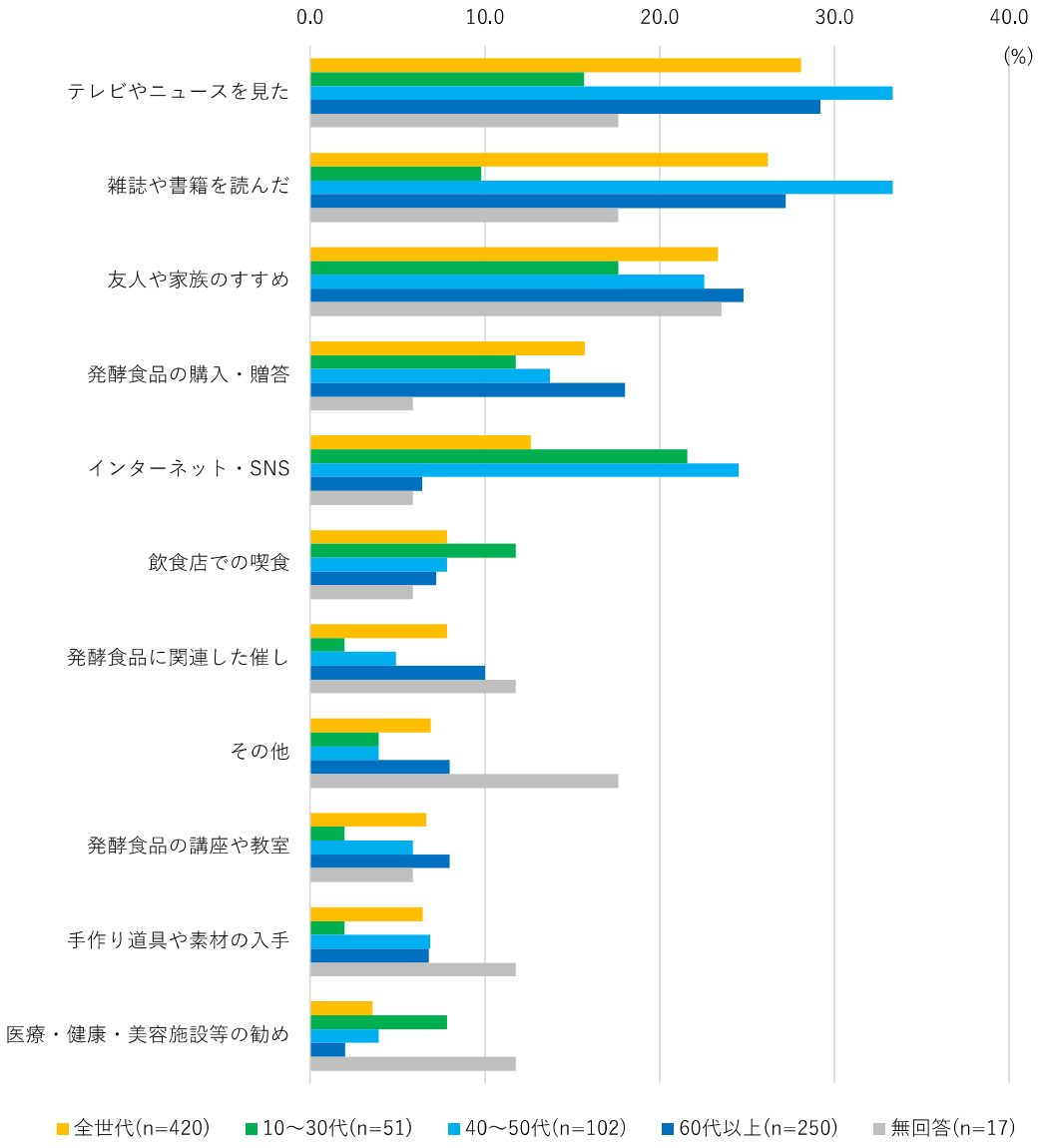
発酵食品への健康づくりへの期待（複数回答）



発酵食品に関心を持ったきっかけは、テレビやニュース、雑誌や書籍が最多だが、10～30 代の若い世代はインターネット・SNS が中心

発酵食品に関心を持ったきっかけは、全世代で「テレビやニュースを見た」が最も多く、「雑誌や書籍を読んだ」が次に多く挙げられています。10～30 代、40～50 代、60 代以上の世代別で比較すると、10～30 代と 40～50 代で「インターネット・SNS」が全世代よりも多く、特に 10～30 代の若い世代は、テレビや書籍よりインターネットを通じ情報収集をしている様子がわかります。全世代で多く選択されているのは、「友人や家族のすすめ」となっています。

発酵食品に興味を持ったきっかけ（複数回答）

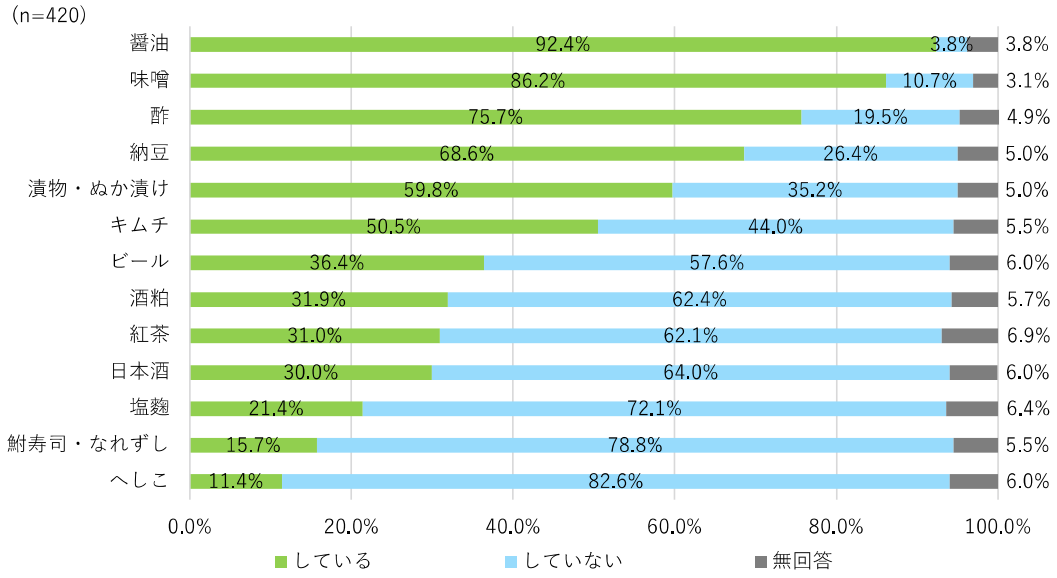


2）日頃の発酵食品の飲食状況

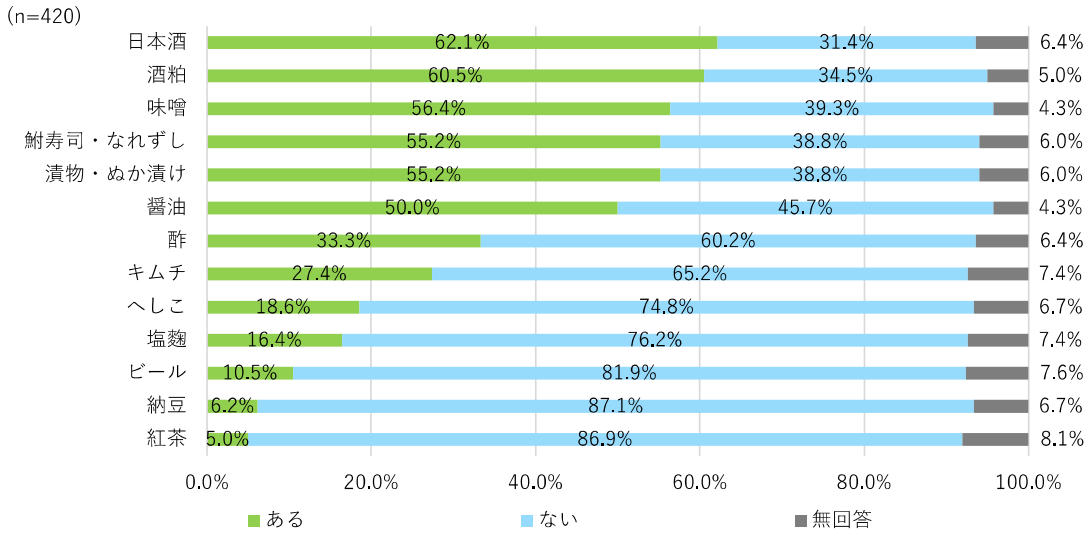
日常的に飲食されている発酵食品は醤油・味噌・酢といった調味料、
高島市産の飲食経験がある発酵食品の上位は、日本酒・酒粕

日常的に飲食している発酵食品の上位は醤油・味噌・酢といった、和食で使用される調味料が７～９割となっています。市内産発酵食品の飲食経験については、日本酒と酒粕が約６割、次いで味噌と鮒寿司・なれずし、漬物・ぬか漬けが５割以上です。

日常的に飲食しているか



高島産のものを飲食した経験があるか



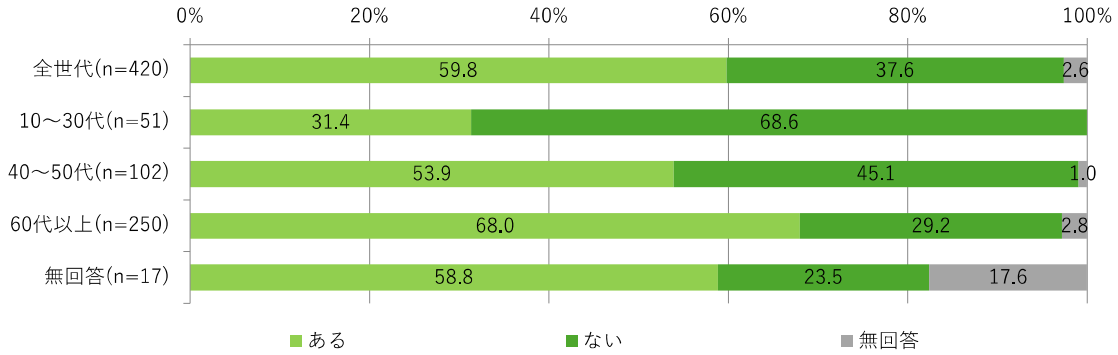
3）発酵食品づくりの伝承状況

家庭での漬物づくりを中心に発酵食品づくりが伝承されてきたが、
若い世代ほど発酵食品を手作り経験は少なく、今後の伝承継続が懸念

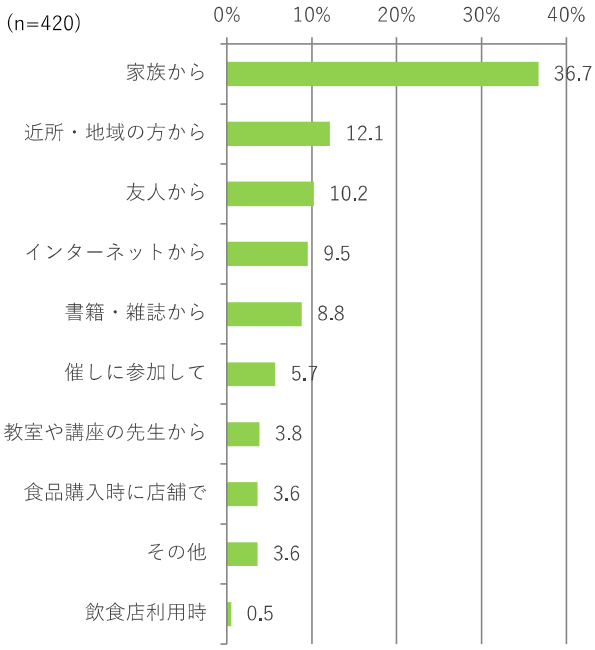
発酵食品を手作りした経験については、若い世代ほど「ある」と回答した方が少なく、10～30代では約3割が「ない」と回答するなど、発酵食文化の伝承が難しくなっていることが推察されます。

60代以上では、約7割の方に発酵食品の手作り経験があることがうかがえますが、作った品目や誰から学んだかをみると、「野菜の漬物」を「家族から」学んだ方が多く、家庭での漬物づくりを中心に伝承が行われていることがわかります。

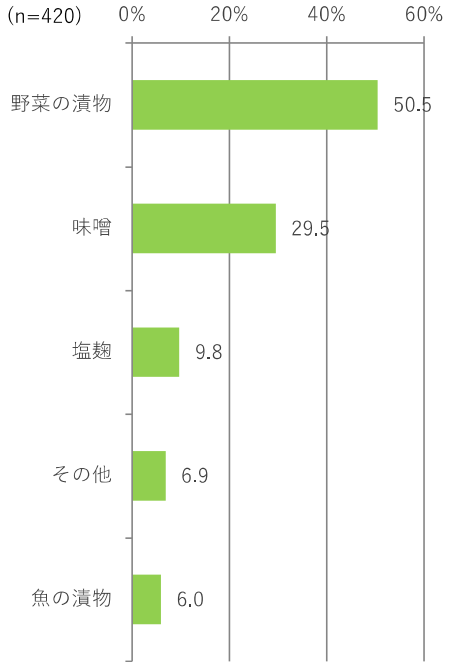
発酵食品を手作りした経験の有無



発酵食品の手作りを誰から学んだか



発酵食品を手作りした際の品目



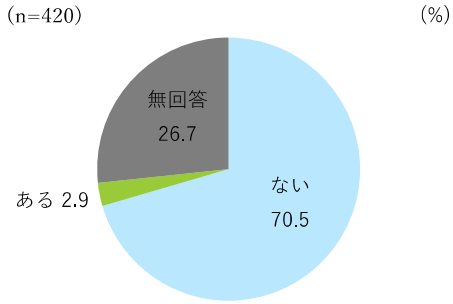
4）発酵食文化の学習機会と意向

市主催の発酵食文化教室・講座の参加経験・認知度ともに低いが、
若い世代で「知らなかった」が「今後参加したい」と回答する方が多く、周知が課題

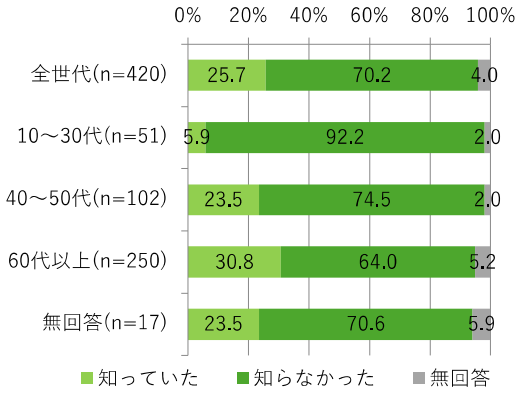
市が主催する発酵食文化に関する教室・講座について参加経験がある方は 3%以下、「知らなかった」と回答した方は約 7 割と、周知が課題となっています。

今後の参加意向については、60 代以上では「知っていた」人より「参加したい」人の数が下回っているのに対し、10～30 代では「知っていた」人より「参加したい」人の数が大幅に上回っており、若い世代への発酵食文化の普及に向けては、取組の周知が重要であると言えます。

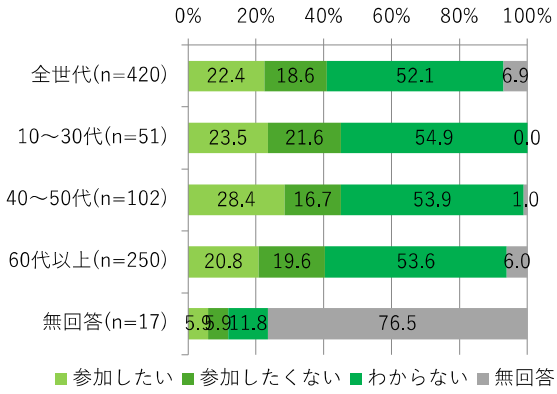
市主催教室・講座への参加経験



市主催教室・講座を知っていたか

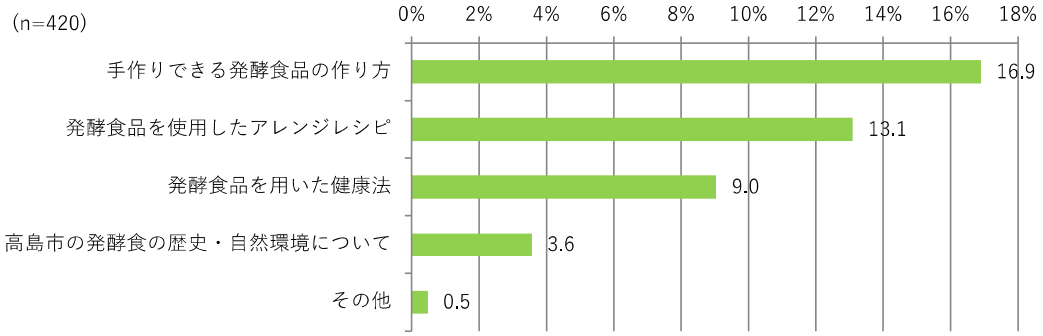


市主催教室・講座に参加したいか



希望する発酵食文化に関する学習内容としては、「手作りできる発酵食品の作り方」や「発酵食品を利用したアレンジレシピ」が多く挙げられ、今後の発酵食文化の普及や活用に向けた市民ニーズとして踏まえていくことが重要です。

希望する発酵食文化に関する学習内容（複数回答）



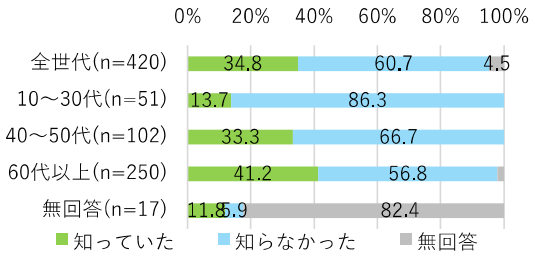
5）発酵食文化を活かしたまちづくりについて

発酵食文化を育む風土・景観でもある「重要文化的景観」の認知度は若い世代で低いが、発酵食文化を活かしたまちづくりの意向は若い世代でも前向き

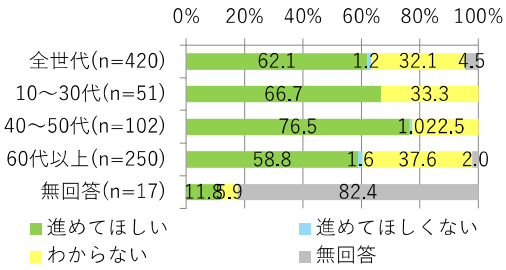
古くからの酒蔵など、本市を代表する発酵食品製造事業者は、市内３カ所の「重要文化的景観」のエリアに立地しています。このことからも、重要文化的景観は本市の発酵食文化と切っても切れない関係にありますが、この重要文化的景観について「知っている」と回答した人は 34.8%、「知らなかった」と回答した人が 60.7%と、市民への認知度は低くなっています。特に、10～30 代の認知度が低いのが顕著です。

一方で、発酵食文化を活かしたまちづくりへの意向を年代別にみると、「進めてほしい」と回答した人は 40～50 代、次に 10～30 代で多く、若い世代でも 7 割近くが前向きであると言えます。

重要文化的景観を知っていたか



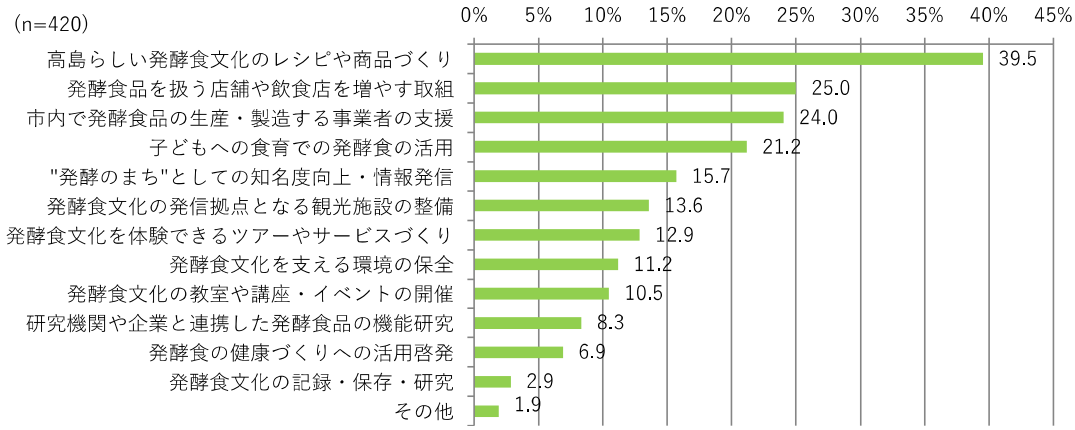
発酵食文化を活かしたまちづくりを進めてほしいか



発酵食文化を活かしたまちづくりの取組内容として、レシピや商品づくり、発酵食品を扱う店舗等の増加、製造事業者への支援が多数

発酵食文化を活かしたまちづくりとして、重要あるいは参加したい取組としては「高島らしい発酵食文化のレシピや商品づくり」が最も多く、次いで「発酵食品を扱う店舗や飲食店を増やす取組」、「市内で発酵食品の生産・製造する事業者の支援」となっており、産業振興につながる取組への意向が高くなっています。

発酵食文化を活かしたまちづくりとして重要・参加したい取組



❹県・国の施策動向

本市の発酵食文化の振興を考える上で、大きな政策の流れを把握し機会や脅威を捉えるため、県や国の施策動向を整理します。

1）滋賀県及び連携団体の主な発酵関連の取組

ｉ）「発酵産業」成長促進化プロジェクト

発酵食品について、産業分野・業界を超えて支援してきた成果がある一方、「発酵産業」の成長に向けては、政策間連携による推進が課題

滋賀県では、国内での発酵食文化への注目の高まりや、滋賀県が全国トップレベルの長寿県である要因の一つに発酵食文化の恵みが考えられること、県としても健康寿命の延伸や健康しがを推進していることなどに着目し、学識者や事業者を委員とした「発酵からつながる滋賀研究会」を立ち上げ、「発酵」を切り口に産業育成施策の方向性を示した「滋賀県発 発酵×X ビジネス報告書（令和 2 年 3 月策定)」を作成しました。

また、この報告書に基づき、県内の自然や食材といった地域資源を活用し、発酵産業の成長促進を図る取組を支援する「滋賀県『発酵産業』成長促進化プロジェクト補助金」を創設し、2021 年度からの 4 年間で 22 件の取組が採択されています。

「発酵」をテーマにすることで、産業分野や業界をまがる多角的視点から「発酵」の新たな魅力を創造する取組となっていることに加え、「学びの推進」という事業要件を設けたことで、ものづくり企業が製品だけではなく動画教材や冊子といったコンテンツ創造にも取組むことにつながっているなど、総合的な価値創造の推進にもなっています。

一方で、複数分野にわたる総合的な事業であるがために、「発酵産業」としてさらなる成長を図る際には、県内部においても政策間連携が重要であり、今後の課題といえます。

滋賀県「発酵産業」成長促進化プロジェクト補助金 概要

補助対象者	補助率等	補助対象事業
法人格を有する団体、個人事業主。（県外主体も対象）	(1) 補助率:補助対象経費の 2 分の 1 以内 (2) 補助限度額:1 件あたり 100 万円以内 (3) 交付決定下限額:20 万円	発酵産業の成長促進に資する以下に掲げる事業のいずれか 1. 商品・サービス開発 2. 認知拡大・販路拡大 3. 学びの推進

資料：滋賀県 HP より作成

ⅱ）アンテナショップ「ここ滋賀」での発酵食文化の発信

県内発酵食品のワークショップや試飲・試食等を展開、
都市部での「発酵」関心層の人気を集めており、今後の連携に期待

アンテナショップ「ここ滋賀」

資料：「ここ滋賀」HP

滋賀県では、県内の産品や魅力を首都圏で発信し、滋賀への誘客を担う拠点として、アンテナショップ「ここ滋賀」を東京都・有楽町に設け、物販や飲食レストラン事業を展開しています。

「ここ滋賀」では、県内の発酵食品事業者による催事やワークショップ、キャンペーン等を実施し、「発酵産業」成長促進化プロジェクトを通じて創出された新商品やサービスを発信する場にもなっています。

近年は、味噌づくりのワークショップや、地酒と県産品とのペアリングを楽しむイベントも人気を博しており、市内事業者も「ここ滋賀」を活用した発信に取り組んでいることから、引き続き都市圏の「発酵」ファン形成に取り組んでいくことが期待されます。

ⅲ）滋賀の食事文化研究会

県下の発酵食文化について学術的な調査研究と伝承活動を継続しており、
本市の発酵食文化の継承に向けても連携が期待

「滋賀の食事文化研究会」は、1991 年に出版された「聞き書・滋賀の食事」の執筆者等を中心に当初 13 名で発足した任意団体で、現在は約 120 名の家庭の主婦、教員、公務員、栄養士、調理師、食品関係従事者、農業関係者など多彩な構成員が活動する団体です。

主な活動は、県内の食文化に関するフィールドワークや研究成果の報告、実習を交えた研修、小中高への出前講座等、食文化の継承や普及となっており、滋賀県とは 1992 年に共催で「食品シンポジウム」を開催し、教育委員会による伝統食文化調査の実施や、県立琵琶湖博物館での企画展「食事博」への協力などで連携してきました。

「滋賀の食事文化研究会」の活動では、本市の発酵食品も数多く捉えられており、その背景や歴史的経緯、生活や習俗の中での姿が記録されています。

今後、本市の発酵食文化を継承していくにあたり、「滋賀の食事文化研究会」が蓄積してきた研究成果や学術的な調査ノウハウ、実習も含めた継承活動との連携が期待されます。

ⅳ）「シガリズム」を共通コンセプトとした観光推進での「発酵」の発信

県の観光 PR コンセプト「シガリズム」でも「発酵」を魅力要素に捉えており、
本市の発酵食文化の観光への活用が期待

滋賀県では、観光 PR のコンセプトとして、2021 年から「シガリズム」を打ち出しています。

「シガリズム」とは、琵琶湖をはじめとした自然と歩みをそろえ、ゆっくり、ていねいに暮らしてきた滋賀の時間の流れや暮らしを体感することで、心のリズムを整える新たな旅の提案とされています。

「シガリズム」HP

資料：公益社団法人びわこビジターズビューローHP

この中で、「発酵」は「恵みを醸す」とされ、人と自然が織りなす発酵文化は、滋賀県の大きな魅力要素として捉えられています。

今後、滋賀県では「シガリズム」のもと、観光事業者だけでなく、農林水産業や地場産業に関する事業者など、多様な関係者の連携を生み出し、新たなツーリズムを展開するとしています。本市の発酵食文化を活かした観光振興にも期待が持てます。

ⅴ）世界農業遺産への「森・里・湖に育まれる漁業と農業が織りなす琵琶湖システム」認定

「琵琶湖システム」の世界農業遺産への認定に伴い、
湖と田んぼ・森が関係する現れとして発酵食文化にも注目

2022 年、国連食糧農業機関（FAO）により、琵琶湖と共生する滋賀の農林水産業「森・里・湖（うみ）に育まれる漁業と農業が織りなす琵琶湖システム」（以下、「琵琶湖システム」）が世界農業遺産に認定されました。

「琵琶湖システム」は、琵琶湖の固有種ニゴロブナの生育環境や、独特の漁法「エリ漁」、河川を遡上する湖魚の繁殖環境を守る水源林保全、環境にやさしい農業といった、森・川・水田・湖のつながりを指します。世界農業遺産への認定により、世界的にも非常に貴重なものとして、価値の伝承と発信が行われています。

「琵琶湖システム」の中でも、鮒寿司に代表される特徴的な発酵食文化は、発酵食品の原材料となる米やその他の農林水産物、発酵や生物の営みを育む水環境、それを生み出す森林と、まさに湖と田んぼ・森が関係し合った現れとして注目が集まっています。

「琵琶湖システム」との関係を踏まえて本市の発酵食文化の価値や背景を発信していくことで、他県との差別化や一層の魅力の発信が期待できます。

２）国の主な動向

ⅰ）「和食」の無形文化遺産登録と発酵食への注目

無形文化遺産登録以降、「和食」の振興に対する国の取組は活発
本市の発酵食文化の効果的な発信に向け、「和食」を意識した打ち出しは重要

2013 年、「和食；日本人の伝統的な食文化」がユネスコの無形文化遺産に登録されました。

近年増加しているインバウンドの来日目的として、「和食」が上位に回答されるなど、今「和食」は世界中からの注目を集めています。

2016 年には、食育基本法の第三次食育基本計画で、重点課題の一つに「食文化の継承に向けた食育の推進」が位置づけられたほか、2017 年には文化芸術基本法が改正され、基本的施策に「食文化の振興」が新たに明記されました。文化庁で推進する日本遺産の認定においても、食文化を含むものが積極的に認定されています。

「和食」に使われている味噌、醤油、酢、みりん、酒はすべて発酵食品であり、その健康機能やおいしさもまた、世界から注目が集まっています。

本市の発酵食文化の効果的な発信に向けては、「和食」振興に向けた国の取組との連携を積極的に図ることが望ましいと言えます。

ⅱ）「近江のなれずし」の登録無形民俗文化財登録

無形民俗文化財として発酵食品の製造技術を保存する動きが近年活発、
「近江なれずし製造技術」の登録による注目の高まりに期待

登録無形民俗文化財と登録無形文化財は、2021 年の法改正（文化財保護法の一部を改正する法律）を経て、茶道や書道、食といった生活文化も文化財の対象としています。

登録無形民俗文化財として初めて登録されたのは、「讃岐の醤油醸造技術」と「土佐節の製造技術」であり、2023 年には「能登のいしる・いしり製造技術」と「近江のなれずし製造技術」が続いて登録されました。また、2021 年には「伝統的酒造り」が登録無形民俗文化財に登録されるなど、発酵食品とその製造技術を無形文化財とし、保存と継承を図る国の動きが続いています。

なれずしは魚を発酵させることで保存性を高め、独特の風味を生み出した食品で、すしの原型とされ、「すしの調理技術や発酵食品の製造技術の変遷を考える上で注目される」と評価されています。

本市の発酵食文化を特徴づける食品の一つは、琵琶湖の湖魚を使ったなれずしです。

今後、本市の発酵食文化の継承や普及を図る上で、「近江のなれずし製造技術」の無形文化財登録に伴う注目の高まりや、国の食文化の保存と継承に向けた動きと連携し、より多くの認知や取組の拡大へとつなげていくことが期待されます。

ⅲ）日本の「伝統的酒造り」の無形文化遺産登録

日本の「伝統的酒造り」がユネスコの無形文化遺産に登録、
世界での日本酒人気の高まりも背景に、本市の酒蔵においても大きな機会

2024 年 12 月、日本の「伝統的酒造り」がユネスコの無形文化遺産に登録されました。

「伝統的酒造り」は、日本酒、焼酎・泡盛、みりんなどの造り方が該当し、500 年以上前に原型が確立した伝統的な製造技術です。

具体的には、杜氏（とうじ）や蔵人（くらびと）など、酒蔵の職人による、カビの一種であるこうじ菌を使った手作業の技術を指し、米や麦などに生じたこうじ菌がでんぷんを糖に変え、その糖を酵母がアルコールに変えていく「並行複発酵」という、世界でも珍しい技術です。

先に登録された「和食」人気との相乗効果により、今後ますます日本の酒や食文化への注目が集まることが予測されます。特に日本酒は、国内での消費量が落ち込む一方、海外での人気が高まっており、ここ 10 年での輸出額は 4 倍近くに増えています。

本市には、5 蔵の酒蔵がありますが、日本の「伝統的酒造り」の無形文化遺産登録は、認知度の向上や販路拡大等の大きな機会となることが期待されます。

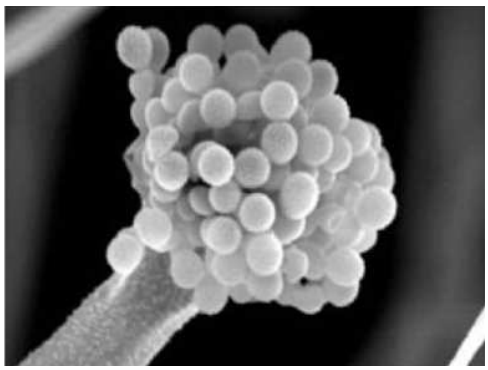
「伝統的酒造り」

（蒸きょう）

（こうじづくり）

（もろみ管理）

（こうじ菌（国菌））



資料：国税庁 HP（「伝統的酒造り」のユネスコ無形文化遺産登録に向けた取組」より）

❺他地域先進事例等

次に、発酵食文化をまちのブランドとして活用し、様々な取組を展開している先進地の事例を見ていきます。

●長野県食品製造業振興ビジョン

長野県では、食品産業の振興を図るため、「長野県食品製造業振興ビジョン 2.0」を策定し、世界的潮流も踏まえつつ、社会的ニーズにしなやかに対応する長寿県「NAGANO の食」の創出・提供を推進するため、食品製造業者が取り組むべき指針を示しています。

この中で、発酵食文化は長野県の健康長寿を支える特産品として捉えられ、発酵技術を活用した機能性食品の研究や開発を推進するため、大学等と連携した「『食』と『健康』ラボ」を位置付けるなどしています。

●小野町産業６次化・発酵のまちづくり推進協議会

福島県小野町では、まちの産業振興と発酵食品による健康づくりを目的に、小野町名誉市民である発酵学者の小泉武夫氏を顧問に迎え、１次・２次・３次産業の連携促進や調査研究を進める体制として、産官学民連携による協議会を設立しています。

協議会では、手作り味噌の仕込みやイベントを実施するなど、町民も巻き込んだまちづくり事業として様々な事業を予定しています。

●長岡市「発酵・醸造のまち」の発信

新潟県長岡市では、16 もの酒蔵があるほか、市の中心部からほど近いところに、味噌・醤油・酒蔵が集中して立地する「摂田屋」という町があります。

かつて江戸幕府の御領地として味噌や醤油造りが発達し、戦災も免れたこのエリアは、趣ある建築物も多くあり、発酵・醸造文化の歴史を肌で感じられる場所となっています。

ただ製品を楽しむだけでなく、訪れて楽しんでもらうための事業やプロモーションも展開しています。

●恵那市「発酵のまちづくりビジョン」の策定

2023 年に「全国発酵食品サミット」の開催地となった岐阜県恵那市では、サミットを起爆剤として、2024 年 3 月、「発酵のまちづくりビジョン」を策定しています。

このビジョンでは、「発酵を通じた健幸づくりと伝承」、「発酵商品の活用と開発」、「発酵グルメによる観光誘客と地域産業の発展」をまちづくりの方針として掲げ、発酵食品ソムリエ育成事業として発酵食品の魅力や正しい知識、歴史や文化を学ぶ「発酵の学校」や、小学生を対象とした味噌づくり教室を開催するほか、市内事業者が行う新たな発酵食品開発への助成や、発酵食品に関するイベントへの出展、発酵に関する拠点整備の検討など、多くの施策に取り組むこととしています。

加えて恵那市は、2022 年に総務省の「SDGs 未来都市」に選定されており、地消地産と SDGs の推進に取り組む飲食、宿泊、食品製造事業者等の認証制度を創設するなど、「発酵のまちづくりビジョン」に掲げる特色あるまちづくりとの相乗効果を図っています。

❻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。

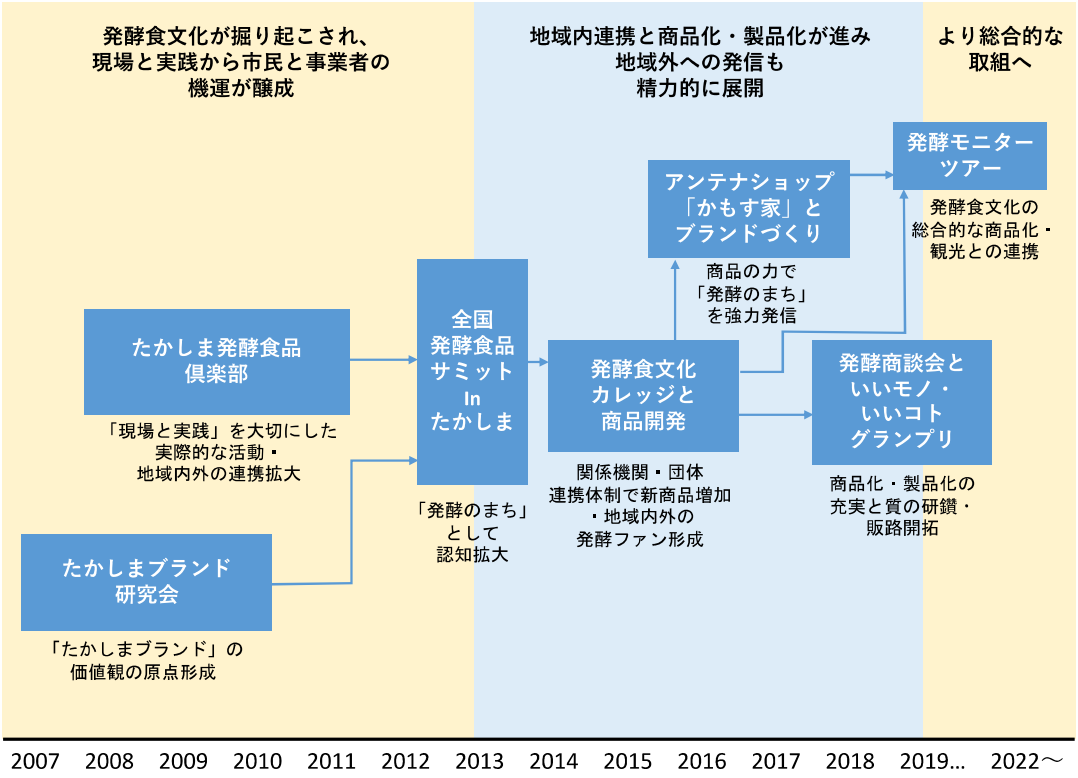
2007 年、高島市商工会女性部の事業として「たかしまブランド研究会」が発足し、食文化の洗い出しが行われる中で、商工会の専門委員会として「たかしま発酵食品倶楽部」立ち上がるなど、市内発酵食文化の魅力が掘り起こされ、料理教室や工房見学といった現場と実践を基調とした活動から、「発酵」によるまちおこしの機運が高まっていきました。

この機運の高まりが、2013 年の「全国発酵食品サミット in たかしま」の開催で一つのピークを迎え、「発酵のまち・たかしま」の認知も地域内外へと広がっていきました。

また、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したことから、「発酵食文化カレッジ」の開催やアンテナショップ「かもす家」の開設など、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されました。

その後、コロナ禍の間は催しが少なくなったものの、発酵モニターツアーの開催や商品化が行われており、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ました。

これまでの高島市における発酵に関連した主な取組経緯



1）たかしまブランド研究会

本市の風土を「びわ湖淡水文化圏」と捉え、固有の食文化を洗い出し、
「たかしまブランド」の価値観の原点を創出

2007 年、高島市商工会女性部の事業として、市内の地域資源の洗い出しと発信を行う「たかしまブランド研究会」が発足し、2010 年まで活動が行われました。

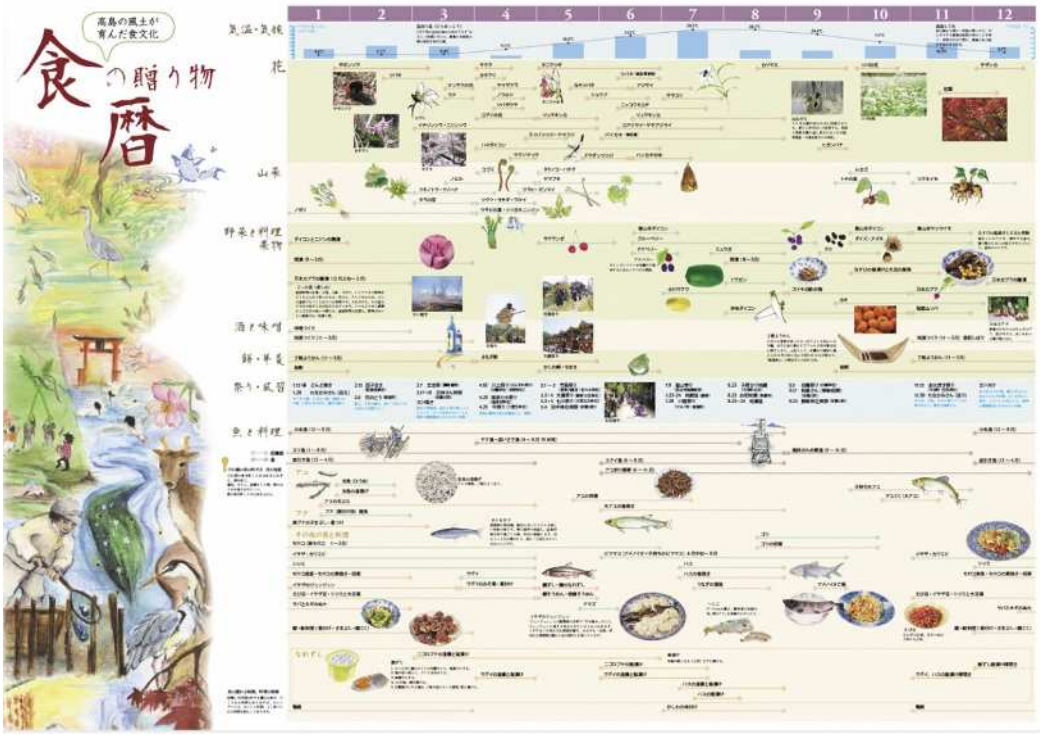
「たかしまブランド研究会」では、暦に応じた高島の風土と食文化を一覧化した「食の贈り物暦」、市内の美味しいものを地理的にも示した「びわ湖たかしまお宝 MAP」、「お宝 MAP 紹介映像」を制作し、発酵食品を含む市内の食文化を発掘し、取りまとめました。

また、「びわ湖たかしまお宝 MAP」の掲載スポットを訪ねる「高島お宝ツアー」を開催し、市外も含めた幅広い方を対象に、「食」の切り口から本市の魅力を発信しました。

「たかしまブランド研究会」が制作したもののうち、特に「食の贈り物暦」は、本市の風土の特徴を「びわ湖淡水文化圏」と捉えた上で、その独自性をまとめたパンフレットとして、「たかしまブランド」発信の原点とも言える内容となっています。

また、琵琶湖や河川での漁や水産物、季節ごとの淡水魚の料理が一目でわかる魚と料理のカテゴリーも整理し、本市の食文化が豊かな水文化に根ざしたものであることをよく表したものとなっています。

食の贈り物暦



資料：食の贈り物暦（高島市商工会）

2）たかしま発酵食品倶楽部

発酵食品を作る「現場と実践」を大切にした活動を基調に
地域内・地域外にも連携が拡大

2008 年、高島市商工会内に、発酵食品に関する専門委員会として「たかしま発酵食品倶楽部」が発足、発酵食品を製造する市内工房の見学や、発酵食品や調味料を使った料理教室を主軸としたワークショップ、発酵レシピコンテストなどの取組が行われました。

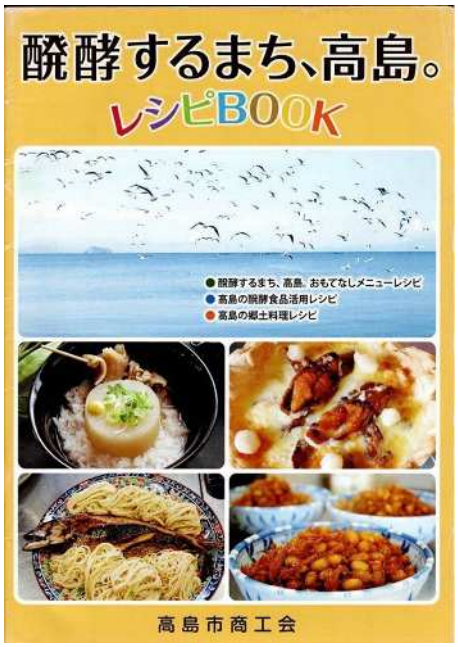
2010 年には、発酵レシピコンテストに応募があったレシピと、料理教室を通じた成果を「醗酵するまち、高島。レシピ BOOK」として取りまとめ、伝統的な郷土料理から現代的なおもてなしメニューまで 50 を超えるレシピを掲載するなど、現在も市内の家庭や事業者の間で参考にされています。

こうした取組は、「たかしまブランド研究会」の活動とも一時期重なり、発酵食品に関わる市内事業者や市民の参加、またその活動も増え、旧町村間の連携も大いに広がりました。

さらに、2008 年には第 1 回「全国発酵食品サミット」が秋田県横手市で開催され、「発酵」を切り口にしたまちおこしに取り組む自治体・地域との交流も盛んになりました。

「たかしま発酵食品倶楽部」の活動は、発酵食品が作られる「現場」と、発酵食品を作り食べる「実践」を大切にしており、地域内外を問わず共感を集め、「発酵」を通じた連携と、「発酵のまち」としての機運を高めることにつながりました。

醗酵するまち、高島。レシピ BOOK



資料：醗酵するまち、高島。レシピ BOOK（高島市商工会）

3）全国発酵食品サミット in たかしま開催

発酵食文化で地域を盛り上げる機運が醸成され、全国イベントの誘致へと発展
「発酵のまち」として認知を広げる大きな機会

2007 年以降、地域の食文化に焦点を当てた活動が発展し、2012 年には「発酵女子会」として市内の発酵食品とお酒のペアリングを楽しむ催しが行われ、それまで高島市商工会の会員など事業者が中心に活動していたところに、一般参加の裾野が広がっていきました。

2013 年には、「全国発酵食品サミット in たかしま」が開催され、「発酵」によるまちおこしに取り組む全国の自治体や事業者、発酵に関心のある幅広い方が本市に集まり、本市の「発酵」を切り口とした取組は、一つのピークを迎えました。

サミットは、発酵学の第一人者・小泉武夫氏を招いたシンポジウムや、市内の発酵食品製造事業者を交えたトーク、発酵物産展、発酵ミュージアムという各種展示、料理教室・カフェ、発酵に関わる市内スポットを巡るツアーなどで構成され、多くの「発酵」ファンを集めることに成功し、「発酵」に携わる地域内外の事業者同士が出会い交流する機会にもなって、後の販売促進や新たな商品開発にもつながっています。

翌年の 2014 年には、高島市商工会が例年開催してきた「産業フェア」を、発酵食品を中心としたイベント「全国発酵食品フェア」にアレンジし、全国の発酵食品メーカーや発酵デザイナーとして著名な小倉ヒラク氏を招いて「てまえみそのうた」を実演するなど、さらなる機運の高まりへとつなげました。

このように、「全国発酵食品サミット in たかしま」の誘致・開催は、地域内外に「発酵のまち・たかしま」としての認知を広げる大きな一歩となったのです。

「全国発酵食品サミット in 高島」

資料：全国発酵食品サミット in たかしま Facebook

4）発酵食文化カレッジと商品開発

分野を超えて関係機関が連携し、新しい商品やコンテンツの提供へと発展、
地域内外の発酵ファンづくりに貢献

「全国発酵食品サミット in たかしま」での盛り上がりと「発酵のまち・たかしま」としての認知拡大を受け、2014 年には「発酵食文化カレッジ」が開校し、2016 年までの 3 年間、それまで「たかしま発酵食品倶楽部」で実施していた工房見学や料理教室に加え、栄養学・発酵食品に詳しい松井徳光氏等を指導者に迎えた発酵食品基礎講座を実施しました。

この講座は、京都・大阪・兵庫でもサテライト開催されるなど、地域内外の「発酵ファン」づくりへとつながっています。受講登録者が 200 名を超えるなど人気を博した成果が、後に京都三条でのアンテナショップ「かもす家」の開設につながるように、地域外に拠点を設けつつ「発酵のまち・たかしま」の発信を拡大するきっかけにもなりました。

また、「発酵食文化カレッジ」は、地域の農・林・水産・商工・観光などの関係機関・団体等が連携した「高島市産業連携推進協議会」への委託という形で実施され、地域内の産業分野を横断する連携体制で展開されました。

同時期の 2015 年から 2017 年にかけては、市内の産業団体等 8 団体で構成される高島地域雇用創造協議会が、主に発酵食品の新商品開発と「発酵」に関連した仕事や雇用創出に関するセミナーを開催し、市内の関係機関・団体の連携が「発酵」をテーマに加速した時期となりました。

たかしま発酵食文化カレッジ

資料：たかしま発酵食文化カレッジ Facebook

高島地域雇用創造協議会による商品開発

資料：高島地域雇用創造協議会 Facebook

5）アンテナショップ「かもす家」とブランドづくり

「発酵のまち」をプロモーションする拠点やブランドづくりを通じ
地域外に「発酵のまち」を強力に発信

2016 年から 2018 年にかけ、高島市商工会が国の補助金を得て、京都市三条商店街にアンテナショップ「かもす家」を開設、2007 年以降の「発酵」をテーマとした取組成果を活かし、市内の発酵食品の販売と発酵食品がその場で楽しめる飲食サービスの提供、店内でのワークショップ等を展開しました。

「発酵のまち・たかしま」をまるごと体現した店づくりは、マスコミにもたびたび取り上げられ、地域外に「発酵のまち・たかしま」の認知を広げることとなりました。

また、市では、2015 年から市内の農林水産物の知名度と付加価値向上に向けた取組として、市内の食材を用いた発酵食品ブランド「ヒビノハッコウ」の商品開発を推進し、本市に縁のある百貨店「髙島屋」で試験販売を行うなど、都市部での「発酵のまち・たかしま」の発信やイメージ形成に取組みました。

市内事業者を中心とした取組の蓄積により、多くの魅力的な商品がラインナップされ、「かもす家」やブランドづくりといった、商品力による「発酵のまち」の発信が花開きました。

アンテナショップ「かもす家」

資料：近江高島　かもす家 Facebook（高島市商工会）

6）発酵商談会といいモノ・いいコトグランプリ

市内の商品化・製品化した発酵食品が充実し、
質の研鑽や地域外への販路開拓への機運が活発

アンテナショップ「かもす家」の開設中は、年間通じた販売とプロモーションが可能であったため、「発酵」を切り口とした取組に事業者も着手しやすく、新たな商品開発や発酵食品が充実しました。

商工会が毎年実施する、市内産品やサービスの顕彰事業「いいモノ・いいコトグランプリ（2024 年に「たかしまええものグランプリ」へと事業リニューアルの上継続実施)」では、2017 から 2018 年にかけて「発酵特別賞」が設けられたほか、それ以外の開催年でも例年発酵に関連した商品が入賞しており、市内の事業者による発酵食文化を活かした商品開発が続けられています。

また、2018 年から 2019 年にかけて、地域外のバイヤーや飲食店、ライター等を招き、市内の発酵食品の商談を行う「発酵商談会」を開催し、充実した商品を集めることで、より直接的に産業振興や販路開拓につなげる活動へと発展しました。

2020 年以降はコロナ禍に入り、飲食を伴う商談会が開催しにくい状況にありましたが、海外も含めた販路開拓の活動は現在でも行われています。

発酵商談会の様子

発酵商談会市内開催時の蔵元ツアー

発酵商談会市内開催時展示

資料：高島市商工会

7）発酵モニターツアーの開催

発酵食文化の総合的な商品化を視野に、観光との連携が強化

2017 年、2018 年には、高島市産業連携推進協議会により、発酵食文化をテーマに市内の観光スポットや飲食店等を巡り楽しむ、モニターツアーが開催されました。モニターツアーでは、市内の水環境を理解できるスポットや、地域住民の暮らしぶりを、実際に住民との交流を通じて知る時間を設けるなど、本市の発酵食文化の豊かな背景が伝わる構成がなされました。

その後、2022 年には、発酵食品の健康面への機能にも着目した宿泊ツアーが、民間旅行会社によりモデル的に開催され翌年には商品化されました。また、2023 年には高島市外の方と市内の方を結ぶことを目的とした関係人口創出事業「高島縁人」で発酵をテーマとした交流イベントが開催、2024 年には鮒寿司をテーマにびわ湖高島観光協会によるイベントが開催されるなど、「モノ」だけにとどまらず、飲食や体験といった「コト」を含む総合的な商品化が、観光との連携を軸に進んでいます。

資料：高島縁人 HP

資料：びわ湖高島観光協会 HP

3 たかしまの発酵食文化に係る SWOT 分析

ここまでのとりまとめ結果から、本市の発酵食文化振興に関わる内部環境と外部環境を、強み（Strength）、弱み（Weakness）、機会（Opportunity）、脅威（Threat）で分析する SWOT 分析を用いて整理しました。

S（強み）

- **国の重要文化的景観に選定された景観地が１市で３ヵ所存在（全国最多）**
  海津・西浜・知内、針江・霜降、大溝の水辺景観
- **なれずし、海産物や野菜を活かした発酵食品など琵琶湖や自然の恵みを活かした多彩な発酵食品**
  地域特有の気候風土や交易など歴史を背景に発展
- **発酵食品製造事業者の集積**
  ５つの酒蔵、鮒寿司の老舗、伝統製法を守る醤油蔵、県下唯一の酢醸造所など伝統的食品からキムチやヨーグルトなど現代の食卓を彩る食品まで
- **食の安全や環境との共生に取り組む事業者の存在**
  食の安全や環境共生型に取組む事業者が多い
- **「全国発酵食品サミット in たかしま」をはじめする「発酵」をテーマとした官民の取組開催実績**
  サミット、発酵食文化カレッジ、「かもす家」開設等
- **発酵をテーマとした取組が重要と考える市民が６割強**
  アンケート回答者の６割以上が意思表示
- **全国ハイレベルの長寿県**
  男性１位・女性２位（厚労省令和２年都道府県別生命表）で、滋賀県ではその要因の一つに発酵食文化の恵みも考えられるとする

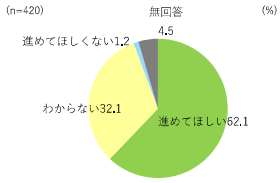
針江・霜降の重要文化的景観

資料：高島市 HP

市内の醤油蔵

資料：高島まるごと百貨店 HP

発酵食文化を活かしたまちづくりを進めてほしいか（再掲）

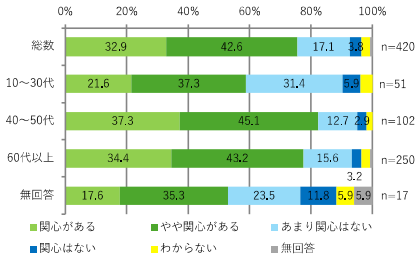


資料：市民アンケート

W（弱み）

- **若い世代で、発酵への関心が低く、発酵食品の手作り経験も少ない**
  10～30 代の発酵への関心は他年代に比べ低い
- **「発酵のまち」のブランド発信が不足**
  「高島市＝発酵」の認知は浸透していない
- **事業承継や従業員等の担い手不足**
  発酵食品の製造・生産を担う事業者の多くは小規模経営者の高齢化や人口減少による衰退

年代別にみた発酵への関心



資料：市民アンケート

O（機会）

・日本の食文化への世界的関心の高まり
「和食」「伝統的酒造り」がユネスコの
無形文化遺産に

・琵琶湖周辺の風土や生業の認証登録
「琵琶湖システム」が世界農業遺産に
「近江のなれずし製造技術」が無形民俗文化財に

・インバウンドを含む観光客の増加
北陸新幹線「敦賀駅」開業
大型宿泊施設の市内開業

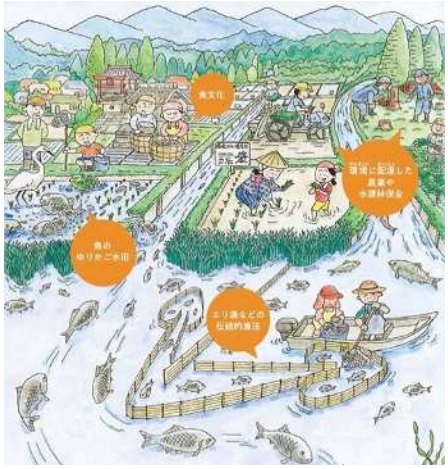
・「発酵」の世界的なブーム
美食や健康機能面（腸活・菌活）への期待

・発酵ツーリズムの機運の高まり
発酵を通して地域の魅力を探訪

無形民俗文化財「近江のなれずし」

資料：高島まるごと百貨店 HP

世界農業遺産「琵琶湖システム」



資料：滋賀県 HP

T（脅威）

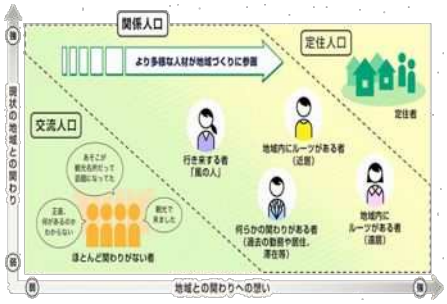
・“発酵”に取組む競合都市・地域の増加
発酵・醸造のまち長岡（新潟県）
恵那市（岐阜県）発酵のまちづくり

・関係人口開拓の競争の激化
地域の担い手を住民に限らず地域外の「関係人口」
の取込みの競争

・食に対する安全性や品質向上の要請
食品に関わる表示や製造プロセス管理等の遵守
発酵に関わる事業者も対応強化の必要性

・家族や地域間での伝承危機
核家族化、地域のつながりの希薄化、ライフスタイルの変化

関係人口



資料：総務省　関係人口ポータルサイト

4 本市のまちづくりにおける“発酵”が担うべき役割

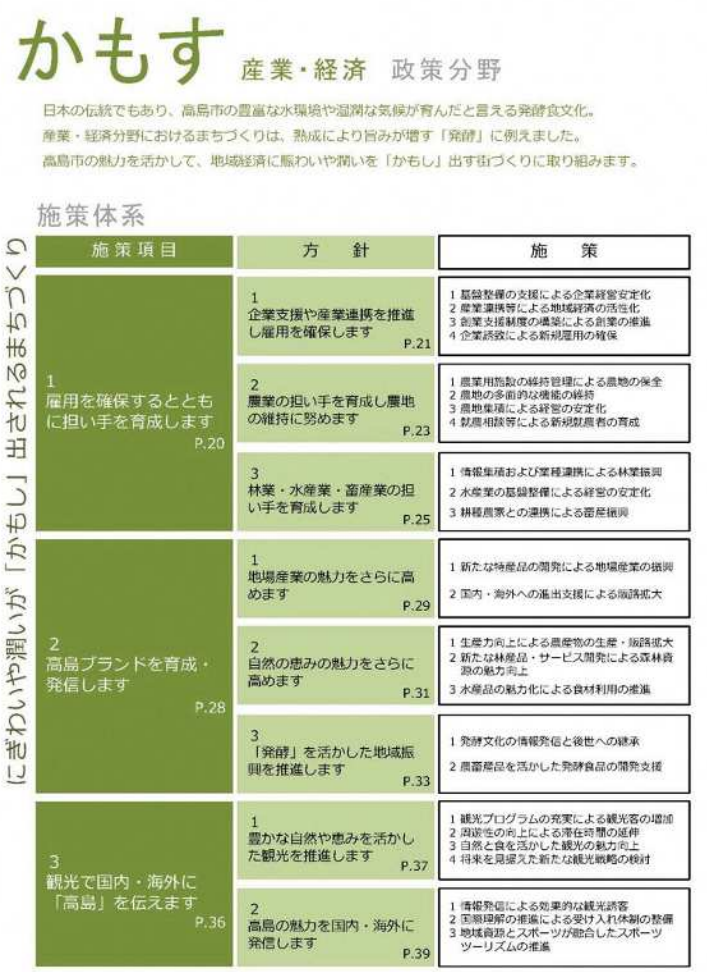
❶総合計画における”発酵”の位置付け

高島市のまちづくりにおける最上位計画「高島市総合計画　後期基本計画」（計画期間2022~2026 年）に掲げるまちづくり政策のうち、「産業・経済」分野の方向性は、熟成により旨味が増す「発酵」にならい、「高島市の魅力を活かして、地域経済に賑わいや潤いを『かもし』出すまちづくりに取組みます」としています。

地域経済に賑わいをもたらす上で、本市の地域ブランドを確立し、広く発信していくことが重要ですが、こうした高島ブランドの育成・発信においては、その方針の一つに「『発酵』を活かした地域振興を推進します」を掲げ、市では重要なブランドの一つとして「発酵食文化」を捉えています。

この方針のもと、発酵食文化の情報発信と後世への継承、発酵食品の開発支援に向けた施策等を推進します。

高島市総合計画における
まちづくり政策分野
かもす産業・経済政策分野の
体系



かもす　産業・経済　政策分野

日本の伝統でもあり、高島市の豊富な水環境や温潤な気候が育んだと言える発酵食文化。
産業・経済分野におけるまちづくりは、熟成により旨みが増す「発酵」に例えました。
高島市の魅力を活かして、地域経済に賑わいや潤いを「かもし」出す街づくりに取り組みます。

施策体系

にぎわいや潤いが「かもし」出されるまちづくり

施策項目	方針	施策
1 雇用を確保するとともに担い手を育成します P.20	1 企業支援や産業連携を推進し雇用を確保します P.21	1 基盤整備の支援による企業経営安定化 2 産業連携等による地域経済の活性化 3 創業支援制度の構築による創業の推進 4 企業誘致による新規雇用の確保
	2 農業の担い手を育成し農地の維持に努めます P.23	1 農業用施設の維持管理による農地の保全 2 農地の多面的な機能の維持 3 農地集積による経営の安定化 4 就農相談等による新規就農者の育成
	3 林業・水産業・畜産業の担い手を育成します P.25	1 情報集積および業種連携による林業振興 2 水産業の基盤整備による経営の安定化 3 耕種農家との連携による畜産振興
2 高島ブランドを育成・発信します P.28	1 地場産業の魅力をさらに高めます P.29	1 新たな特産品の開発による地場産業の振興 2 国内・海外への進出支援による販路拡大
	2 自然の恵みの魅力をさらに高めます P.31	1 生産力向上による農産物の生産・販路拡大 2 新たな林産品・サービス開発による森林資源の魅力向上 3 水産品の魅力化による食材利用の推進
	3 「発酵」を活かした地域振興を推進します P.33	1 発酵文化の情報発信と後世への継承 2 農畜産品を活かした発酵食品の開発支援
3 観光で国内・海外に「高島」を伝えます P.36	1 豊かな自然や恵みを活かした観光を推進します P.37	1 観光プログラムの充実による観光客の増加 2 周遊性の向上による滞在時間の延伸 3 自然と食を活かした観光の魅力向上 4 将来を見据えた新たな観光戦略の検討
	2 高島の魅力を国内・海外に発信します P.39	1 情報発信による効果的な観光誘客 2 国際理解の推進による受け入れ体制の整備 3 地域資源とスポーツが融合したスポーツツーリズムの推進

❷関係する各分野における政策課題

発酵のまちづくりを推進する上で、関係する各政策分野における基本計画等を参照すると、以下のような課題を抽出することができます。

本構想の策定においては、これらの課題についても留意する必要があります。

1）社会教育分野

・ライフスタイルの変化や高齢化の進展にあっても、地域固有の伝統食や文化を継承する
・地域の食文化を継承する指導者や担い手を育成する

高島市文化振興基本計画では、発酵食文化を高島市の『食と人＝暮らし』と捉え、暮らしと密接に関わる「食文化」も継承すべき文化であると捉えています。

同計画では、「魅力ある伝統文化の継承」を重点施策として掲げ、「地域固有の民俗芸能、伝統食、まつりや年中行事などの地域文化に関する情報をわかりやすく公開することで、多くの市民が、その価値を理解し、改めて地域の伝統文化のすばらしさを感じるとともに、継承意欲を高めるよう取組みます。」としています。

核家族化の進行や共働き世帯の増加など、ライフスタイルの変化や高齢化の進展により、日常の食卓や地域コミュニティにおいて、伝統的な食文化に触れる機会が減少している中で、本市の伝統食を継承するとともに、その担い手を育成していくことが必要です。

＜高島市文化振興基本計画（平成 29 年 3 月策定 計画期間 10 ヵ年）より抜粋＞

第 2 章　文化振興にかかる現状と課題
　4　次代に引き継ぎたい食文化
（課題）
〇発酵食品に関心のある市民は講座に参加していますが、より多くの市民への啓発が必要となっています。
〇核家族化、共働き世帯の増加などにより、祭事等の減少や食生活の変化が生まれた　結果、食卓に伝統食が出る機会が減っているため、伝統食の普及啓発が必要となっています。
〇豊かな食文化の継承には、地域の食文化を伝える指導者や担い手の育成が必要となっています。

2）文化財分野

・本市の歴史文化を理解する上で、重要な生活文化である食文化の調査記録を進める

高島市における文化財の保存と活用の将来像や取組方針を定めた「高島市文化財保存活用地域計画」では、文化財保護法に定められた有形文化財等ばかりでなく、自然環境や景観、地域の伝承や習慣、人々の伝統的な活動を含むものも、高島市の歴史文化を理解する

上での重要な「文化財」であると捉えています。

これまでの文化財把握調査の結果からは、食文化、人物、伝統産業、自然、気候などについて調査が不足していることに言及されています。豊かな自然環境の中で培われてきた生業、祭礼、食文化、生活習慣などは、本市の歴史文化の形成に深い影響を与えていると考えられることから、伝統的な風習や生活習慣とも密接に関わる本市の発酵食文化についても、調査記録を進めることが重要です。

＜高島市文化財保存活用地域計画（令和３年３月策定 計画期間 10 ヵ年）より抜粋＞

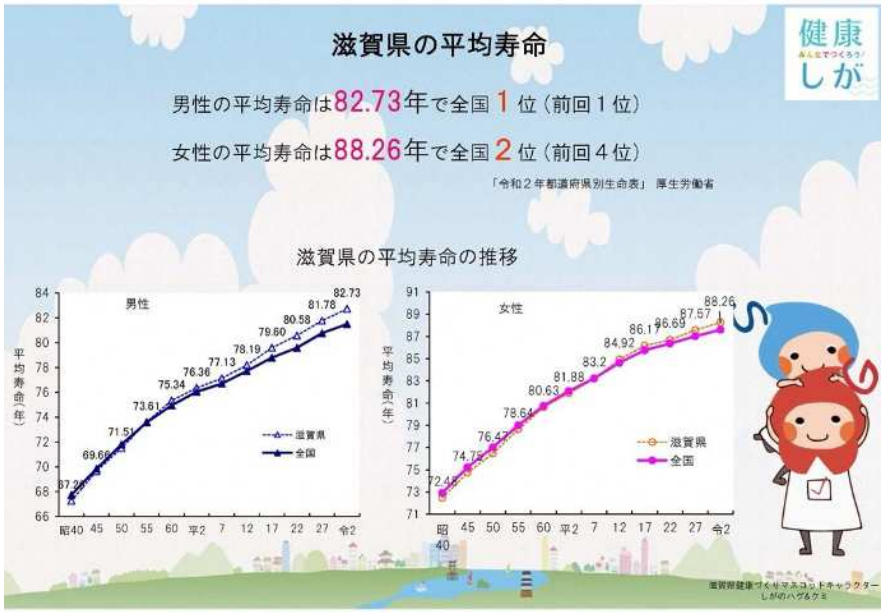
第４章　文化財の保存と活用に関する現状と課題
　２　文化財の保存と活用に関する課題
　（１）調査に関する課題
　　③これまでの文化財調査により、高島市の歴史・文化を管理する上で重要な文化財のうち、食文化、人物、伝統産業、自然、気候等について、調査が不足していることが課題となっている。

３）健康推進分野

・高齢化の進展を「健康・長寿のまち」とイメージ転換し、まちのブランドを高める

「令和２年都道府県別生命表（厚生労働省）」によると、滋賀県の平均寿命は全国都道府県中、男性で１位、女性で２位となっており、長寿県であると言えます。

滋賀県の平均寿命



資料：滋賀県 HP（令和２年都道府県別生命表（厚生労働省））

滋賀県と同じく長寿県として上位にエントリーし続けている都道府県に長野県がありますが、両県の共通点として、豊かな発酵食文化が根付いていることが挙げられます。

なお、長野県では発酵食文化を PR するサイトで「発酵・長寿」のキーワードを掲げ、長寿社会の背景にある長野の風土や食生活の発信を行っています。

一方、滋賀県については湖岸に位置し、淡水魚をはじめ食材も豊富であることから、郷土料理の調理法も多彩で、様々な食品を摂取する傾向にあることも長寿の要因の一つと考えられます。(参考：日本一の長寿県と世界一の長寿村の腸にいい食事　2018 年　松生恒夫)

高島市においても、植物性乳酸菌を含み、腸内環境の改善が期待される漬物が各地でつくられているほか、滋賀県の郷土食である鮒寿司に加え、鯖街道を通じた日本海側地域との交流から、「へしこ」のように海の恵みを受けた発酵食文化が存在するのも特徴です。

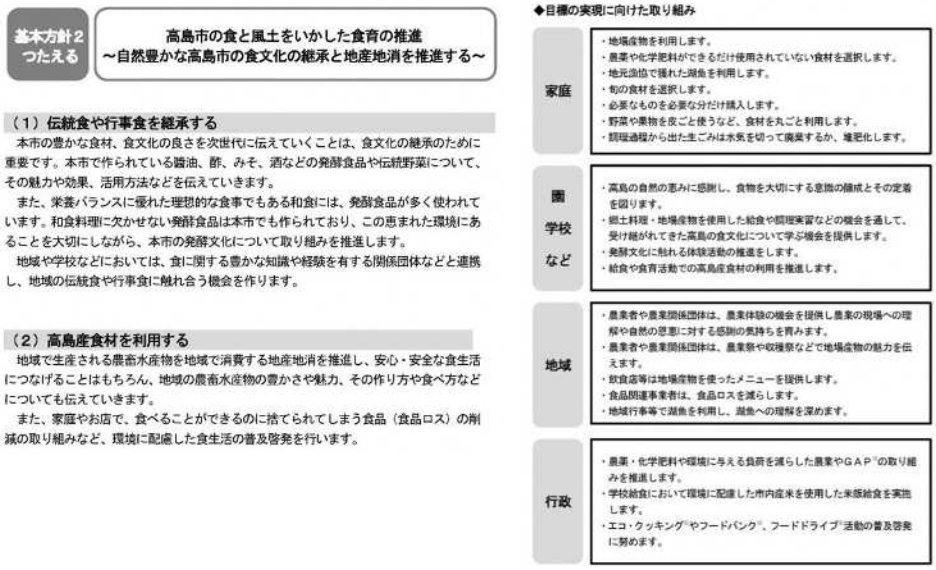
このように、本市では多彩な発酵食文化が見られる一方、県下では「高齢化が進むまち」のイメージが強く、地域固有の食文化と健康の関係を戦略的に発信していくことにも検討余地があります。

食と健康の関連性については様々な観点があり、その発信には相応の配慮が求められますが、市民アンケートから「食と健康」への関心が高い結果が出ていることからも、プロモーション次第ではまちのイメージを「高齢化が進むまち」から「健康・長寿のまち」と変えられる可能性を秘めていると言えます。

・高島の豊かな食文化、和食に欠かせない発酵食文化を次世代へとつなぐ

高島市では、「高島市食育推進計画（第３次)」に基づき、市内中学生を対象とした郷土料理講習会や、市内各園でのみそ作りなど、食の体験機会の提供が行われています。

＜高島市食育推進計画（第３次）より抜粋　～基本方針と目標の実現に向けた取組～＞
（令和２年３月策定　計画期間令和 2～6 年度）



基本方針２ つたえる

高島市の食と風土をいかした食育の推進
～自然豊かな高島市の食文化の継承と地産地消を推進する～

（1）伝統食や行事食を継承する

本市の豊かな食材、食文化の良さを次世代に伝えていくことは、食文化の継承のために重要です。本市で作られている醤油、酢、みそ、酒などの発酵食品や伝統野菜について、その魅力や効果、活用方法などを伝えていきます。

また、栄養バランスに優れた理想的な食事でもある和食には、発酵食品が多く使われています。和食料理に欠かせない発酵食品は本市でも作られており、この恵まれた環境にあることを大切にしながら、本市の発酵文化について取り組みを推進します。

地域や学校などにおいては、食に関する豊かな知識や経験を有する関係団体などと連携し、地域の伝統食や行事食に触れ合う機会を作ります。

（2）高島産食材を利用する

地域で生産される農畜水産物を地域で消費する地産地消を推進し、安心・安全な食生活につなげることはもちろん、地域の農畜水産物の豊かさや魅力、その作り方や食べ方などについても伝えていきます。

また、家庭やお店で、食べることができるのに捨てられてしまう食品（食品ロス）の削減の取り組みなど、環境に配慮した食生活の普及啓発を行います。

◆目標の実現に向けた取り組み

家庭
・地場産物を利用します。
・農薬や化学肥料ができるだけ使用されていない食材を選択します。
・地元漁協で獲れた湖魚を利用します。
・旬の食材を選択します。
・必要なものを必要な分だけ購入します。
・野菜や果物を皮ごと使うなど、食材を丸ごと利用します。
・調理過程から出た生ごみは水気を切って廃棄するか、堆肥化します。

園 学校 など
・高島の自然の恵みに感謝し、食物を大切にする意識の醸成とその定着を図ります。
・郷土料理・地場産物を使用した給食や調理実習などの機会を通して、受け継がれてきた高島の食文化について学ぶ機会を提供します。
・発酵文化に触れる体験活動の推進をします。
・給食や食育活動での高島産食材の利用を推進します。

地域
・農業者や農業関係団体は、農業体験の機会を提供し農業の現場への理解や自然の恩恵に対する感謝の気持ちを育みます。
・農業者や農業関係団体は、農業祭や収穫祭などで地場産物の魅力を伝えます。
・飲食店等は地場産物を使ったメニューを提供します。
・食品関連事業者は、食品ロスを減らします。
・地域行事等で湖魚を利用し、湖魚への理解を深めます。

行政
・農薬・化学肥料や環境に与える負荷を減らした農業やＧＡＰ*の取り組みを推進します。
・学校給食において環境に配慮した市内産米を使用した米飯給食を実施します。
・エコ・クッキング*やフードバンク*、フードドライブ*活動の普及啓発に努めます。

＜高島市食育推進計画（第３次）より抜粋　～市の主な事業～＞

事業名	事業概要	対象	担当課
高島の 発酵文化の 推進	高島産食材の使用拡大に向けて、関係機関と情報交換を行い、購入ルートの確保等の調整を行います。また、乳幼児期を過ごす子どもたちが少しでも農業や農産物等に親近感を感じることができるように、季節を通してその時期に応じた献立を作成し、提供します。 栽培活動で収穫した野菜を使っての調理実習を行います。	全世代	農業政策課 子育て支援課 健康推進課

また同計画では、地域の食文化の継承に努めることが掲げられ、高島産の食材を積極的に利用する「地産地消」の取組み推進についても位置付けられています。

さらに、目標実現のために市が取り組む主な事業として「高島の発酵文化の推進」が明示されていることから、栄養バランスに優れた理想的な食事である「和食」には発酵食品が多く使われ、その発酵食品が市内でもつくられているという恵まれた環境にあることを大切にしながら、本市の食文化を次世代へと確かにつないでいく必要があります。

４）商工振興分野

・人口減少やそれに伴う市場縮小の中で、市内事業者の販路拡大や雇用確保に努める
・「発酵食文化」を高島のブランドとして発信する

先述のとおり、「高島市総合計画（後期基本計画）」では、高島ブランドの育成・発信を目指して、「『発酵』を活かした地域振興を推進します」を方針の一つに位置付けています。

これまでも、ふるさと納税等を通じた特産品振興や、特産品の海外・国内販路開拓事業、地域の農林水産品と発酵食文化を掛け合わせた商品開発事業を推進するなど、市では発酵食文化を活かした産業振興を展開してきました。

一方で、地域の食品製造事業者には小規模事業者も多く、人口減少や高齢化が進むとともに、事業承継や担い手不足等の問題も顕在化しています。

こうしたことから、市内事業者の経営基盤強化や事業活動を支えるとともに、販路開拓や商品開発に取り組むなど事業拡大に挑戦する事業者を支援することに加え、「発酵食文化」を本市の地域特性や魅力として広く伝え、産業として振興する必要があります。

５）農業政策分野

・本市の魅力である自然・景観・食・やすらぎ等と農畜水産業の連携を深め、
６次産業化を推進するなどして、農畜水産業の振興と担い手確保につなげる

「高島市農畜産業・水産業振興戦略プラン」では、農畜産業・水産業の将来像として、本市の魅力である自然・景観・食・やすらぎ等と農畜産業・水産業の連携を深めることで、商工業や観光、林業振興との相乗効果を図ることを掲げています。

具体的には、高島市産農畜水産品やその加工品開発により国内外の販路を開拓すること、すぐれた農村景観や農業体験等を通じて観光交流人口を増やすこと、高島産品のブランド化を進めることなどを掲げるほか、部局連携で進める取組としては戦略的な地域ブランド強化や交流拠点の機能強化による旅行商品開発等も掲げています。

こうした取組においても、本市の多様な発酵食品それ自体はもちろん、発酵食文化を育んだ自然や景観、それが持つ健康面での機能や、”スローフード”として織り込まれた時間やつくり手の関わりを PR することで、「食べる」という営みを支える本市の農畜水産業の振興と担い手確保につなげることが必要です。

＜高島市農畜産業・水産業振興戦略プラン
（平成 28 年 3 月策定計画期間平成 28 年度～令和 7 年度）より抜粋＞

施策項目６　６次産業化等
■特産品販路の戦略的な拡大
　高島市の特色を打ち出す農畜水産物や加工品の開発と併せて、国内外に向けた特産品販路の拡大を進めていきます。
■景観や体験を活かした観光交流振興
　優れた農村景観と農業体験・交流機能を強化して、高島市の観光交流に積極的に活用していきます。
■地域特産品のブランド化
　研究機関等とも連携した特産品、農産ブランド認証制度、高島市の優れた自然環境や環境保全の取組みまでを一体的に PR する等、高島市の様々な分野での取組みイメージを統一しながら、地域特産品のブランディングを進めていきます。

６）観光振興分野

・「訪れる人と暮らす人が友につなぐ」観光を推進する
・来訪者の関心が高い「食文化」を活かした観光コンテンツを造成する

「たかしま観光ビジョン」では観光振興の目指す姿として「～暮らす人・訪れる人が友につなぐ　たかしま」を掲げ、４つの基本方針に基づく施策を推進しています。

基本方針１では、「価値ある資源を最大限活かす取組を進めます」とし、今後取り組むこととして、発酵食をはじめとする本市の食文化を堪能できるコンテンツ造成の必要性を掲げています。

また、本市で令和４年度に実施した観光に関するアンケート調査においては、旅行先で重視することとして「おいしい食・グルメがあること」と答えた人が 73.3%、今後行ってみたい観光のタイプとして「おいしいものを食べる観光」と答えた人が 70.6%を占めていることからも、観光とその地域の食が切っても切れない関係にあることが分かります。

こうしたことから、発酵食文化をはじめとする本市の食文化を観光に活かすことに加え、発酵食を扱う事業者と市内飲食事業者や宿泊業者との連携を深めていく必要があります。

＜たかしま観光ビジョン（2024 年 3 月策定　計画期間：2024～2033 年度）より抜粋＞

・本市の観光消費額を向上させる

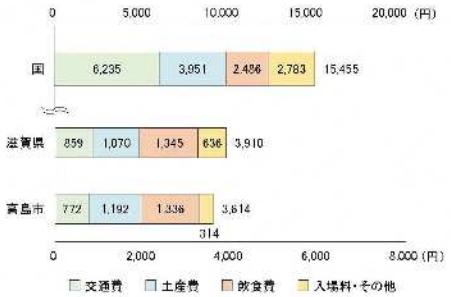
令和４・５年度来訪観光客動態調査によると、本市の１人あたり観光消費額は、日帰り・宿泊ともに国や滋賀県の水準を下回っています。

なお、本市の観光客全体の約９割が日帰り観光となっており、観光消費額を向上させるためには、市内での周遊性を高め、観光客の宿泊を促し滞在時間を延長させる取組みが必要です。

その大きな要素として、本市の発酵食文化の魅力を活かした食の提供はもとより、恵まれた自然景観に身を置き、アクティビティを楽しむといったように、高島にいることで心身のリフレッシュになるといったような、滞在時間延長に向けた取組を進める必要があります。

＜令和４・５年度来訪観光客動態調査における観光消費額＞

日帰り



宿泊

※宿泊は六ツ矢崎浜オートキャンプ場を除く

5 たかしま発酵のまちづくりにおける課題設定

本市の発酵食文化を取り巻くSWOT分析や、各政策分野の課題等を踏まえ、本構想における「たかしま発酵のまちづくり」における課題を、以下のように設定しました。

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代にあっても、
高島の発酵食文化を次世代へと確かに継承する

本市の発酵食文化は、次世代へと伝えるべき無形の文化財です。

寿司の原型ともいわれる鮒寿司や日本海沿岸の食文化へしこ、京野菜の影響も受けた漬物類等に代表される、特徴的で深みのある発展を遂げた本市の発酵食文化は、これまで家庭での日常生活や地域コミュニティでの祭礼等で伝承されてきました。

しかし、近年では高齢化や核家族化、効率や簡便さを重視したライフスタイル等により、家庭や地域での自然な伝承が難しくなってきています。

また、発酵食品の製法や生活での活かし方は、これまで家庭や地域で口伝えや習慣として伝えられてきたことが多く、現代にあっては意識的に記録していくことが重要です。ここでは、発酵に関する技術はもちろん、その背景にある習慣や生活文化も含めて知識の体系的な整理が必要ですが、発酵の過程は地域の気候や自然環境に依存することも多く、数値化できない経験や勘も含め、一般的なレシピとして記録するだけでは再現が難しいことにも留意が必要です。

加えて、本市では発酵食文化の伝承に向け、これまでも公民館での講座や、学校での体験・学習機会の提供を行ってきましたが、その指導者が少なくなっていることも課題です。

発酵食文化に関する市民アンケート調査では、回答を得た市民の約 60%が 60 代以上の高齢者であり、発酵食文化そのものに関心を持つ若い世代が少なくなっていると推測されることから、若い世代が発酵食文化に親しみやすい機会を創出しながら、その伝承を広げる次世代を開拓することも必要です。

国内外での「発酵」への関心の高まりを受け、
「高島市＝発酵」のブランドイメージを構築、発信する

世界的な「発酵」ブームは続いており、特に「腸活」のような健康機能面への関心は高く、本市を含む長寿県・滋賀の発酵食品に注目が集まる可能性も高まっています。

また、北陸などで近年展開されている「発酵ツーリズム」のように、発酵を通して地域の魅力を探訪する取組みも増加しており、本市の多彩な発酵食品それ自体はもとより、美しい自然景観や観光資源にも恵まれた本市への誘客にも期待ができます。

加えて、“鮒寿司”に代表される「近江のなれ寿司製造技術」の無形民俗文化財指定、生物と共存する持続的な農林水産業「琵琶湖システム」の世界農業遺産認定、「和食」や「伝統的酒造り」のユネスコ無形文化遺産登録に伴う日本の食文化への世界的な注目なども、本市の発酵食文化とそれを育んだ環境や風土に関心を集める上で、追い風となるでしょう。

一方、過去には「全国発酵食品サミット in たかしま」を開催し、発酵食文化での地域振興には実績のある本市ですが、「高島市＝発酵」の認知は十分に浸透していると言えません。

国内外で「発酵」への関心が高まる中、それに見合う発酵食文化や地域資源を有している本市においては、「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向上の取組みを強化するとともに、日常生活と密接に関わる地域の食文化を「健康・長寿」と戦略的に結びつけ、まちのブランドイメージとして定着させる必要があります。

高島市を特徴づける産業として「発酵食産業」を振興し、
人材の確保・育成、産業の維持発展につなげる

５つの酒蔵、鮒寿司の老舗、伝統製法を守る醤油蔵、県下唯一の酢醸造所など、昔ながらの発酵食製造事業者が集積することや、発酵食品の素材となる農畜水産物の生産者が多く存在することも本市の魅力です。加えて近年では、キムチ、ヨーグルト、チーズといった、私たちの現代の食卓を彩る発酵食品の製造に携わる事業者や、訴求力のある商品開発に取り組む事業者も増えてきました。

一方で、こうした事業者の多くが小規模事業者であり、地域社会全体での人口減少と高齢化の進展、それに伴う従業員の不足や事業承継の問題といったように、担い手の課題と事業の存続問題に直面しているところも少なくありません。

本市では、これまでも市内企業の経営基盤強化や雇用確保に関する支援を行ってきましたが、「高島市＝発酵」のブランドイメージ強化とも連動しながら、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、その販路開拓や新商品開発、担い手人材の確保・育成に関する取組みを、産学官連携等も視野に入れながら進める必要があります。

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
付加価値・独自性につなげる

新旭町針江地域の川端（かばた）では、「上流は下流を思いやり、下流は上流に感謝して水を使う」という言葉がよく語られています。

この言葉に代表されるように、「発酵食文化」に関わる本市の農畜水産事業者や発酵食品製造事業者の中には、食の安全や環境共生型の取組みにこだわりを持つ事業者が見られ、発酵食品そのものが持つ美味しさや品質ばかりでなく、高島の環境や文化、地域内での資源循環を重視する「お互いさま」「おかげさま」の姿勢で多くの消費者を惹きつけています。

もとより発酵食品は、その土地ならではの気候や風土、伝統的な文化を基盤にして作られていることから、他地域との差別化要素を発揮しやすい一面を持ち備えています。

発酵によるまちづくりに取り組む競合都市が全国で増加する中、琵琶湖源流域で環境とともに共生しながら生産活動に携わる事業者のこだわり・強みを活かすことにより、他地域と異なる付加価値や独自性を発揮することにも期待が持てます。

発酵食文化の魅力を活かし、
高まる観光需要を確実に取り込む

本市では、隣接する福井県敦賀市での北陸新幹線開業、市内での大型宿泊施設の開業など、今後も観光入込客数の増加が見込まれます。

またメタセコイア並木や白鬚神社といった観光スポットはインバウンド客にも人気が高く、観光需要を確かに取り込み、本市への来訪と滞在時間延長につなげることが重要です。

観光客がその地域に期待するものの１位は「食」であり、全国で増加を続けるインバウンド客が訪日前に期待していたことの１位も「食」です。

ユネスコの無形文化遺産登録を契機とした「和食」や「伝統的酒造り」への世界的な関心を踏まえると、本市の多彩な発酵食文化の魅力を活かした観光コンテンツを創出することが、高まる観光需要を確実に取り込む上でも重要です。

また、発酵食といった食はもちろん、奥山から里山、琵琶湖までの豊かな自然環境や観光資源を活かすことで、高島に滞在することが心身の健康や回復につながるといったような魅力的な観光プログラムを展開し、関係者間の連携を促して、地域経済への波及をもたらすことにも期待が持てます。

まちづくりの担い手を、
住民に限らず「関係人口」にまで拡大する

本市では、人口減少・高齢化が続いており、文化・産業・生活環境など、地域づくりの担い手不足が大きな課題となっています。移住・定住を促進し、住民を増やす取組は継続

して行なっているものの、人口減少が進むスピードは速く、住民だけにまちづくりの担い手を限るのではなく、観光客や地域外の人々も含む「関係人口」を増やしていく必要があります。

「関係人口」とは、広く「地域とつながりを持つ人々」を指し、近年では全国各地で関係人口を増やし地域活性化や、まちの持続可能性を高めようとする動きが広がっています。

ここ高島市でも、地域を一度訪れて終わりではなく、地域と深く関わり、何度も訪れたり、まちづくりに参加したりする「高島ファン」を増やすことで、その存在が持続的なまちの発展につながることが期待されます。

2013 年に開催した「全国発酵食品サミット in たかしま」が多くの人を集め、翌年に開校された「発酵食文化カレッジ」にも関西圏からの来訪者があったように、「関係人口」を開拓する取組みにも、本市の発酵食文化の特徴や魅力を活用できる可能性があります。

生活に密接に関わる発酵食文化には、食材そのものの独自性・魅力や、伝統的な製法や調理法、長寿の秘訣とも言われる健康面への効果、それが作られる環境や風土への関心、つくり手のこだわりなど、焦点の当て方により多様な魅力・切り口があり、それぞれの関心層に高島の魅力が伝わる可能性が満ちています。

6 発酵のまちづくりの基本理念

発酵食文化を活かし、産業分野や業界を横断する

本市の発酵食文化をテーマにした取組は、2008 年に発足した「たかしま発酵食品倶楽部」が展開したワークショップやレシピコンテストに始まり、2013 年の「全国発酵食品サミット in たかしま」で一つのピークを迎えた経緯があります。

全国に向けて「発酵のまち」として発信力を発揮しようと、発酵食品グルメマップの作成や、ワークショップの開催等の取組が積み重ねられたことにより、市内にある発酵食品の製造や販売を行う事業者間の連携が進み、市民の間でも本市の発酵食文化の魅力が改めて見直されました。

本市における「発酵のまちづくり」は、特定の食品をただ PR するということにとどまらず、食材を生産する農畜水産業や加工する製造業、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、今もその機運が息づいています。

今後も、分野間の横断を進め、協働と成長を促進する触媒として「発酵食文化」を活かすことを基本理念とし、まちづくりを進めます。

発酵商談会での交流の様子

発酵食文化を通じて多くの人がふれあうことで
新しい価値を創造する

発酵は、異なる微生物が共存し、互いの存在によって最適な環境を創り出しながらゆっくりと”かもす”ことで成熟するプロセスです。

本市における「発酵のまちづくり」では、昔から伝わる発酵食文化をそのままの形で継承するだけではなく、現代的な食生活に応じた工夫や創意が行われてきたほか、市外の人材や事業者による新しいアイデアやノウハウ・技術も積極的に取り入れ、革新的な商品や魅力あるレシピ、サービスが生み出されてきました。

今後も、発酵食が持つこうした”かもす”作用に注目し、生まれながら高島で暮らす人と外から移り住んできた人、発酵の知恵や技術を持つ人と若い人といったように、一見、異質に見える者同士が、それぞれの立場や個性を活かし合い学び合いながら、今までにない新しい仕組みや価値を創出していくことを意識したまちづくりを展開します。

いいものいいコトグランプリ入賞商品

市内の酒蔵見学の様子

“発酵”を育む風土＝持続可能な価値観を世界へ発信

本市の発酵食文化は、琵琶湖の水辺や山々からの豊富な水源、日本海性の気候や地形、長年の地域の生活習慣が深く関わっており、地域の人々が培ってきた知恵と工夫が凝縮されています。

また、自噴する清らかな水を飲料や漬物等保存食づくり等の日常生活に利用する「かばた」に象徴されるように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たものです。本市では当たり前のように営まれてきた「なつかしい」文化ですが、自然環境に負荷を与えないライフスタイルや、日常生活の中で資源の循環を意識し行動すること等、今後の持続可能な社会を形成する上で示唆に富んでいます。

こうした食文化を地域の魅力として世界へと発信し、注目を集めることで、地域の人々が、自分たちの文化や生活を再発見し、誇りを持つことができるだけでなく、「なつかしい」知恵や伝統が、持続可能な未来社会の新しいモデルへと成長していく好循環へと発展することを目指します。

針江のかばた

7 発酵のまちづくりの基本方針

”発酵のまちづくりの基本理念”に基づき、たかしまの発酵食文化に関わる様々な課題を解決するために、以下の３つの基本方針を定めます。

❶発酵食文化の伝承

高島市の発酵食文化は、年間を通して多湿という気候、淡水湖である琵琶湖の水辺という独特の自然環境の中で育まれ、地元産の農産物や水産物などを利用した郷土料理と併せて暮らしの中で伝承されており、それは、次世代に引き継ぐべき文化です。

また、高島市では、これまで郷土料理を学ぶ機会の提供や、発酵食品の活用方法を学ぶ講座の開催などを行ってきましたが、高齢化を背景とした、祭礼等の内容の変化や機会の減少、核家族化や共働き世帯の増加等の理由で、発酵食文化の伝承は難しくなっています。

そこで、伝承に向けた取組として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を推進していきます。

基本方針①発酵食文化の伝承に向けた施策体系

施策１　発酵食文化の継承・親しむ活動の充実

〇発酵食文化に関する講座を充実すると共に、食生活改善推進員活動等とも連携しながら、発酵食文化の継承を推進します。

施策２　地域に伝わる発酵食文化の記録

〇地域に伝わる発酵食文化に関する調査・記録を推進し、記録の各種メディアへの編纂等を進めます。

施策３　食育現場（保育・学校等）での発酵食の活用

〇発酵食の給食の献立での導入促進や、発酵食文化をテーマにした地域教材を通じて子供たちが地元の文化に誇りを持つきっかけにつなげます。

施策４　発酵食文化の伝承を担う人材の育成と発掘

〇高島市内の「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活躍し、発酵食文化の伝承に関心を持つ方を増やしていく活動を展開します。

❷発酵食文化価値の創造と発信

本市では、これまで多くの市民や事業者が、市内各地に伝わる郷土食や発酵食品を大切にしながらも、伝統的な製法や食べ方にとどまることなく、新商品や現代の生活に合った料理法等を創造し続けてきました。「発酵のまち・たかしま」として、独自の魅力を今後も発信していくためには、地域に伝わってきたものを活かして新しい食文化を創造していく取組が不可欠であり、市民や市内事業者による取組を今後も積極的に推進していきます。

また、創造した価値を独自の魅力として認知を広げていくためには、全国や世界に向けたプロモーションも不可欠です。そのため、「発酵のまち・たかしま」の歴史や伝統、新たな商品や料理法等の取組、関係する市民や市内事業者の思いといったストーリーの独自性や魅力を、共通したイメージとして伝えるブランディングを展開していくと共に、各種媒体を通じた発信に加えて、多様な発酵食をその場で味わい楽しんでいただくことや、購入いただくなど、本市の発酵食文化を広く発信する拠点についての検討を進めます。

インターネットや各種媒体で発信する内容と、実際の商品の世界観に一貫性を持ち、まちぐるみで取り組んでいくことで、本市の「発酵のまち・たかしま」のイメージの強力な拡散が期待され、より効果的な認知の拡大に向けては、健康づくりの観点から世界的な注目が高まっていることを踏まえ、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っていきます。

基本方針②発酵食文化価値の創造と発信

施策１　“発酵のまち・たかしま”のブランディング

〇“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、各種メディアやプロモーション機会等を通じて発信します。

施策２　新たな発酵食レシピ・製品の創出推進

〇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、発酵食の愉しみ方等を創出する取組を推進します。

施策３　発酵食文化の国内・海外販路開拓

〇発酵食文化の背景やストーリーを大切にしたマーケティング活動を推進・支援します。

施策４　発酵食に関する科学的な根拠の蓄積

〇研究開発や成果を活用して、科学的根拠に基づく発信に向けた取り組みを進めます。

❸発酵関係人口の創出

本市の発酵食文化は、発酵食品そのものだけを指すのではなく、自然や環境に寄り添った生活から生まれた知恵（保存食の作り方や食事への取り入れ方等）も含めた総体です。世界的に環境と共存する経済・産業のあり方や、持続可能なライフスタイルへの関心が高まる中、本市の発酵食文化の豊かな背景やストーリー、それを育んできた地域の人々の日常生活にある価値観や行動様式への注目はますます高まっていくものと思われます。

そのため、発酵食品の製法や過程、料理等での愉しみ方、製造環境としての自然や暮らしの場や食材を生産する農場への訪問等を、コンテンツ化・サービス化する取組を推進し、地域外からの人流を呼び込み、観光消費や関係人口の創出へとつなげていきます。

全国的にインバウンドは増加しており、本市の産業振興を図る上でも観光誘客は期待される取組ですが、発酵食文化に関する学びや文化的体験・ストーリーテリング・食事・滞在する空間といったサービスの高付加価値化を積極的に推進し、地域の事業者や雇用への還元を図ります。

また、発酵食文化のコンテンツ化・サービス化は、地域外の方への情報伝達や学びの機会になり、「ファン」という形で発酵食文化を支える新しい担い手づくりにつながることも期待されます。そのため、「発酵」をテーマとした観光を入口に、本市に関わり続ける関係人口＝”発酵関係人口” の創出を図ります。

基本方針③発酵関係人口の創出

施策１　発酵食ガストロノミーツーリズムの推進

〇発酵食文化を中心に、宿泊施設での滞在や食事、食材の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します。

施策２　発酵食文化を通じた移住・定住の促進

〇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いでいくための取組を推進します。

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

〇発酵食品の原料となる農産物の生産活動への参加、琵琶湖での漁の体験等、来訪者が参加できる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の創造を進めます。

8 構想の推進に向けて

本構想で示す「発酵のまちづくり」を進めていくためには、まち全体の多様な個性や立場の主体が、基本理念や基本方針について共通認識を持ち、「発酵」のように各自が行動をしながらも、互いを活かし合う必要があります。本市の庁内で政策分野を横断した施策展開を効果的に行なっていくための連絡調整の場、官民連携を進め市内の多様な主体が互いを活かし合う“醸す”環境をつくるための場を設け、相互に情報共有、連絡調整を行いながら構想の推進に取組みます。

❶高島市発酵のまちづくり推進庁内連携チーム（政策分野横断の場・組織）

高島市発酵のまちづくり推進庁内連携チームでは、本構想の「発酵のまちづくりの基本方針」に基づく施策についての計画立案と進捗管理を行うとともに、社会経済状況を踏まえ計画を見直します。

また、計画に基づく施策について、庁内で政策分野を横断した連絡調整を行い、適宜相互に協力し合いながらまちづくりにおける課題等の情報共有を積極的に行い、課題解決に取り組むとともに、国や県、周辺自治体等との連携も図ります。

❷高島市発酵のまちづくり“醸す”本部（官民連携した“醸す”環境づくりの場・組織）

高島市発酵のまちづくり“醸す”本部では、市内の多様な主体＝プレイヤーの活躍に向けて後押しをする立場である、市・商工会・観光協会・県といった推進主体が情報共有と連絡調整を行い、官民の垣根を超えて互いの活動を活かし合う”醸す”環境づくりを進めます。

具体的には、「発酵のまちづくり」に向けて市内のプレイヤーがどのような活動をしているか等、情報を交換するほか、各団体の施策・事業の進捗を報告し、連携を進めたり、事業の相乗効果の発揮に向けた協力の可能性について検討します。

また、他都市の取組研究も含め発酵に関連したまちづくりについての研究や、専門家による市外からのノウハウ移転を図る活動も行い、「発酵のまち・たかしま」を広く市外へも発信するための知見を蓄積していきます。得られたノウハウや知見については、各団体の事業につなげ、市民や事業者との協働を図るなど、市内のプレイヤーにも還元していきます。

資料編

❶高島市の発酵食文化に関する市民アンケート調査

〇目的　市民の日常生活における発酵食文化の現状や、今後の発酵のまちづくりに対する意向を把握するために実施

〇対象　市内在住の１８歳以上の方で、旧町村ごとの居住地域や、年齢層のバランスを考慮して１３００名を無作為に抽出

〇回答方法　調査票による郵送または WEB による電子回答

〇調査時期　令和６年１０月

〇有効回収数　４２０件（郵送による回答 ３０９件、電子回答 １１１件）

❷たかしま発酵のまちづくり構想検討有識者会議

〇目的　たかしま発酵のまちづくり構想の策定にあたり、専門的かつ多角的な観点から意見を聴取し、構想に反映させるために設置

〇有識者委員名簿　※順不同・敬称略

有識者分野	所属	氏名
学識経験者	平安女学院大学	尾家　建生
発酵事業者（実践者）	喜多品老舗	北村　真里子
産業（地元）	高島市商工会	太田　嘉樹
産業（企業）	大塚製薬株式会社	尾﨑　純代
官	滋賀県商工観光労働部商工政策課	中嶋　洋一
情報発信	学校法人上田学園（大阪総合デザイン専門学校）	濱本　修徳

〇有識者会議の経過

開催日	協議内容	開催場所
令和6年10月30日	市民アンケート結果、構想の骨子（案）について	高島市役所
令和6年12月17日	発酵のまちづくり構想の原案について	高島市観光物産プラザ

❸たかしま発酵のまちづくり構想検討プロジェクトチーム

〇目的　たかしま発酵のまちづくり構想の策定にあたり、庁内の関係各課で総合的な活性化策の検討や調整を行うために設置

〇プロジェクトチームメンバー

部署	備考
商工観光部次長	チームリーダー
商工観光部商工振興課	事務局
農林水産部農業政策課	
健康福祉部健康推進課	
教育総務部社会教育課	
教育総務部文化財課	

〇プロジェクトチーム会議の経過

開催日	協議内容	開催場所
令和6年2月19日	プロジェクトチーム設置の趣旨、構想の策定について	高島市役所
令和6年3月22日	各部署での発酵に関するこれまでの取り組み、構想の内容について	高島市役所
令和6年7月3日	市民アンケートの内容、構想の方向性について	高島市役所
令和6年10月29日	構想の骨子（案）について	高島市役所
令和6年12月19日	発酵のまちづくり構想の原案について	高島市役所