

# 北九州小倉・糠床糠炊き研究会 現在までの活動と現在の取組の紹介



会長宅  
会長撮影

2014.9.14 研究会設立（恩師、今井正武先生の講演会の翌日）

研究会は2014.9.14、恩師今井正武先生を特別顧問とし僅か6名で結成し、当時、今井先生からは「速醸床」（捨て漬け不要A）を伝授された。その後、現在の両顧問（波多野淳子、矢野寿美子）を顧問にお迎えした。

現在までの研究会の9年間の活動は次頁の如く広範囲に渡り、糠の食文化の3要素（糠床、糠漬け、糠炊き）を**研究対象**とし、これを科学的視点で捉え、全く手が付けられていなかった糠床の基礎的項目に対し発酵実験、検証、試作、官能評価等の科学的取組を繰り返し基本データを蓄積した。一方、糠の食文化の啓蒙活動として糠床講習会（一般、小学生、高校生、市民センター、公民館）を実施し、上述の基礎研究で得られた知見をスライドで紹介し、従来の口頭法に変わって糠床講習会のあり方を現代式に刷新した。水産大学校、丸福水産株式会社との交流、他の関連企業への支援・交流に於いて念願の学会発表と論文発表も果し、更なる学会活動を計画している。また、小浜との異文化・食文化交流において小倉糠床の特徴と本質を把握するに至り、両文化の融合の中に考えた新たな創造領域を実験検証し、小倉側はブランド糠炊きを目指す。

一方、令和4年3月、研究会は文化庁の「100年フード認定団体」になり、これを機に**北九州の糠の食文化の次の百年への進化を目指す**べく改めて決意した。令和5年4月、同じ目的で西南女学院大学との連携活動を開始し、先生への糠の食文化3要素（糠床、糠漬け、糠炊き）の指導に当たり、研究会がクラブ「糠で喜ぶ」を開設している地域の志井市民センターを活用させて頂いています。先生は、今度は学生さんを指導し、毎年入学する学生さんの次の100年への継承を託します。そして、北九州全域に糠の食文化の啓蒙活動をします。

## 糠床文化の伝承・啓蒙 ⇒ 基盤強化／活性化／進化

糠床文化新時代の構築を目指して

食文化交流

公開講演会

マスコミ、イベント対応

学会活動

新型床の開発

基礎研究

糠床健康診断

糠床講習会

- ・へしこ文化に学びブランドを
- ・小倉床の再認 識と新規創造
- ・一般市民伝承啓蒙活動

・学会発表

・論文発表

日本生物工学会

日本食品科学工学会誌

- ・鳩麦糠床（薬効床の可能性）
- ・大麦糠床
- ・竹粉床の試験

・温度の影響

・低温障害実験

・アルコール発酵の甚大な影響

・糠床再生サービス

・メンテフリー糠床の開発研究

・研究報告会・報告書書配布

・糠床分析（塩分、pH、水分）

・健康状態の可視化グラフ提供

・糠床管理法資料配布

・一般対象半日講習

・通年講習（市民センタークラブ）

・小学六年生講習

・高校授業

・糠床をスライド解説

・糠床の歴史、糠床とは

・糠床の仕組、原理解説

・糠床の管理法の資料配布

・糠漬けの作り方

・食塩水の浸透圧

・野菜からの出水の時間依存性

・糠炊きの作り方

・糠炊きレシピ設計システム

・味質調整と健康管理

・調味料添加の目的と意義

・糠炊き試食官能評価と統計解析

・アレンジレシピ

・糠漬け、糠炊きの新食し方

地域活動から

日本全土

海外へ

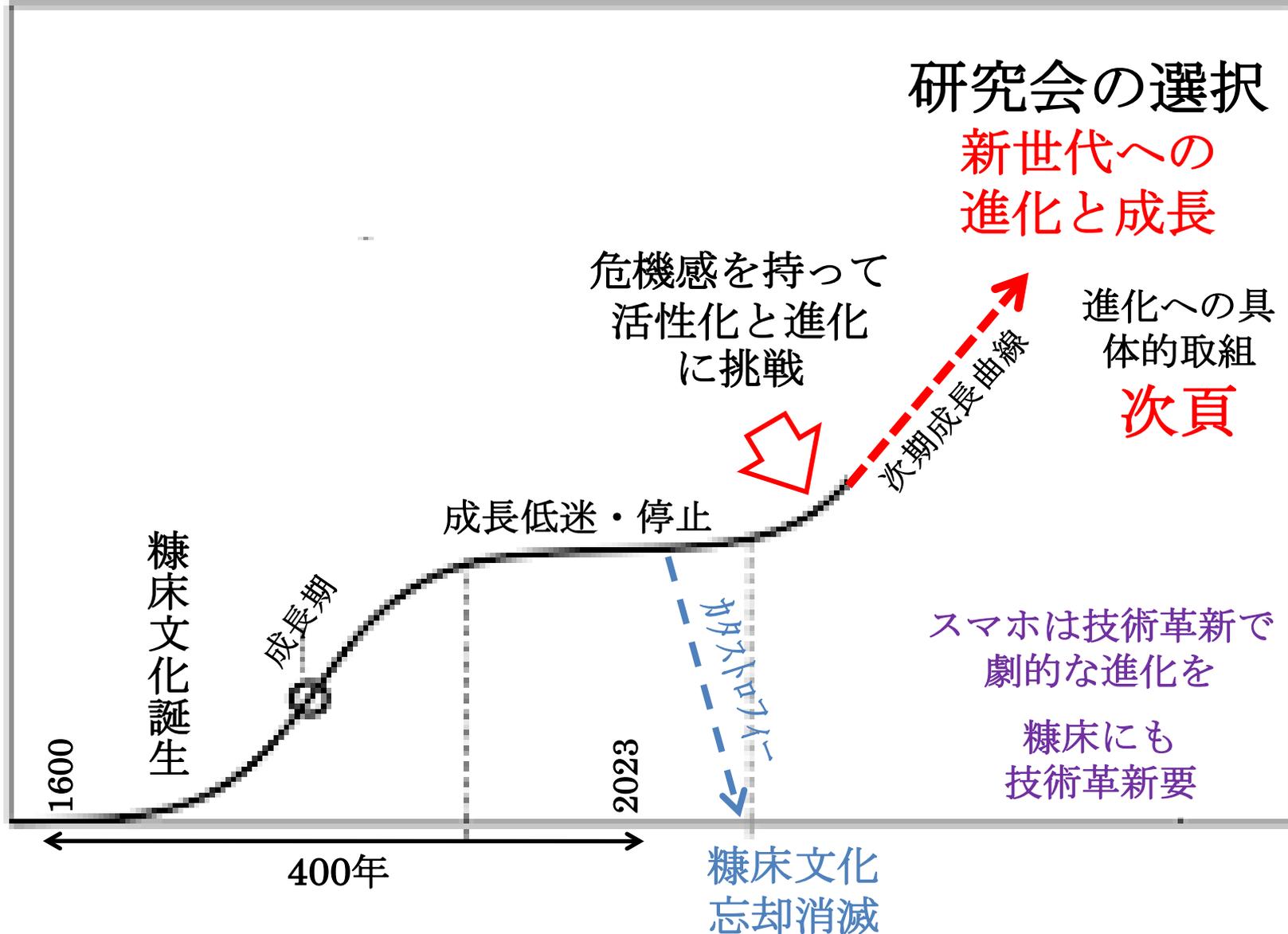
米国農務省との交流

漬物企業支援

一般企業支援

特別個人講習

↑  
糠床文化の発展度



北九州の糠の食文化(消滅 or 進化)

研究会は次の百年への進化に挑む

# 糠の食文化の継承と進化

## — 次の100年を目指す挑戦 —

- ①糠床を進化（速醸床普及中）
- ②糠床講習法を進化（科学的解説法普及中）
- ③地域活動（市民センター拠点で活動中、全市へ）
- ④若手糠床講師の育成と受講生の若返り  
西南女学院大学と連携活動開始、**世界にも情報発信**
- ⑤時代対応（若い新感覚で）**糠床国際会議を**
  - ・若手にアピールするアレンジレシピの提案
  - ・メンテフリー糠床を、**・薬効鳩麦糠床** 学会発表、論文投稿
- ⑥糠炊きを進化さす（高級ブランド開発）  
小浜との食文化交流で検証実験
- ⑦官民学連携体制の構築を

# 北九州全域への糠の食文化の啓蒙活動

— 活性化、賑わい、そして新時代への進化を招来 —

今年度から活動開始



北九州市 全市民センター 131館

● 志井市民センターを活動の中核拠点とし全区に啓蒙活動を展開する