

# ③北九州市観光コンベンション協会からの取材

○自己紹介： 研究会の概要、主な活動内容

Q1 北九州の糠の食文化とは

セールスポイント

Q2 100年フード認定

申請のきっかけ、経緯  
認定を受けた感想

Q3 地元北九州市とのつながりについて

地域に根差したストーリー、歴史的背景  
地域と連携した取組、地元貢献の取組

Q4 今後の展望

「100年続く食文化」として継承していくための取組

## 【研究会からの提案】

- 糠床、糠漬け、糠炊き、糠床講習(提供箇所)の市内マップ作り
- 小倉場城内に糠床食文化ミュージアムを



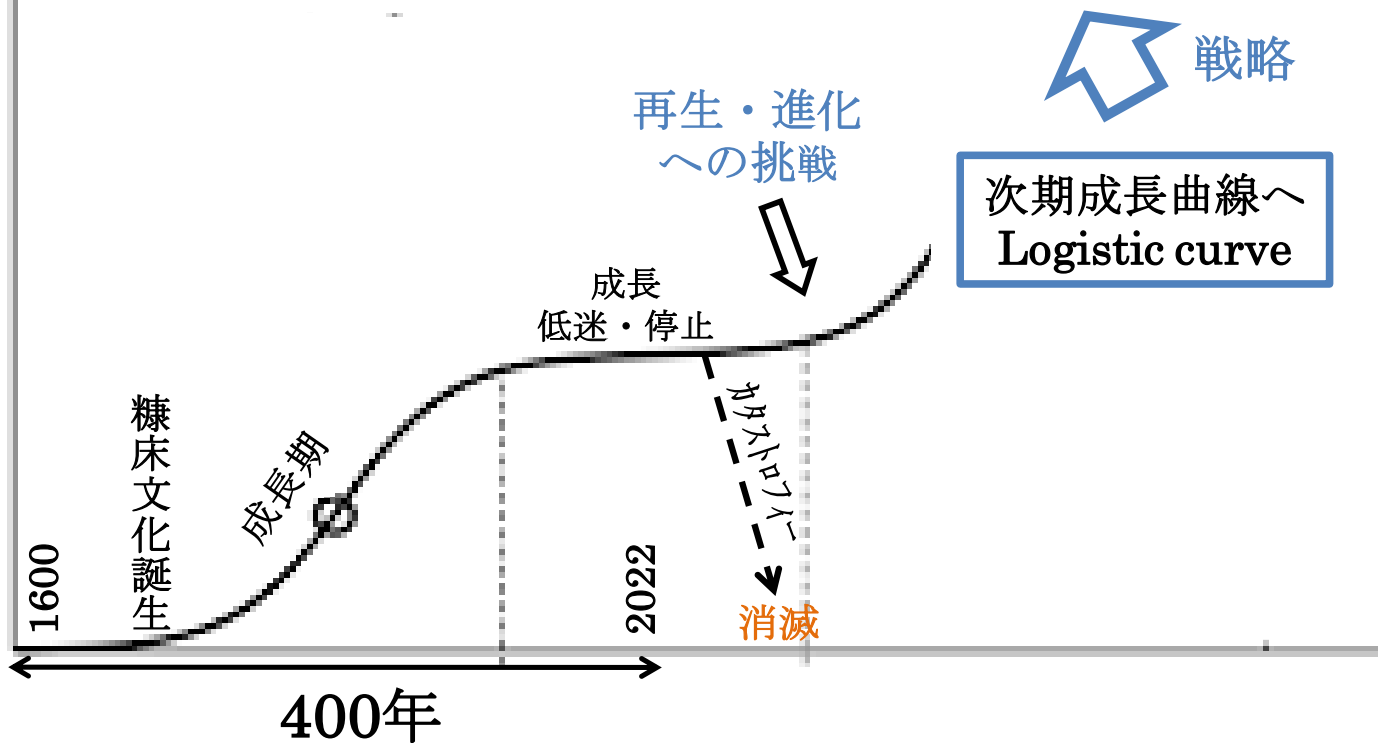
北九州市小倉南区の志井市民センターにてインタビュー

伝統食文化の基盤強化と次の百年への継承を官民学連携体制で

- ①速醸床への転換
- ②糠床講習法の刷新
- ③糠床講師の若返り
- ④糠床受講生の若返り
- ⑤既成概念を超える
- ⑥時代適合への進化



糠床文化の成長・進化



北九州の糠の食文化： 進化か、衰退か  
危機感をもって改革に挑め！

# 研究会の活動

糠床文化の伝承と啓蒙 ⇒ 基盤強化／活性化／進化

糠床文化新時代の構築を目指して

異文化交流

- ・へしこ文化に学ぶ
- ・小倉床の再認識と新たな発見

公開講演会

- ・一般市民啓蒙活動

マスコミ、イベント対応

学会活動

- ・学会発表
- ・論文投稿

新型床の開発

- ・鳩麦糠床（薬効床の可能性）
- ・大麦糠床
- ・竹粉床の開発

基礎研究

- ・温度の影響
- ・低温障害
- ・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
- ・研究報告書配布

糠床健康診断

- ・糠床分析（塩分、pH、水分）
- ・健康状態の可視化グラフ提供
- ・手入れアドバイス添付

漬物企業支援

糠床講習会

地域活動から  
日本全土  
海外へ

- ・半日講習
- ・年間講習（四季の体験）
- ・スライド解説
- ・糠床の歴史、糠床とは
- ・糠床の仕組み、原理
- ・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
- ・試食官能評価と統計解析
- ・アレンジレシピ
- ・糠漬け、糠炊き表現の進化