

福岡県北九州市

北九州小倉・糠床糠炊き研究会

～ 「北九州の糠の食文化」を地域の誇りとして100年先も継承をめざす ～

【団体名（所在地）】北九州小倉・糠床糠炊き研究会（北九州市）

【代表者氏名】会長 木村 洋（郷土料理研究家、工学博士）

【設立年】平成26（2014）年

【会員数】15名

【ホームページアドレス】<https://www.nukaken.jp>

【お問い合わせ先】TEL/FAX:093-415-0124 E-mail: yasuko_kim66@yahoo.co.jp



会長補佐（木村康子氏）所有の百年床

※令和3年度文化庁食文化機運醸成事業「100年フード」認定団体（有識者特別賞受賞）

<https://foodculture2021.go.jp/jirei/>

【活動のきっかけ】

退職前勤めていた会社では研究開発に携わっていた木村会長。亡き母や祖母が作ってくれていた美味しい糠炊きの香味成分を探求する中で、糠床名人の波多野淳子氏（現研究会顧問）や糠床発酵の科学の普遍性を初めて説いた故今井正武博士らとの出会いが研究会設立へとつながった。

～波多野顧問による熊本・泰勝寺での糠床講習会～

【活動概要・活動実績】

糠床の研究開発と基礎研究
講演会年1回（過去5回実施）
糠床関連のアレンジレシピ開発
市民センター糠床体験（通年プログラム）
福井県との食文化交流会
子供糠床教室
小倉高校での糠床授業、糠床指導 etc...



波多野顧問の糠床



講習後は糠漬けと糠炊きでお食事

糠炊き（鯖・鯛）

【取り組む中で感じる課題・問題点・困難な事】

会員のほとんどが70歳以上で高齢化し、スマホを持たない方もいる。特にコロナ禍では、ZoomやLINEなどの新しい方式に馴染めず情報の伝達が追いつかないことから、今後は若い人の力を借りる必要がある。（現在、北九州市立大学の学生さんに研究会の活動への参加を働きかけ中）

【和食文化の保護・継承について】

- ・100年先も伝えていくためには若い人に伝えることが大事。学生さん等を伝承者として育てる必要性があり、そのシステムを作ることが自分たちの役目だと考えている。（小学生への伝承のため、市教育委員会へ働きかけ。）
- ・また、現代人に受け入れられやすい和食に進化させていかないと、伝統郷土料理であってもそのまま形態では受け入れられない場合がある。

【今後の展望・目標】

北九州の皆さんと一緒に盛り上げ、「糠の食文化日本一」を目指す。北九州市立大学の学生さんにはSNSによる情報発信を期待。世界へも情報発信していきたい。

また、北九州にも「食文化ミュージアム」を建てていただき、和食文化の普及につなげたい。

～研究会顧問の矢野寿美子氏が経営する糠炊き専門店「味処矢野」にて～



矢野顧問の糠床



糠炊き（鯖）



糠炊き（鯛）



絶品の糠炊き定食（鶏手羽元）



左から波多野顧問、木村洋会長&康子会長補佐（ご夫婦）と矢野顧問