

**〔優良活動部門〕**

**五味醤油株式会社**

所在地 甲府市城東1-15-10  
代表者 代表取締役 五味 仁  
構成員 8名

**(地域の伝統料理や伝統作物、伝統文化を活用した地産地消の活動)**

明治元年創業、昭和26年に法人化、創業150年を超える。杉の木桶を使った伝統的な味噌造りを続けており、平成4年には山梨県農産物等認証制度（甲斐路の認証食品）の「甲州調合味噌<sup>※</sup>」の認証を取得した。現在「100年先も地元から愛される味噌屋」を理念として、県産大豆を使った甲州味噌の製造、家庭での味噌造りを支援する手前みそキットの開発、味噌造り教室の開催など、甲州味噌を核とした伝統文化の普及啓発活動を実践している。（※甲州調合味噌…米麹と麦麹を混合して仕込んだ山梨県の伝統的な味噌の認証品目名。一般的には甲州味噌とも呼ばれる。）

**(地産地消と食育、食農教育を結びつける活動)**

平成5年から始めた出張味噌造りは、伝統的な甲州味噌をとおして食の大切さを考える貴重な体験ができることから、徐々に人気が高まり、地域の保育園、幼稚園、小学校等の総合学習に数多く取り入れられている。平成26年には「てまえみそのうた」、「こうじのうた」が完成し、歌って踊って楽しく教えることにより、子供たちがより親しみやすく心にのこる食育活動を展開している。平成28年には、社内に食の体験スペース「KANENTE」を建設し、子供から大人まで幅広い世代を対象に年間100回を超える手前みそワークショップを重ねるなど、幅広い消費者に自宅で手軽に実践できる味噌造りの普及を行っている。

また、代表の兄仁氏と企画広報担当の妹洋子氏がメンバーとなっている「発酵兄妹」として、毎週土曜日放送のラジオ番組をもち、甲州味噌をはじめとした発酵食の話題を発信する活動も行っている。



(保育園での味噌造りの様子)



(KANENTE でのワークショップの様子)

**活動経緯**

明治元年創業、昭和26年法人化  
平成5年 出張味噌造りの活動開始  
平成26年 てまえみそのうた、こうじのうた完成  
平成28年 「KANENTE」オープン

**推薦理由（甲府市）**

山梨県の伝統的な甲州味噌の製造や関連商品の開発、出張味噌造りをとおした伝統文化の普及啓発に取り組んできた。味噌造り体験は、学校をはじめ、自社の体験スペースでも展開し、幅広い世代に食農教育を行っている。その体験をより楽しくするため、うたの考案に参画するなど、工夫をこらした取り組みもしている。また、ラジオ番組への出演や各種イベントに参加するなど、様々な活動をとおして、伝統的な甲州味噌を広め地産地消と地域農業の発展に大きく貢献している。このようなマルチに活動している五味醤油株式会社は、食のやまなし地産地消優良事例として相応しいものであると考える。推薦するものである。