



創立/ 1986.6.21
例会日/ 毎週木曜日 12:30~13:30
例会場/ よこてシャイニーパレス
Tel 0182-32-4141



2024-2025 会長/ 山田 春一
2024-2025 幹事/ 和賀 豪
事務局/ 横手市平鹿町醍醐字鎗田 4-2
和賀豪事務所内
TEL 0182-25-3874
FAX 0182-25-3366

VOL.39 No. 17

2024.11.14 第 1783 回

R.I.第2540地区 横手東ロータリー・クラブ 週報

【会長報告】会 長 山田 春一

- ガバナー事務所より「ガバナーエレクト 国際協議会壮行会のご案内」が届いております。

【幹事報告】幹 事 和賀 豪

- 11月17日（日）地区大会の連絡事項…参加者4名 横手駅 9:21 発
大曲駅 9:38 着

【出席報告】浅倉 和也会員

ゲストスピーカー よこて発酵文化研究所 所長 多賀糸 敏雄様

本人出席 8名 事前メイク 0名 出席率 72.7%

【ニコニコ報告】浅倉 和也会員

- 多賀糸様、本日はよろしくお願い致します。 山田春一会長①
- ゲスト多賀糸様を歓迎致します。 和賀豪幹事①
- ゲストスピーカーよこて発酵文化研究所 所長多賀糸敏雄様を歓迎致します。よろしくお願い致します。11/9~10日の共有グループ旅行楽しく有意義な二日間でした。有難うございました。 高橋富男会員①
- 多賀糸様、今日はようこそ。一番美味しい発酵食品を教えてください。 伊藤喜昭会員①
- ゲストスピーカーの多賀糸所長、今日はよろしくお願い致します。 中川義徳会員① 菊地利徳会員①
- 本日のゲストスピーカーの多賀糸敏夫様を歓迎致します。宜しくよろしくお願い致します。 浅倉和也会員① 後藤亮会員①

【卓 話】 よこて発酵文化研究所 所長 田賀糸 敏雄 様

- 皆様、初めましてよろしくお願い致します。私、この新しいシャイニーさん三回目ですが、先週この同じ場所でうちの会社の50周年記念感謝フェアをやったばかりです。いろいろ皆様にはお世話になり有難うございます。

始めに自己紹介を

(株)丸幸 代表取締役会長、よこて発酵文化研究所 所長、発酵のまち横手 FT 事業協同組合 理事、協同組合 卸センター 相談役ということで私の会社もお陰様で50周年を迎え感謝フェアを開催させていただきました。うちの会社は倉庫に物を置いておくだけでなく、お客様に品物を選んで頂くようになっております。

- 皆様にお配りした、よこて発酵文化研究所のパンフレットをご覧ください。

よこて発酵文化研究所の歩み

2004, 3 設立・発足式

2008, 3 第1回 「全国発酵食品サミット in 横手」 開催

2025 横手市の合併記念とあわせ 20 周年記念を計画

- ・サミットの連絡協議会 会長 小泉 武夫氏（東京農業大学名誉教授）
「発酵と人と地域を湧くワクに！」…「発酵」は「fermentation」
- ・発酵のまち横手 FT 事業協同組合…いろいろな発酵食品を加工して皆様に食べていただき健康になって頂こう
- ・毎年何らかの発酵関係の事業をしている
- ・今は 80～90 人程会員がおり、横手市と一緒に官民一体で進めている発酵文化研究所であり、市からの予算と会員の会費で運営している。
- ・2012、10 月よりよこて発酵大使に歌手の岩本公水様が就任
- ・2023、11 月第 13 回全国発酵食品サミット in えなを開催
- ・今年、横手市わいわいぷらざで毎月講座を開いて発酵ソムリエの資格をとっていただこうと「発酵の学校」を進めてきた。先月 31 名が資格をとった。
- ・12 月初めには麴菌を使った伝統的酒造りがユネスコ無形文化遺産に登録される見込みとなった。
- ・横手盆地は日本一広い盆地であり、日本酒の酒蔵が 19 あり、海外にもワイン感覚で呑んで頂ければもっと活性化するのではないかと考えている。
- ・ディフェンシン味噌について…原材料は吟味した麴菌と地域産のあきたこまち、枝豆大豆（特許取得）
味噌には免疫力を高める作用がある
塩分濃度が一般の味噌は 12 パーセント位ですが
このディフェンシン味噌は 9.5 パーセント
- ・麴菌にも造り手によって違いがある。自宅で甘酒を作る際、いろいろ試して違いを見てください。

○ 今日はご清聴ありがとうございました。

