令和８年１０月２８日

報道機関各位

長岡市観光・交流部観光課長

長岡市

# 発酵文化を活かした交流人口の拡大へ「インターナショナル発酵 WEEK in 長岡」を開催

長岡市は、長岡技術科学大学や関係機関と連携し、発酵文化とサイエンスを融合したイベント「インターナショナル発酵 WEEK in 長岡」を開催します。

雪があることで生まれた暮らしの知恵や日本酒、みそ、しょうゆなど長岡市が誇る発酵・醸造文化を観光資源として磨き上げ、交流人口の拡大や地域経済の活性化を図るとともに、世界に向けて長岡の魅力を発信します。また、長岡技術科学大学をはじめとする研究機関や企業との連携により、発酵とサイエンスが生み出す新たな価値や可能性を発信し、長岡が推進するバイオエコノミーの発展や新たな産業創出につなげます。

つきましては、下記のとおり概要をお知らせしますので、ぜひ取材くださるようお願いします。

## インターナショナル発酵 WEEK in 長岡

**１　期　間**　　１１月９日（月）～１５日（日）

**２　会　場**　　・米百俵プレイス ミライエ長岡（長岡市大手通２－３－１０）
・リージョナル GX イノベーション共創センター
（長岡市上富岡町１６０３－１長岡技術科学大学内）
・その他、市内地域（三島、与板、山古志、摂田屋）、市内飲食店など

**３　内　容**　　国際シンポジウム、発酵を科学するアイディアコンテスト、発酵マルシェ、発酵・醸造文化が根付く長岡ならではの体験プログラム、飲食店と連携した特別メニューの提供、企業見学など
※ほかにもさまざまな事業を実施します。
詳しくは、別紙および専用ホームページをご覧ください。

**４　共　催**　　長岡市、長岡技術科学大学

問い合わせ：
インターナショナル発酵 WEEK 実行委員会
観光・交流部　斉藤　TEL０２５８－３９－２２２１
長岡技術科学大学発酵科学研究室　小笠原　TEL０２５８－４７－９４２９

別紙

# インターナショナル発酵 WEEK in 長岡　事業

## １　シェア飯

発酵 WEEK 初日のキックオフ会。海外ゲストや実行委員を含む関係者が交流します。

・日　時：11 月 9 日（月）午後 5 時～8 時
・会　場：ミライエ長岡西館 5 階イノベーションサロン
・参加者：麹道場（アカデミア対象）参加者及び発酵 WEEK 参画企業、団体ほか

## ２　KOJI-DOJO(麹道場・アカデミア対象)

長岡技術科学大学による、世界の研究者や専門的に学ぶ学生向けの実践プログラム。麹の働きを理解し、科学的な視点で伝統に裏づけられた技術なども掘り下げます。

・日 時：11 月 10 日（火）～13 日（木）
・会 場：長岡技術科学大学 リージョナル GX イノベーション協創センター
・道場長（講師）：長岡技術科学大学特任 教授 山下秀行
・参加者：海外からの研究者、発酵醸造関係者

## ３　酒蔵トークセッション「発酵のまち長岡の未来を語る」

長岡の 2 つの蔵元によるトークイベント。お酒の振舞いもあります。

・日　時：11 月 12 日（木）午後 6 時 30 分～8 時
・会　場：assemble 長岡（長岡市大手通 2 丁目 4-5）
・参加費：無料
・定　員：50 人（事前申込制、先着順）
・登壇者：吉乃川株式会社　代表取締役常務　川上将司さん
　　葵酒造株式会社　代表取締役　青木里沙さん
・担　当：県長岡地域振興局　電話０２５８－３８－２５０７

## ４　第１０回「発酵を科学する」アイディア・コンテスト

全国の高等専門学校生が発酵や麹をテーマとした調査、研究成果やアイディアを発表します。今年のテーマは「世界に魅せるジャパニーズ発酵」

・日　時：11 月 14 日（土）午前 10 時～午後 3 時
・会　場：ミライエ長岡西館 4 階ミライエステップ、5 階スタジオ A・B
・出場数：17 校 35 人（予定）
・担　当：「発酵を科学する」事務局（長岡技術科学大学内）

【関係者交流会】

参加高専生、高専教員、審査員、来訪のゲスト対象のウェルカムパーティ。

日　時：11 月 13 日（金）午後 5 時～7 時
会　場：長岡技術科学大学 リージョナル GX イノベーション協創センター
　　3 階ファンクションルーム

## ５　International HAKKO Symposium2026

国内外の発酵研究者、食・発酵分野の専門家、事務者等を招き、発酵に関する最新の知見や世界各地の発酵文化を共有するとともに、地域の発酵産業や食文化の魅力を国内外に発信します。

・日　時：11 月 14 日（土）午後 4 時～6 時
・会　場：ミライエ長岡東館 2 階 ミライエフォーラム
・定　員：200 人（要事前申込、先着順）
・担　当：長岡科学技術大学

テーマ：　HAKKO とは？米どころ長岡から、世界と考える日本の発酵
プログラム：
【開会挨拶】　長岡技術科学大学　教授　小笠原渉
【発　　表】

AI 日英
通訳あり

- 「世界から見た日本の HAKKO」
  （株）ポッツ家プロダクションズ CEO　Justin Potts
- 「麹で守る『現在地』、麹で切り拓く『未来』」
  （株）樋口松之助商店　代表取締役社長　樋口弘一
- 「スコットランドにおける HAKKO のローカライズ」
  Co-founder of Slow Sauce/CEO of The Fermenters Guild UK
  Robin Sherriff
- 「世界に通じる HAKKO の価値『３つの L』とは？」
  発酵デザイナー/発酵デザインラボ（株）代表　小倉ヒラク
- 「『世界の発酵』や『麹道場』について」
  スイス連邦工科大学チューリッヒ校　教授　Laura Nystrom
  バスク・クリナリー・センター　准教授　Cipriano Carrero
  ハノイ工科大学　准教授　Luong Hong Nga

【パネルディスカッション＆質疑応答】

## ６　発酵大交流会

当日開催のプログラム招聘ゲストや講師、地元商工会、教育機関、発酵 WEEK 関係機関・団体などの関係者など、人材育成と産業交流の関係者が広く集う交流会

・日　時：11 月 14 日（土）午後 6 時 30 分～8 時
・会　場：ミライエ長岡東館１階 BIG HANDS MARKET
・定　員：120 人（事前申込制、関係者へ案内済み）

## ７　発酵 CROSS マルシェ

発酵調味料や長岡の食材を使用したフード・ドリンクの販売

・日　時：11 月 15 日（日）午前 10 時～3 時
・会　場：ミライエ長岡１階 トオリニワほか
・出店者：臨時出店９店舗

## ８　発酵 CROSS トーク

発酵をキーワードにした文化交流プログラム。各国から招聘するゲストから食の魅力や文化についてお話いただきます。

会場：ミライエ長岡東棟１階 地球広場「地球ラボ」。

参加費：各回 1,500 円（ワンドリンク、フード付）

定員：各回 20 人（事前申込制、先着順）

### （１）スイス編

・日　時：11 月 15 日（日）午前 10 時～10 時 50 分

・ゲスト：スイス連邦工科大学チューリッヒ校 教授 Laura Nystrom

### （２）ベトナム編

・日　時：11 月 15 日（日）午前 11 時～11 時 50 分

・ゲスト：ハノイ工科大学 准教授 Luong Hong Nga

### （３）スペイン編

・日　時：11 月 15 日（日）正午～午後 12 時 50 分

・ゲスト：バスク・クリナリー・センター 准教授 Cipriano Carrero

## ９　発酵イノベーションパーク

発酵食品を題材に、微生物の働きや発酵の仕組みを科学的視点から学べる体験プログラム。対象は小学生から大人まで、幅広く参加できます。

・日　時：11 月 15 日（日）午前 9 時～午後 4 時

・会　場：ミライエ長岡西館 4 階（スタジオ A・B、ホワイエ、ギャラリーラボほか）

・内　容：※詳細、申込みはホームページから

| | |
|---|---|
| **(1) 子ども実験教室** | 採取した微生物を培地キットで培養したものを顕微鏡で観察します。 |
| **(2) 麹道場** | 麹について学びながら甘酒を作ります。<br>（講師：長岡技術科学大学特任教授 山下秀行） |
| **(3) 醤油づくり ワークショップ** | 醤油の講座とペットボトルで醤油を仕込むワークショップ<br>（講師：新潟県醤油協業組合） |
| **(4) ワインセミナー** | ワインの香りはどこから来るのか。酵母の働きとともに、 おいしいワインの飲み方について学びます。<br>（講師：長岡技術科学大学　特任教授　大矢禎一） |
| **(5) 発酵に関する各種展示** | |

## 10　発酵ツーリズム（地域連携）

市内三島や摂田屋地区など、発酵文化や食、地域資源を紹介・体験できるプログラムを発酵 WEEK 期間に合わせて実施します。

### （１）みしまともすマルシェ

・日　時：11 月 14 日（土）午前 11 時～午後 8 時

・会　場：長岡市吉崎周辺

・内　容：4 つの団体と会社が一緒に開催。飲食ブースやハンドメイド雑貨、発酵鍋、柳醸造による味噌まつりなど。

・主　催：みしまともすマルシェ実行委員会（みしまコミュニティセンター内）

（2）あったか横丁 in 与板

・日時　：11 月 14 日（土）午後 1 時～7 時
・会　場：いこいね★よいた（長岡市与板町与板甲 134 番地）
・内　容：アオーレ長岡や各地域で開催してきたあったか横丁が与板へ。
　　発酵食品を使ったおつまみや日本酒を味わいながら発酵で繋がる場
・担　当：長岡の発酵ミーティング（長岡市広報・魅力発信課内）

（3）みやうち・せったや発酵マルシェ

・日　時：11 月 15 日（日）午前 10 時から午後 3 時まで
・会　場：摂田屋 6 番街発酵ミュージアム・米蔵（長岡市摂田屋 4 丁目 6－33）
・内　容：発酵にちなんだ食や、地場野菜、クラフト・アートなど生産者や作り手による直接販売
・担　当：ミライ発酵本舗

（4）みそ蔵見学とランチツアー

・日　時：①11 月 9 日（月）午前 11 時から
　　②11 月 10 日（火）午前 11 時から
　　③11 月 11 日（水）午前 10 時 30 分から
・会　場：柳醸造（長岡市吉崎 100）
・参加費：3,500 円
・定　員：10 人（各回）
・担　当：栁醸造

（5）山古志産よもぎ蒸しでデトックスと里山ランチ

・日　時：①11 月 10 日(火)午前 11 時～午後 1 時
　　②11 月 15 日(日)午前 11 時～午後 1 時
　　③11 月 15 日（日）正午から午後 2 時まで
・会　場：山古志地内、農家レストラン多菜田
・参加費：3,300 円
・定　員：3 人（各回）
・担　当：山古志農泊推進協議会

（6）山古志の冬支度 煮菜づくりワークショップ

・日　時：①11 月 11 日（水）午後 2 時～3 時
　　②11 月 14 日（土）午後 2 時～午後 3 時
・会　場：農家レストラン多菜田
・参加費：2,500 円
・定　員：8 人（各回）※最小催行人数 4 名
・担　当：山古志農泊推進協議会

（7）山古志を醸す 酒蔵見学と里山ランチ

・日　時：令和 8 年 11 月 13 日（金）午前 11 時～午後 4 時
・会　場：お福酒造、農家レストラン多菜田
・参加費：6,500 円
・定　員：8 人（各回）※最小催行人数 4 名
・担　当：山古志農泊推進協議会

（８）和島循環ツアー　※詳細は施設へ問合せ

・日　時：11 月 15 日（日）午後 3 時～7 時
・会　場：道の駅良寛の里わしま 和らぎ家ほか（長岡市島崎 5551）
・担　当：NPO 法人 和島夢来考房

## 11　発酵現場見学（企業連携）

長岡市が進めるバイオエコノミー参画企業から３社を見学できます。

（１）緑水工業コンポストセンター

下水処理施設や食品工場、店舗等の有機性廃棄物を YM 菌で超高温乾燥！高品質な「菌体りん酸肥料」ができる全工程を見学。肥料サンプル付き

・日　時：11 月 10 日（火）、11 日（水）、12 日（木）
　　午前 10 時～10 時 40 分
・場　所：緑水コンポストセンター（長岡市北荷頃 1517-2）
・参加費：無料（肥料サンプル付き）
・定　員：10 人（毎日）

（２）新潟県醤油協業組合

醤油ができるまでの工程見学と利き味（ききみ）の体験コース

・日　時：11 月 9 日（月）、10 日（火）11 日（水）午前 10 時～11 時
・場　所：新潟県醤油協業組合（長岡市遠間価値 1901－1）
・参加費：1,000 円（醤油のお土産付き）
・定　員：10 人（毎日）

（３）株式会社ホーネンアグリ

米どころ新潟で水稲培度の出荷実績 No.1 の土づくりメーカー。有機資源を活用した園芸培土、各種専用培養土など土づくりの製造現場を見学します。

・日　時：令和 8 年 11 月 10 日（火）午後 1 時 30 分～3 時
・場　所：株式会社ホーネンアグリ（長岡市飯塚 1086 番地）
・参加費：1,000 円
・定　員：10 人

## 12　発酵メニュー提供（飲食店連携）

参加店舗（調整中含む、10 月 28 日現在）

①天庄　②GOOD LUCK COFFEE　③お酒とごはん たのしげ　④中国酒食堂 en
⑤江口だんご　⑥local China bar HaoGui ⑦越後炉ばたと雪国地酒ちぃぼう
⑧SUZU３６５ ⑨WILLOW HOUSE　⑩BIG HANDS MARKET（11 月 14 日オープン）
⑪だし割烹わだの ⑫角打ち＋81 カネセ商店　⑬日本料理 胡蝶

## 13　広報・ＰＲについて

期間中、午前９時から正午までは、アオーレ長岡ソトドマ（シアター前）にて「ウェルカム味噌汁」をご用意してお待ちしてます。
そのほか大手通りアーケード内フラッグ、ＪＲ東日本車両内広告ポスターも掲出中

【総合案内所設置場所】
・11 月 9 日（月）～13 日（金）　アオーレ長岡ソトドマ（シアター前）
・11 月 14 日（土）大手通り歩行者天国会場内
・1 月 15 日（日）ミライエ長岡トオリニワ（発酵 CROSS マルシェ内）

International HAKKO WEEK
Dots ferment layers
Layers cultivate relationships

↑専用ホームページ

↑インスタグラム

**まだ見ぬ発酵の星々をめぐろう、楽しもう**
**発酵共生のまち、長岡へようこそ**

発酵は目に見えない小さな働きからはじまります。微生物が素材と出会い、時間をかけて変化し
やがて味わいや香り、文化や産業を生み出していく
その姿はまるで小さな星々が集まっているかのようです

星々には連綿と続く土地の風土があり、つくり手がいて、受け継がれてきた知恵がある
でも、まだ知られていない発見もあります

長岡は雪国の暮らしで育まれた発酵の知恵を基にした食、文化、産業、学問が重なり合う稀有なまち

長岡のまちを歩き、食べ、人と出会いながら、その星々をめぐる
偶然のかさなりが新しい関係性へと発酵していきます

味わって、訪れて、見つける
人と人、まちと世界のかさなり、そしてあなたとを新しい関係性へと発酵させます

まだ見ぬ発酵の星々をめぐろう、楽しもう
発酵共生のまち、長岡へようこそ

↑　X

※各種イベント・事業に関する最新の情報は、各種ＳＮＳ（インスタグラム、X）または
　専用ホームページにて情報発信中です。