

# 香取市・神崎町 万博出展!

## 千葉県が誇る発酵文化



千葉県の大きな魅力の一つ、「発酵」。  
 県内各地に発酵の文化や歴史、技術が存在しています。  
 2025年日本国際博覧会(大阪・関西万博)の千葉県ブース内設置の  
 個別展示区画に香取市と神崎町の出展が決定し、発酵食品の試食等を通して、  
 世界へ発酵文化を発信します。  
 ここでは、私たちの生活と密接に関わりのある発酵食品を紹介します。



▲ 提供(公社)千葉県観光物産協会

### 醤油

今では「醤油」といえば一般的となった関東の濃口醤油。この醤油生産の中心地として発展したのが千葉でした。醤油作りに適した気候、原料となる大豆・小麦を産する平野が開けていたこと、利根川などの水運を利用して江戸へ輸送されたことから、千葉は醤油作りで栄えることとなりました。

### 味噌

千葉は豊富な穀類と塩に恵まれていたため、江戸幕府の繁栄とともに多くの味噌を江戸に納入していました。そのため、県内には味噌蔵が現存し、創業時から続く技術を現代に受け継いでいます。



### 甘酒

奈良時代の書物「日本書紀」には甘酒の起源とされる、米と麴を用いた酒が登場します。甘酒は、これらを原材料とするため、稲作や酒造りが盛んな地域で作られることが多く、千葉もその地域のひとつです。「飲む点滴」といわれるほど栄養が豊富な甘酒を飲んで、暑い夏を乗り切りましょう!

発酵県ちばの取組について紹介している千葉県HPはこちら!  
 ちばの発酵ポータルサイト ▶



# 保存用スタンプ台紙



スタンプは全部で20種類!  
 香取地域をめぐるながら、スタンプを集めよう。

※賞品への応募は、18ページにあるハガキに  
 スタンプを押して郵送してください。

1 香取神宮	2 佐原町並み交流館・三菱館	3 水郷佐原山車会館	4 橘ふれあい公園	5 農園リゾート THE FARM
6 農産物直売所&大きな榎の樹の下でカフェ やます蔵風土村	7 道の駅・川の駅 水の郷さわら	8 道の駅りもと 紅小町の郷	27 神崎神社・なんじゃもんじゃの木	28 神崎ふれあいプラザ
29 鍋屋源五右衛門 こうざき東蔵店	30 道の駅 発酵の里こうざき	39 JBミートセンター 工場直売所	40 TACO GLAMP	41 多古町魅力発信交流館 “たこらぼ”
42 道の駅多古 あじさい館	54 天保水滸伝遺品館	55 東庄県民の森	56 東庄町公民館	57 (独)水資源機構 利根川河口堰管理所