金沢工業大学

NEWS RELEASE

2026年10月30日

【公益財団法人電通育英会助成事業】

「未来の発酵型リーダー育成プロジェクト

～香りで読み解く発酵文化と未来の食卓～」を開催。

発酵文化の魅力を「香り」から学び、未来の食卓をデザインする2日間

金沢工業大学の学生による課外活動プロジェクト「未来の高峰譲吉博士は君だ！ 発酵産業活性化プロジェクト」では、2026年11月22日（日）・23日（月・祝）の2日間、公益財団法人電通育英会の助成事業として、「未来の発酵型リーダー育成プロジェクト ～香りで読み解く発酵文化と未来の食卓～」を開催します。

参加者は、東京をはじめ県外からの参加も多く、一般の方が中心となっています。定員（30名）を大きく超える申込みがあり、受付はすでに終了しています。

本プロジェクトは、石川県が誇る発酵文化の中心地である大野地区を舞台に、味噌や醤油づくりの現場で発酵の香りや文化を体感しながら、その価値を未来へ継承し、新たな食文化の創造へつなげることを目的としています。参加者は発酵文化の歴史や科学的な知見を学ぶだけでなく、自らの感性や発想を生かして「未来の食卓」を描き出すワークショップにも取り組みます。

また、「香りと記憶」をテーマとした脳科学の視点からの学びや、発酵産業の最前線で活躍する実践者による講演、発酵のまち・大野の歴史探訪、味噌蔵見学や醤油搾り体験など、多角的な学びの機会を通じて、次世代の発酵文化を担うリーダーの育成を目指します。

本プロジェクトでは、生命・応用バイオ学科の学生たちが企画立案から講師との調整、プログラム構成、広報、当日の運営まで主体的に取り組んでおり、地域の発酵文化を次世代へ継承する活動として実施されます。

［イベントフライヤー］

https://www.kanazawa-it.ac.jp/kitnews/2026/mirai_hakkogata_leader_flyer.pdf

開催の背景

石川県には、味噌や醤油、日本酒などの発酵食品・発酵産業が数多く存在し、地域の食文化や産業を支えてきました。一方で、人口減少や食生活の変化などにより、発酵文化の継承や価値の発信が重要な課題となっています。

本プロジェクトでは、「香り」を切り口として発酵文化を捉え直します。味噌蔵や醤油蔵に漂う香り、木桶や麹室が醸し出す空気感、発酵食品が持つ豊かな風味を体験しながら、発酵が人々の暮らしや記憶とどのようにつながっているのかを学びます。さらに、その学びを未来志向のアイデアへ発展させることで、地域文化の継承と新たな価値創造を担う人材育成を目指します。

プログラムの特徴

1．脳科学者から学ぶ「香りと記憶の関係」

1 日目には、金沢工業大学生命・応用バイオ学科　坂上雅道教授が講演を行います。香りと人の記憶との関係や価値の大きさについて、脳科学の観点から解説し、発酵食品が持つ価値を新たな視点で学びます。

2．発酵産業の実践者による特別講演

1 日目には株式会社ヤマト醤油味噌代表取締役社長の山本晴一氏を講師に迎え、発酵産業の歴史や地域文化との関わりについて講演いただきます。

また２日目は、発酵食の魅力を全国へ発信する成田由里氏（株式会社ウーマンスタイル　発酵食大学　代表取締役社長）による講演を実施。発酵食が持つ可能性や未来への展望について理解を深めます。

3．発酵のまち・大野を体験

金沢市大野地区を実際に歩きながら、醤油の香りが漂う街並みや歴史的な景観を体感します。なぜこの地域に発酵文化が根付いたのか、その背景や魅力を現地で学びます。

（案内人：プロジェクト顧問・金沢工業大学生命・応用バイオ学科　相良純一准教授）

4．味噌蔵見学・醤油搾り体験

ヤマト・糀パークにて、味噌蔵見学と醤油搾り体験を行います。発酵の現場に触れながら、発酵食品が生まれる工程や、香りと風味が形成される仕組みについて理解を深めます。

5．未来の食卓をデザインするワークショップ

参加者は、２日間の学びや発見をもとに「未来の献立づくり」に挑戦します。発酵文化の価値や可能性を反映した新たな食卓の提案を通じて、未来の発酵文化について考えます。

【開催概要】

主催：金沢工業大学「未来の高峰譲吉博士は君だ！　発酵産業活性化プロジェクト」

助成：公益財団法人電通育英会

協力：ヤマト醤油味噌

発酵食大学

後援：金沢市

【スケジュール】

１日目　11 月 22 日（日）

- 8:40　金沢工業大学 出発（受付：8：30～　金沢工業大学来客用駐車場）
- 9:25　金沢駅 出発（受付：9：15～　金沢駅西口ターミナル）
- 10:30～11:30　坂上雅道教授講演（石川県地場産業振興センター）
- 11:30～13:00　昼食（お弁当はこちらで用意いたします）
- 13:30～14:50　歴史探訪・大野地区町散策
- 15:05～15:35　山本晴一氏講演（ヤマト・糀パーク）
- 15:50～17:05　味噌蔵見学・醤油搾り体験
- 18:00　金沢駅到着・解散（金沢駅西口ターミナル）
- 18:40　金沢工業大学到着・解散（金沢工業大学来客用駐車場）

２日目　11 月 23 日（月・祝）

- 8:40　金沢工業大学 出発　（受付：8：30～　金沢工業大学来客用駐車場）
- 9:25　金沢駅 出発　（受付：9：15～　金沢駅西口ターミナル）
- 10:30～11:30　成田由里氏講演（IT ビジネスプラザ武蔵）
- 11:30～13:00　昼食（お弁当はこちらで用意いたします）
- 13:10～16:30　献立づくりワーク（IT ビジネスプラザ武蔵）　※協力：成田由里氏
- 18:00　金沢駅到着・解散（金沢駅西口ターミナル）
- 18:40　金沢工業大学到着・解散（金沢工業大学来客用駐車場）

＊集合場所から各会場までは貸し切りバスで移動します。

本件に関するお問い合わせ

金沢工業大学「未来の高峰譲吉博士は君だ！　発酵産業活性化プロジェクト」

担当：相良純一（プロジェクト顧問）　電話番号：090-5391-3700

学校法人金沢工業大学企画部広報課

電話 076-246-4784　koho@kanazawa-it.ac.jp