

大地の声、人々の営みに耳を傾け、交流＆發信!
未来の地域づくりに繋げる1年間!

地域 ものがたる アンバサダー

美食地質学×第2のふるさとを巡る旅

日本海3県で出会い、ものがたる。

鳥取
福井
富山

第2のふるさとを巡る旅へ、
一緒に旅立ちましょう!

2022年6月から、JR西日本×富山県・福井県・鳥取県公認の
「地域ものがたるアンバサダー」21名が、
各地域の美食地質学をまなび、現地に行って語らい食し交流し、
その地域で長年紡がれてジオストーリーや食文化・産業を活かしながら、
新しい旅や交流や暮らしをデザインするプログラムに挑戦しています。

発酵ツーリズムにっぽん/ほくりくを見てうずうずしてきたあなたも、
私たちと一緒に「発酵×地質」をまなびながら
地域の営みと交わる旅にでかけませんか?

主催:日本海3県アンバサダー推進協議会

「地域ものがたるアンバサダー」が
各地域との交流のものがたりを発信中!



公式WEBサイト

地域ものがたるアンバサダーとは?
第2のふるさとは?



YouTube

巽好幸と各地域の水先案内人が
紡ぐジオストーリー。
(ジオリブ公開講座動画他)



note

アンバサダーが毎月の旅で
みつけたもの・こと・想いを発信。



Facebookグループ

みんなでみつけた地域の魅力を
語り合うコミュニティの場。

企画・発行:日本海3県アンバサダー推進協議会

西日本旅客鉄道(株)、(株)JR西日本コミュニケーションズ、ジオリブ研究所合同会社
連携自治体:富山県/福井県/公益社団法人 福井県観光連盟/鳥取県
※令和4年度 観光庁「第2のふるさとづくりプロジェクト」モデル実証事業

発酵ツーリズム
にっぽん/ほくりく

X 地域ものがたる
アンバサダー連携企画

ほくりくの 美食地質学

を学んで



ジオ・アクティビスト:
巽好幸

日本海3県の

地域 ものがたる アンバサダー

美食地質学×第2のふるさとを巡る旅

と一緒に

発酵人に 出会う旅



醸す人に、
会いに行こう!

発酵デザイナー:小倉ヒラク氏



地域のものがたりを乗せて

**発酵
ツーリズム
にっぽん/ほくりく**

produced by 小倉ヒラク 9.17 SAT - 12.4 SUN

JR西日本グループ

発酵 meets 地質

地域ものがたるアンバサダーからのメッセージ

日本各地、そして世界中でおいしい!を作り出している発酵。美味しい、おもしろい、体にいい、魅力はいろいろありますが、その一つが発酵を通して知る地域の魅力。発酵を知れば知るほど、その食べ物が生まれる港へ、山へ、畑へ行ってみたくなる。そして、その食べ物を作り出す人に会う旅に出たくなるものです。

では、その発酵を生んだ地域の成り立ちとは?それを追求しているのがマグマ学者、巽先生の「美食地質学」。美味しい食、不思議な発酵の足元には地質あり!どうして越前のカニは皇室御用達になるほど美味しいのか?なぜ北陸唯一のウイスキー蒸留所は富山にあるのか?「美食地質学」がいろいろ教えてくれます。

知れば知るほどおもしろい発酵は、地質を知ることでより深く、地球レベルとローカルレベルで楽しめるようになります。発酵ソーリズム展の前後には、このマップ片手に北陸各地とその発酵を巡る「地質を感じる旅」「醸す人に出会う旅」に出てみませんか。

酒と水、そして地質の素敵な関係

巽 好幸からのメッセージ

美味しい酒を生み出すよい水。それはまず、発酵を担う麹菌や酵母菌が気持ちよく働けるように、鉄分に乏しくカリウムやリンに富むことが大切です。日本列島では今から約1億年前にできた「花崗岩」が広く分布しています。この石が成分的に上記の特徴を持っているために、花崗岩地帯の水は酒造りに適しているのです。

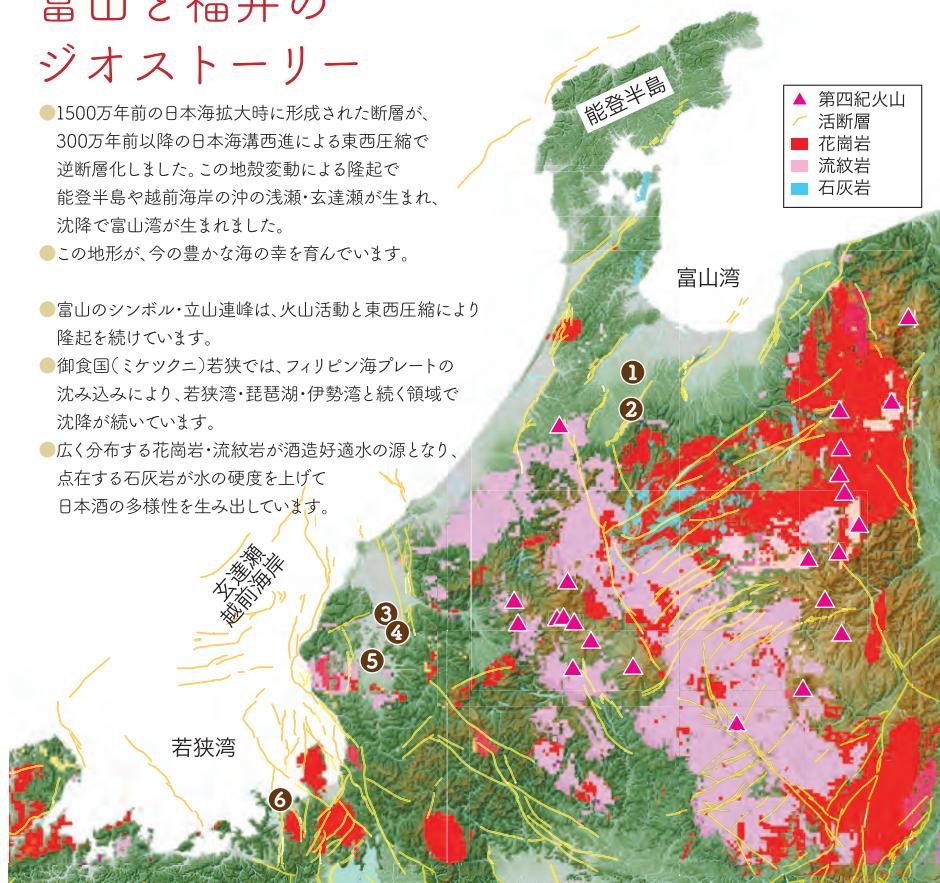
また水の硬度(カルシウム、マグネシウム量)も酒の味を極める重要な要素です。山国で島国の日本には軟水が多く、この水を使うとじっくりと発酵が進み、芳醇な「女酒」が生まれます。一方で瀬の宮水に代表される硬水系の水は酵母菌を活性化させるため発酵が進み、力強い「男酒」となります。日本列島では硬水は限られた地域に分布し、石灰質の地層や岩石に由来します。

富山と福井のジオストーリー

●1500万年前の日本海拡大時に形成された断層があり、300万年前以降の日本海溝西進による東西圧縮で逆断層化しました。この地殻変動による隆起で能登半島や越前海岸の沖の浅瀬・玄達瀬が生まれ、沈降で富山湾が生まれました。

●この地形が、今の豊かな海の幸を育んでいます。

- 富山のシンボル・立山連峰は、火山活動と東西圧縮により隆起を続けています。
- 御食国(ミケツクニ)若狭では、フィリピン海プレートの沈み込みにより、若狭湾・琵琶湖・伊勢湾と続く領域で沈降が続いています。
- 広く分布する花崗岩・流紋岩が酒造好適水の源となり、点在する石灰岩が水の硬度を上げて日本酒の多様性を生み出しています。



地域ものがたるアンバサダーが、ほくりくを巡り、出会い味わい語らった、醸す人たち。

※二次元コードから旅の詳細レポートをご覧いただけます。



FUKUI

福井

で

醸

す

人

に

出

会

う

6

へしこ愛あふれる 人達が育てる、へしこ文化。

へしこの町美浜の
へしこ料理研究家 伊達美鈴さん

民宿の女将さん達が、地域ごとに異なる製法を守り育てながら、毎年漁続けてきたへしこ。若い人たちにも美味しく食べもらおうと、マスクやレシピを開発し奔走する伊達さん達の愛に育まれ、へしこ文化はさらに発展します。



5

福井の郷土料理 「地味」なれど 「滋味」である

福井郷土料理研究家の佐々木京美さん

「そこにあるもので美味しく生きる」を大切に、郷土料理研究家、6次化プランナーとして「黄金の梅」等を気泡のシェフブランド化。福井の地と文化の味わいを、新しい価値として次世代に繋げていきます。



4

和醸良酒の酒造り、 福井を顕し 世界へと。

常山酒造の常山晋平さん

福井の酒米・まろやかな福井の名水使用の「淡麗旨口・常山」は越山若水の福井そのもの。もちろん見て聴き五感で醸す酒づくり。凛とした酒蔵は作り手の舞台です。



3

しっかり 美味しい 永平寺の味。

株米五の多田健太郎さん

創業天保2年の大本山永平寺御用達
テーマパークのように多彩に楽しめる
直営店「みそ楽」で、発酵ランチや、
老舗の「藏ぐせ」のあるみそ蔵見学など
味噌の魅力を余すことなく楽しんで。



産業総合研究所の原図に基づき作成。

1

創業160年の 日本酒蔵のウイスキーは 無い味がした。

三郎丸蒸留所の稻垣貴彦さん

庄川の豊富な水と、五箇山の木材と、井波の樽職人の技術と、曾祖父が始めたウイスキーブルワリーと、自身が開発した世界初の高純度銅器製の蒸留器ZEMONと、ブレンダー稻垣さんにより昔と今が融合します。



2

100年続く樽の町に 移り住んできた、 醸す人たち。

井波・ジソウラボ×三四郎プロジェクト

井波彫刻の職人の住む小さな町に、異業種x地域内外の7人衆「ジソウラボ」の仕掛けにより、ベーカリー、ブリュワリー…等の事業が町なかで芽吹き始めています。



GoogleMyMapで
持ち歩けます

アバサダーの
発酵をめぐる旅
の続きはこちから