

## やまなしスタイル 第6回放送のまとめ

【放送日時】 平成30年9月19日(水) 13:30~

【キーワード】 「発酵食品」

【出演者】 五味洋子 様(五味醤油株式会社)

桑本尚也 様(発酵酒場かえるのより道)

【パーソナリティ】 神部 冬馬さん、山田 千尋さん

### 五味 洋子さんの考える「山梨の魅力」

○豊かな自然に加え、食が豊かな場所であること

- ・東京の大学に進学した後に就職し9年間東京に住んでいたが、生まれ育った山梨が恋しくなり、5年前にUターンした。
- ・五味醤油株式会社は、明治元年創業で、今年で150年。30年ほど前から味噌一本で経営しており、山梨の伝統料理であるほうとうにも使われている甲州味噌をつくっている。
- ・近くの小学校や保育園に行き、子供たちと一緒に甲州味噌をつくる食育の取り組みに力を入れている。



### 桑本 尚也さんの考える「山梨の魅力」

○ワインも日本酒もビールもウイスキーも焼酎もつくっている全国的にも他にはない食豊かな場所であること

- ・高校を卒業後、東京の服飾系の専門学校に進学し、その後ファッションや飲食店の仕事に就いたが、いずれは山梨で自分の店を開きたいと思っていた中で、単純に飲食店が楽しいと思い開店。
- ・店は、発酵をテーマにした居酒屋で、食べ物はもちろん、飲み物も発酵ということで日本酒、ワイン、ビールに力を入れていて、他にも自家製シロップをつくってカクテルにしたりソフトドリンクにしたりしている。
- ・家庭でも発酵食品をつくってもらい食生活が豊かになれば良いとの思いから、レシピを聞かれた時は伝えるようにしている。

### 第7回放送

【放送日時】 平成30年10月17日(水) 13:30頃~

【キーワード】 山梨の文化拠点としての書店

【出演者】 宮川 大輔さん(春光堂書店)