

第11回 全国醤油サミット in きたかた

日本の食文化は こんなに楽しい！

醤油でつながる、地域・文化・未来

日　時

令和８年

11.14（土）

13：30～（13：00 開場）

会　場

喜多方プラザ文化センター
大ホール

パネルディスカッションゲスト

料理家・食育インストラクター
和田 明日香 氏

基調講演ゲスト

福島県醤油醸造協同組合 工場長
紅林 孝幸 氏

パネラー

- 職人醤油　高橋万太郎 氏
- 喜多方高等学校生活部の皆さま
- ㈲若喜商店　冠木 紳一郎 氏

詳細更新中！
醤油サミット
inきたかた

喜多方市HP

@SYOUYU.KITAKATA

主催：全国醤油サミット in きたかた実行委員会／一般財団法人自治総合センター

お問合せ　全国醤油サミット in きたかた実行委員会／事務局（市商工観光課内）　TEL . 0241-24-5233

Tittle Font Design by Kengo Hirano

第11回 全国醤油サミット きたかた

醤油でつながる、地域・文化・未来

ZENKOKU SHOYU SUMMIT in KITAKATA

全国醤油サミット開催地市長ご挨拶



福島県喜多方市　市長

遠藤　忠一

全国醤油サミットは、日本の豊かな食文化を支えてきた伝統調味料である「醤油」の魅力を広く発信するとともに、醤油産地の自治体や醸造事業者等が一堂に会し、交流を深めながら、「醤油」を生かしたまちづくりについて考える場として、平成 19 年に和歌山県湯浅町から始まりました。これまで全国各地の醤油産地において開催され、それぞれの地域が育んできた醤油の歴史や文化、技術、そして醤油を核とした特色あるまちづくりについて、互いに学び合う貴重な機会となっております。

そして今回、第11回の開催地となるのが、ここ福島県喜多方市であります。

喜多方は、会津盆地の北部に位置し、古くから良質で豊かな水や米等を原料として、醤油、味噌、酒などの醸造業が盛んな「蔵のまち」として発展してきました。特に醤油については、江戸時代から続く醸造の歴史があり、酒や味噌などとともに、地域の歴史や産業、食文化、そして蔵の町並みを形作ってきた大切な地域資源の一つであります。

昨今、和食中心だった食生活の多様化やライフスタイルが大きく変化する中において、伝統的な食文化や醸造技術を次の世代へどのように継承していくか、また、醤油の新たな魅力や可能性をどのように引き出し、国内外の消費拡大につなげていくかということは、醤油産地に共通する重要な課題であると考えております。

今回のサミットを通して、全国の醤油産地の皆様が互いに交流し、学び合い、醤油という共通の地域資源を生かしたまちづくりを推進するとともに、それぞれの地域が育んできた醤油の魅力を改めて見つめ直し、地域から全国、そして世界へと、その魅力を発信し、日本の伝統的な食文化である「醤油」の魅力を次の世代へ繋いでいく所存です。

結びに、第11回全国醤油サミットの開催にあたり、多大なる御支援と御協力を賜りました全国醤油産地市町村協議会をはじめ、関係団体並びに関係者の皆様に、厚く御礼を申し上げるとともに、本日お集まりいただきました皆様にとりまして、このサミットが実り多き交流と学びの機会となりますこと、そして、全国各地の醤油文化と醤油産業がますます発展しますことを心からお祈り申し上げまして、挨拶とさせていただきます。

令和８年　11 月 14 日

第11回 全国醤油サミットinきたかた　当日スケジュール

会　場　喜多方プラザ文化センター 大ホール

令和８年 11.14 sat

タイムスケジュール 13：30～（13：00 開場）

- 13：30　開会宣言
- 13：35　開催地挨拶
- 13：40　来賓祝辞
- 13：55　基調講演
- 14：30　パネルディスカッション
- 16：30　引継ぎ式
- 16：50　閉会

パネルディスカッション ゲスト　Panel Discussion Guest



料理家・食育インストラクター

和田 明日香 氏

東京都出身。３児の母。
料理愛好家平野レミの次男と結婚後、修業を重ね、食育インストラクターの資格を取得。まったく料理が出来なかった自身の経験を活かし、生活に寄り添った手軽でおいしい料理が人気を集める。テレビや雑誌などメディアでのレシピ紹介、料理企画を通した企業とのコラボレーションなど、料理家としての動きを中心に、“食育”や“家族のコミュニケーション”をテーマにした全国各地での講演会やイベント出演、コラム執筆、ラジオパーソナリティーなど、幅広く活動中。

基調講演 ゲスト　Keynote Speaker



福島県醤油醸造協同組合
工場長

紅林　孝幸 氏

1970年静岡県生まれ。1995年山形大学大学院農学研究科修士課程修了。同年福島県醤油醸造協同組合入組。一貫して現場に密着した生揚醤油の醸造研究を継続。麹・諸味・火入れ各工程での現場研究を幅広く展開した。2016年共同研究の形で「日本醤油技術センター技術賞」受賞。2018年調味料部門で「日本醸造協会・醸造技能者表彰」。またこの間、組合製品の醤油が全国醤油品評会で多数入賞するなどしている。2019年東京農業大学に学位論文提出し博士号（生物産業学）取得。

パネラー　Panelist



職人醤油
高橋万太郎 氏

日本の食文化の根幹である「醤油」に注目し、蔵元仕込みの醤油を100mlの小瓶で販売するセレクトショップ「職人醤油」を運営。これまでに訪ねた蔵元は全国で 400 軒以上にのぼる。

職人醤油 HP

喜多方高等学校
生活部の皆さま

地元特産品である「キクイモ」を使った「幸せのキクイモプロジェクト」など、地域の食材を用いた商品開発や食育活動を行っている。



㈲若喜商店
冠木 紳一郎 氏

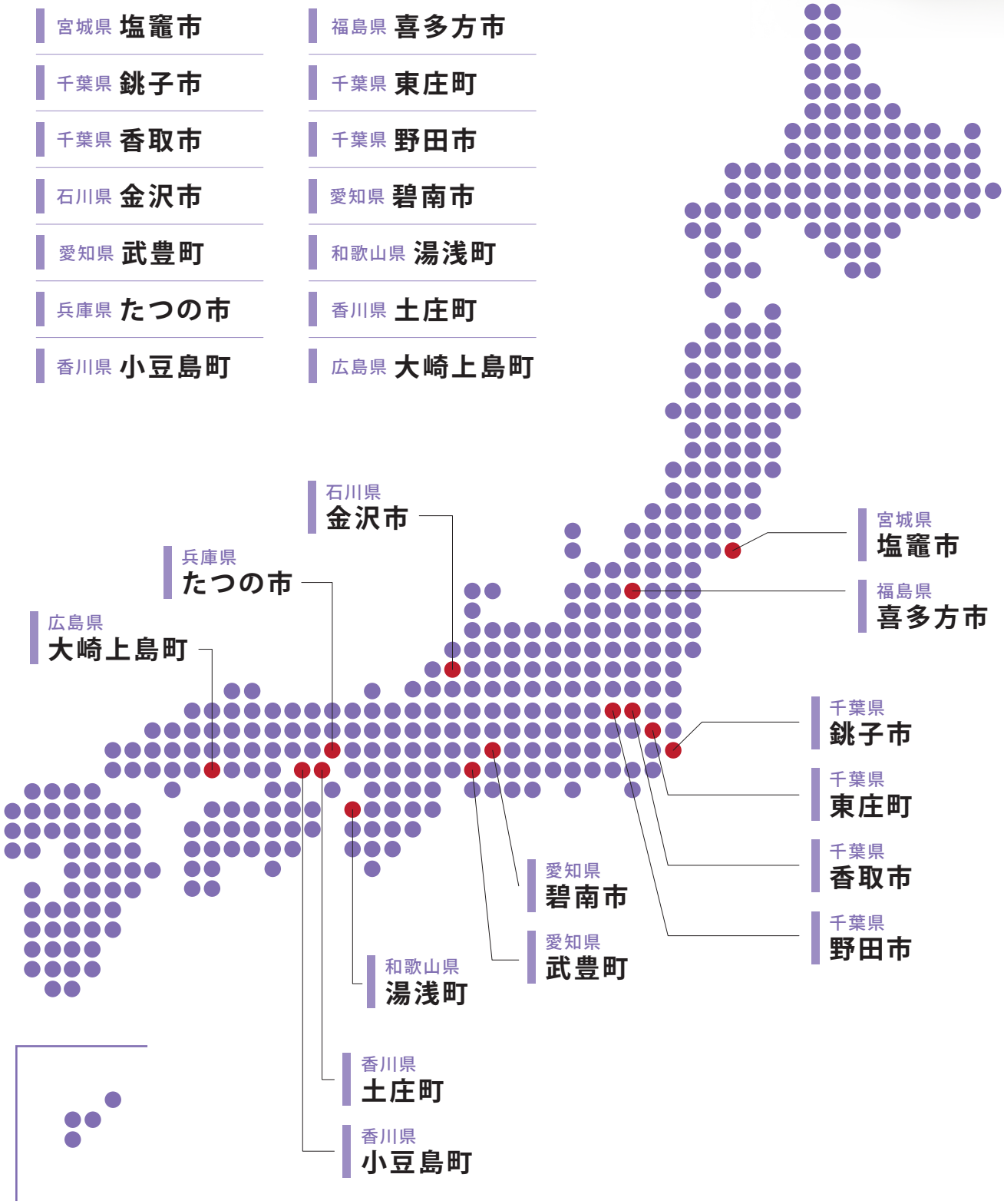
第11回全国醤油サミット inきたかた実行委員長。江戸時代から続く醤油・味噌醸造元で、地元産の丸大豆、小麦にこだわった醤油づくりを行っている。

全国醤油産地市町村協議会

自治体会員(14団体)紹介



- 宮城県 塩竈市
- 千葉県 銚子市
- 千葉県 香取市
- 石川県 金沢市
- 愛知県 武豊町
- 兵庫県 たつの市
- 香川県 小豆島町
- 福島県 喜多方市
- 千葉県 東庄町
- 千葉県 野田市
- 愛知県 碧南市
- 和歌山県 湯浅町
- 香川県 土庄町
- 広島県 大崎上島町



宮城県 塩竈市

人口 50,742 人
面積 17.38㎢

基幹産業　水産加工業

醤油醸造の歴史

塩竈市のしょうゆ製造は、1845年（弘化2年）に鹽竈神社の門前で太田與八郎商店が創業したことから始まりました。良質な仕込み水に恵まれたこの地では、明治時代に荻原醸造（1887年頃）なども加わり、最盛期には5軒ほどの醸造元が競い合いました。

現在は大正・昭和初期に建てられた歴史ある蔵を構える「太田與八郎商店」と「荻原醸造」の2軒が伝統を継承しています。大量生産とは一線を画し、昔ながらの木桶仕込みや、もろみを絞ったままの無添加な「きあげ醤油」など、地域に根差した手造りの味を守り続けています。

P　R

日本有数の生鮮まぐろの水揚げを誇り、豊かな海の幸に恵まれた港町・塩竈。寿司や刺身をはじめ、素材の味を引き立てる醤油は、まちの食文化に欠かせない存在です。歴史ある鹽竈神社や風情ある町並みとともに、海と醤油が織りなす塩竈ならではの味わいを、ぜひお楽しみください。

わがまち自慢



佐藤光樹 市長

①塩竈みなと祭
日本三大船祭りの 1 つとして知られる本市最大のイベントです。
志波彦神社・鹽竈神社の御神輿を奉安した御座船（ござせん）が約 100 隻ものお供の船とともに松島湾を巡幸します。

②塩釜水産物仲卸市場
早朝から寿司屋などが仕入れに訪れ、活気に満ちた市場内には約 100 の店舗が並び、新鮮なまぐろや三陸の海の幸が卸価格で購入できます。
市場内で購入した新鮮な魚介類を温かいご飯に乗せてその場で自分だけのオリジナル「マイ海鮮丼」をつくるのも人気です。

③陸奥国一之宮 鹽竈神社
陸奥国一之宮として 1,200 年の歴史を誇る鹽竈神社は、古くから大漁祈願、海上安全、安産の神として信仰を集め、全国各地から参拝者が訪れます。
本殿や拝殿などは国の重要文化財に指定され、春には国指定の天然記念物「鹽竈桜」が荘厳な神社境内を鮮やかに彩ります。

④三陸塩竈ひがしもの
塩竈は生マグロの水揚げ量が日本有数の港町。特に秋口から冬にかけて獲れる近海の生のメバチマグロは「三陸塩竈ひがしもの」と呼ばれるブランドマグロとして名高く、新鮮なマグロは市内の寿司屋をはじめ、和食店・洋食店などで味わえます。

千葉県 香取市

人口 68,058 人
面積 262.35㎢

基幹産業　農業（米、食用甘しょ）

醤油醸造の歴史

香取市の佐原地区や小見川地区では利根川水運の発達により、年貢米の津出し場や周辺地域の物資の集散地として栄えてきたという歴史があり、江戸との交流が盛んに行われた1850年頃から醤油、酒などの醸造業が盛んになりました。

現在では、醤油そのものを作っている業者は市内に1社しかありませんが、当時の名残でたれ、つゆなど加工調味料や佃煮、漬物などの加工品を手掛けている業者は今も数多くあり、多くの方に愛されています。

P　R

日本の原風景を感じさせる田園・里山や、利根川周辺の自然景観をはじめ、東国三社の一つ「香取神宮」、日本で初めて実測日本地図を作成した「伊能忠敬」（関係資料は国宝指定）の旧宅ほか江戸時代から昭和初期に建てられた商家や土蔵が軒を連ねる佐原の町並みが見られるなど、香取市は水と緑に囲まれ、自然・歴史・文化に彩られたまちです。

わがまち自慢



伊藤友則 市長

①佐原の歴史的町並み
江戸時代から営業を続けている商家が建ち並ぶ、
重要伝統的建造物群保存地区。

②佐原の大祭
勇壮豪華な山車が曳き廻される、約 300 年の歴史を持つ伝統行事。
ユネスコ無形文化遺産に登録されています。

③香取神宮
経津主大神を祀る、神宮の称号を持つ国内屈指の名社。

④サツマイモ
「ベニアズマ」「べにはるか」など、多彩な品種が採れます。

千葉県 銚子市

人口 52,071 人
面積 84.11㎢

基幹産業　漁業、農業、食料品製造業、観光業

醤油醸造の歴史

銚子の醤油造りは、江戸時代初期に始まりました。銚子は、夏は涼しく冬は温暖で、一年を通じて適度な湿度を保つ海洋性の気候が醤油醸造に適していたこと、原料となる大豆や小麦などが周辺地域で生産され入手しやすかったこと、そして徳川幕府が推進した「利根川東遷事業」によって銚子と大消費地・江戸との間に水運が開かれたことなど、醸造業の発展に必要な条件が数多く揃っていました。

こうした恵まれた環境のもと、醤油醸造業は同じころ栄えた漁業とともに急速に発達しました。以来、約400年にわたってその伝統と文化を受け継いできた醤油醸造業は、今日においても本市の地域経済を支える重要な産業となっています。

P　R

銚子市は、三方を水に囲まれ、利根川河口から君ケ浜、犬吠埼、屏風ケ浦に至る海岸線は、砂浜あり、岬あり、断崖絶壁ありと、変化に富んだ雄大な景観美を織りなしています。また、全国屈指の水揚げ量を誇る銚子漁港、夏涼しく、冬暖かい気候を活かした農業や歴史と伝統を実感できる醤油工場など、多くの地域資源に恵まれた魅力あふれるまちです。

わがまち自慢



越川信一 市長

①犬吠埼灯台
明治 7 年にイギリス人技師ブラントンの設計により建設された白亜の灯台。
国の重要文化財に指定されており、銚子を代表する観光のシンボルです。
頂上からは雄大な太平洋と銚子の街並みを一望できます。

②銚子電気鉄道
通称「銚電」として市民や観光客に親しまれるローカル鉄道です。
全長 6.4km の路線は、キャベツ畑の緑鮮やかな風景やレトロな駅舎などを楽しむことができます。名物の「ぬれ煎餅」も有名です。

③銚子ジオパーク
地層が露出する海岸線や、波と風が刻んだ迫力ある岩礁など、銚子半島一帯は大地の歴史を間近に感じることができます。
日本ジオパークに認定されています。

④屏風ケ浦
銚子市犬岩から旭市刑部岬まで約 10km にわたり、高さ 40m ～ 50m の切り立った断崖絶壁が続く海食崖の景勝地です。
「東洋のドーバー」とも呼ばれ、国の名勝および天然記念物に指定されています。

千葉県 野田市

人口 153,059 人
面積 103.55㎢

基幹産業　製造業、小売業・サービス業、農業・畜産業

醤油醸造の歴史

野田の醤油造りは、永禄年間（1558～1570）に飯田市郎兵衛が溜醤油を造り始めたことが起源とされています。江戸時代には醸造業が発展し、利根川と江戸川の水運を活かして原材料を仕入れ、江戸へ醤油を運ぶことで、醤油の一大産地へと成長しました。明治期には野田醤油醸造組合が結成され、鉄道や銀行、病院、水道など、醸造家の資力を生かした地域づくりも進められました。こうして醤油を中心とした産業がまちの発展を支え、現在も「醤油のまち」としてその歴史と文化が受け継がれています。

P　R

東京から３０キロ圏内にありながら、利根川、江戸川、利根運河と三方を水辺に囲まれた自然豊かな街です。豊かな自然環境を将来の世代に継承するため、コウノトリをシンボルとした生物多様性の保全・回復に取り組んでいます。また、令和５年４月に「健康スポーツ文化都市」を宣言し、「夢のある住みよいまち」「元気で明るい家庭を築けるまち」を目指した地域づくりを行っています。

わがまち自慢



鈴木　有 市長

①近代化産業遺産群
旧野田市街には、醸造家の住宅のほか学校や博物館など、明治から昭和初期に築かれた醤油醸造の発展に関連した歴史的建造物が多く残されており、野田のまちを歩くと、醤油醸造とともに発展してきた往時の風情を感じることができます。

②野田のせんべい
野田特産の「しょうゆ」と厳選した「うるち米」を使い、香ばしく焼き上げた「野田せんべい」。一枚一枚、職人が丁寧に焼き上げることで生まれる、豊かな風味と味わいが魅力で、野田ならではの醤油文化と職人の技が詰まった逸品です。

③清水公園
四季折々の自然に囲まれた「清水公園」は、桜やツツジ、紅葉など、季節ごとの美しい景色を楽しめる野田市を代表する観光スポットです。
フィールドアスレチックやキャンプ場などもあり、子どもから大人まで一日たっぷり楽しめます。

④黒酢米
野田市の豊かな自然の中で育まれる「黒酢米」。
玄米黒酢を稲に与えることで生育を助け、化学合成農薬や化学肥料の使用を抑える環境に配慮した「自然にやさしい、人にやさしい」お米です。

千葉県 東庄町

人口 12,182 人
面積 46.25㎢

基幹産業　農業、養豚

醤油醸造の歴史

本町の入正醤油は享保９年（1724年）から300年醤油だけを造り続けている老舗。秋田杉でできた大樽で１年かけてゆっくり熟成・発酵させた、まろやかで風味豊かな純・天然醸造醤油を造っています。
NHK朝の連続テレビ小説「澪つくし」の撮影場所でもあります。

P　R

日東庄町は、千葉県の北東部に位置する農業が盛んな町です。
沿々と流れる利根川と黒部川、広大な田園地帯は東庄町を象徴する風景であり、雄大で豊かな自然に囲まれた穏やかな時間が流れています。
利根川下流域には貴重な自然が残り、町の鳥としても知られている「コジュリン」の国内有数の棲み家となっています。

わがまち自慢



岩田利雄 町長

① SPF 豚肉
豚の発育に重大な影響を及ぼす特定の病原菌を排除し、徹底した衛生管理のもと大切に育てられた本町のブランド豚。良質な赤身と脂身のバランスが良く、臭みがなく柔らかいと評判で、どんな料理に使ってもおいしく召し上がっていただけます。

②観光いちご園
町内に６園ある観光いちご園では、それぞれが工夫を凝らして最高級のいちごを栽培しており、１月上旬から５月中旬にかけていちご狩りを楽しむことができます。
特に、なかなか出会うことのできない「アイベリー」という品種は、不動の人気。

③天保水滸伝遺品館
天保時代に起きた勢力争いを描いた「天保水滸伝」と呼ばれる物語にゆかりのある遺品を数多く展示しています。「天保水滸伝」は現在でも浪曲などで語り継がれ、多くのファンを魅了しています。

石川県 金沢市

人口 452,627 人
面積 468.81㎢

基幹産業　機械・金属、食品、印刷、繊維
情報通信・映像・デザイン

醤油醸造の歴史

大野で醤油造りが始まったのは今から400年ほど前のこと。加賀藩三代目藩主である前田利常の命を受けた大野の町人、直江屋伊兵衛が醤油醸造法を学び伝えたと言われています。大野は白山水系の良質な水が豊富に湧くうえ、北前船の寄港地でもあり小麦や大豆、能登の塩など原料の調達も容易だったという利便性や、湿潤な気候が醗酵に適しているなど、醤油醸造の好条件が備わっており、醤油産地として屈指の発展を遂げることとなりました。また、金沢は江戸期には醤油の大消費地でもあり、大野は五大名産地のひとつに数えられるようになりました。

P　R

日本海に面した大野地区はかつて北前船などの要所となる港町として栄え、現在は古い町家や醤油蔵が独特の風情ある街並みを作っています。醤油蔵を改装したカフェ等もあり、市街地から足を伸ばし、散策を楽しむ方も増えています。北陸新幹線をはじめ、鉄道や航空など多様な交通手段で、全国からアクセスしやすい金沢に是非お越しいただき、金沢の歴史・伝統・文化をご堪能ください。

わがまち自慢



村山　卓 市長

①兼六園
国の特別名勝であり、日本三名園の一つにあげられています。

②金沢 21 世紀美術館
「まちに開かれた公園のような美術館」を建築コンセプトとし、
様々な出会いの「場」となるような美術館です。

③加賀野菜
昭和 20 年以前から栽培され、現在も主として金沢で栽培されている伝統野菜です。

④海の幸
金沢甘えび、加能ガニ金沢、金沢香箱のブランド魚種をはじめ、
多種多様な魚介類が年中楽しめます。

愛知県 碧南市

人口 71,850 人
面積 36.12㎢

基幹産業　伝統地場産業（醸造、窯業、鋳物）
自動車関連産業、農業、漁業

醤油醸造の歴史

矢作川水系の良質な水と身近で手に入った小麦や大豆、衣浦港の海運の利などの恵まれた環境であるこの碧南の地で、200年以上前に「白しょうゆ」は誕生しました。一般的な醤油が大豆：小麦＝５：５の比率で作られるのに対し、「白しょうゆ」は大豆：小麦＝１：９で、小麦の比率が高いことから、淡く美しい琥珀色とやさしい風味が特徴です。料理の色や素材の味を生かしてくれる「白しょうゆ」は、この地域を代表するもう一つの醤油である、大豆100％の濃厚な「たまり醤油」とともに、地元はもとより多くの方々に愛されています。

P　R

碧南市は、名古屋市から 40㎞圏内に位置し、周囲を水に囲まれた平坦地にあります。昭和 23 年、４か町村が合併し、愛知県で第 10 番目の市となりました。昭和 32 年、衣浦港が重要港湾の指定を受け、臨海工業地域として発展を続けています。伝統産業と近代的な産業がバランスよく存在し、商業、農業、漁業とも調和のとれた産業構造です。

わがまち自慢

小池友妃子 市長



①大浜てらまちエリア
大浜てらまちエリアは、歴史と伝統、さまざまな由来のある十のお寺（十ヶ寺）が集まっており、お寺巡りや昔ながらの黒塀のある路地裏を散策して風景を楽しむことができます。また、同じく発酵食である味淋の大蔵は、築 300 年以上で国の登録有形文化財に登録されており、碧南市の醸造の歴史を感じることができます。

②にんじん（へきなん美人）
碧南市ではにんじんの収穫高が県下トップクラス。ブランドにんじんの「へきなん美人」は独特の臭みが少なく甘みが強いのが特徴で、搾ってそのままジュースとしても楽しめます。

③碧南緑地ビーチコート
ビーチバレーコート６面・ビーチサッカー２面設置可能な広さを有しており、不純物のないサラサラとしたオーストラリア産の珪砂を使用しています。音響やナイター設備等を完備しており、利用者の多様なニーズに対応しています。2026 年に開催した愛知・名古屋アジア競技大会ではビーチバレーボールの競技会場となりました。

④碧南スケートボードパーク
スケートボードやＢＭＸ、インラインスケートなどのストリートスポーツを２４時間無料で楽しめます。本格的な設備があり、初心者から上級者まで楽しむことができる施設です。

愛知県 武豊町

人口 43,156 人
面積 26㎢

基幹産業　製造業（化学製品・ガラス・薬品など）

醤油醸造の歴史

武豊町は温暖な気候と良質な水に恵まれ、味噌・たまりの醸造業が江戸中期に始まり、明治40年ごろには一大産地となっていました。武豊町最古といわれる蔵元は文政12年（1829）創業で、最盛期には50軒もの蔵元がありました。現在も、５つの蔵元が古来の杉桶を使い続け、先人から伝承された知識と技術・製法でたまり・味噌をつくり続けています。

P　R

武豊町は、愛知県の南部、知多半島のほぼ中央にあります。港と鉄道に古い歴史があり、JR 武豊線は明治19年（1886 年）に開通した日本でも歴史ある鉄道です。また、みそ・たまりは伝統的な地場産業で、みそ蔵が集まる街並みは趣きが感じられます。臨海部は工業地帯で産業都市の顔がありながら、自然環境にも恵まれたまちです。町民の暮らしの中で受け継がれてきた各地区の山車まつりなど、歴史風土に培われた文化も武豊町の特徴です。

わがまち自慢

鳥羽悠史 町長



①中定商店（登録有形文化財）
中定商店は、明治 12 年に初代、中川定平が味噌、溜製造を始めました。
現在も変わらぬ製法で味噌・溜を作り続けています。

②旧国鉄武豊港駅転車台（登録有形文化財）
県下で初の鉄道として国鉄武豊線が開通しました。
旧国鉄武豊港駅転車台は全国で武豊町にしか現存しない大変貴重な鉄道文化遺産です。

③浦島太郎伝説
武豊町には古くから浦島太郎伝説が残っています。
令和５年 12 月、武豊町にある浦島太郎の伝説をもとに、浦島太郎・乙姫・亀に扮した人が 376 人集結し、ギネス世界記録® に認定されました。

④壱町田湿地植物群落（愛知県指定天然記念物）
愛知県の天然記念物で、絶滅の恐れのある食虫植物や湿地性植物が自生する貴重な植物の宝庫です。毎年７月～９月にかけて５日間一般公開を行っています。

兵庫県 たつの市

人口 70,836 人
面積 210.87㎢

基幹産業　醤油醸造産業、手延素麺産業、皮革産業

醤油醸造の歴史

たつの市は、淡口醤油発祥の地として知られています。16世紀後半に醤油醸造が始まり、17世紀半ばに淡口醤油が誕生しました。播磨平野の豊かな小麦、山間部の良質な大豆、赤穂の塩、清らかな揖保川の水、穏やかな気候に恵まれた風土が醤油づくりを支えました。淡口醤油は素材の色や味を生かす調味料として関西を中心に大変な人気を博し、江戸時代には広く普及しました。脇坂藩の保護のもと発展し、最盛期の明治時代には約60軒の醸造所が存在しました。現在も8軒の醤油メーカーが、伝統の技術と味を守りながら日本の食文化を支えています。

P　R

たつの市は、兵庫県南西部に位置し、北側は山地が広がり、南側は瀬戸内海に面し、南北を貫くように一級河川の揖保川が流れるなど、豊かな自然環境に恵まれています。また、「播磨の小京都」と呼ばれるほど、歴史と文化が息づく情緒あふれる美しいまちです。本市は、淡口醤油・手延素麺・皮革の生産量で日本一を誇る、特色ある産業を持つまちでもあります。

わがまち自慢

山本　実 市長



①龍野城
石垣や櫓が美しく保存されており、往時の趣を今に伝えています。
周辺には武家屋敷や庭園も残されており、歴史情緒ある国の重要伝統的建造物群保存地区のまち並みの中を散策できます。

②聚遠亭
歴史的な趣を持つ茶室と美しい庭園が特徴の名所です。
四季折々に変化する景観が訪れる人々を魅了し、ゆったりとした時間を楽しむことができます。
茶室から眺める風景は格別です。

③室津港
北前船寄港地・船主集落として日本遺産に選定された室津では、風情あるまち並みと、瀬戸内海の美しい景観を堪能することができます。
また、新鮮な海の幸を味わえることも魅力です。

④手延素麺・革細工
手延素麺と革細工は、たつの市の文化や産業を象徴する特産品であり、地域の誇りとなっています。
市内には、手延素麺の伝統の技と味わいを体験できる施設や、革細工体験ができるスポットがあります。

和歌山県 湯浅町

人口 10,415 人
面積 20.8k㎡

基幹産業　サービス業、農業、漁業

醤油醸造の歴史

醤油の起源は、鎌倉時代、中国に渡り修行を積んだ禅僧が由良の興国寺に伝えた金山寺味噌から始まりました。
この味噌の製法が湯浅にも伝わり、その製法の過程で、桶に溜まった汁を湯浅の人々が工夫を重ね、生まれたのが今日の『醤油』であると伝えられており、湯浅が醤油醸造の発祥の地として知られています。

P　R

日本遺産に認定された醤油醸造の文化や町並みはもちろん、湯浅湾で獲れる新鮮な魚やしらす・干物等の海の幸、ふるさと納税の返礼品としても人気の有田みかんや、紀州徳川家に献上されていた三宝柑など、豊かな自然が育んだ四季折々の美味しい特産物がたくさんあります。
自然と醤油の香り漂う湯浅の町はどこか懐かしく、伝統と文化を発信し続ける町です。

わがまち自慢

横矢政明 町長



①重要伝統的建造物群保存地区
日本遺産に認定された醤油醸造ストーリーの中心地であり、醸造業関連の町家や土蔵を代表とする近世から近代にかけての伝統的な建造物がよく残されている地区です。

②みかん
令和７年８月 26 日に「有田・下津地域の石積み階段園みかんシステム」が世界農業遺産に認定され、注目を受けました。
また、生産量が全国でもトップクラスであり、糖度が高くとても甘いのが特徴です。

③紀州和華牛
水清く、緑豊かな和歌山県内で肥育され、ビタミン豊富な飼料を給与された紀州和華牛は、黒毛和牛でありながら脂肪交雑が抑えられており、牛肉の深い味わいを楽しむことができます。

④海の幸・湯浅湾
地元湯浅湾で水揚げされる新鮮な魚やしらす・干物等の海の幸です。
また、湯浅湾では磯釣りやマリンスポーツなど体験型観光が可能です。

広島県 大崎上島町

人口 6,608 人
面積 43.3k㎡

基幹産業　造船業、農業、非鉄金属業

醤油醸造の歴史

瀬戸内海の中央に位置し、干満の差を利用した塩づくりの歴史があり、木造船の造船技術と潮待ち風待ちの船による物流に恵まれたことから、醤油造りに必要な原料と醸造装置の製造技術があり、醤油の製造がおこなわれてきました。
現在では醤油を作っている業者は島内で1社しかありませんが、昔からの手法で醤油造りを行い、伝統を守り続けています。

P　R

大崎上島町は温暖少雨の瀬戸内海気候で、年間を通じて過ごしやすい外内海の中央に位置する島です。
美しい海と緑の山々といった自然に恵まれ、みかんやレモンといった柑橘類、ブルーベリー、イチゴなど豊富な果物が作られています。
また、古くは塩田、造船海運業で栄え発展した島であり、今でも造船技術は伝えられ、造船海運業の基幹産業を支えています。

わがまち自慢

谷川正芳 町長



①神峰山
山頂にある３箇所の展望台から 115 の島々を見渡せ、瀬戸内海の多島美を堪能できます。
観光地というだけでなく地元でも人気のスポットです。

②櫂伝馬競漕
国土交通省の「島の宝 100 景」に選定された 200 年の伝統を誇る行事です。
夏に開催される東野住吉祭、木江厳島神社十七夜祭で競漕があり、毎年熱いレースが繰り広げられます。

③きのえ温泉ホテル清風館
島影を往来する船を眺めることができる岬の小高い丘に佇む一軒宿です。
館内にある露天風呂は、海を眺めながらのんびりと湯につかることができる絶好のロケーションで、宿泊に限らず日帰りでも入浴することができます。

④柑橘類
みかんやレモンといった柑橘の栽培が盛んで、日当たりの良い斜面で作られるみかんは、口の中でさわやかな甘さが広がります。
レモンも生産量が増え、大崎上島町の農業を支えています。

香川県 小豆島町

人口 12,287 人
面積 95.62k㎡

基幹産業　食品製造業（醤油、佃煮、手延素麺、オリーブ）
石材業、農漁業、観光関連産業

醤油醸造の歴史

小豆島は、温暖少雨の瀬戸内海気候で、かつては塩作りが盛んでした。その塩を利用して醤油づくりが始まったのは、文禄元年（1592年）にさかのぼると言われ、紀州の湯浅から醤油の製造技術が伝わったと考えられています。最盛期の明治10年（1877年）には400余の蔵元が存在しました。昔ながらの木桶を使った製法で醸造されたこだわりの醤油に加え、近年では食生活の変化に合わせた新しい調味料づくりも行われています。令和3年9月に小豆島を含めた香川県内の醤油醸造技術が国の登録無形民俗文化財に全国で第1号として登録されました。

P　R

小豆島町は、風光明媚な瀬戸内海に浮かぶ「小豆島」の中央から東に位置し、日本におけるオリーブ経済栽培発祥の地として全国的に知られています。国連世界観光機関の「ベスト・ツーリズム・ビレッジ」に選定されるなど、持続可能な観光に取り組んでおり、次世代の新たな観光地として進化を続ける小豆島にぜひ一度お越しください。

わがまち自慢

大江正彦 町長



①日本三大渓谷美の一つ「名勝 寒霞渓」
日本三大渓谷美を誇る名勝・寒霞渓は、約 1,300 万年前の火山活動によってできた岩石が長い年月の地殻変動や浸食により、そそり立つ奇岩怪の絶景を創り上げています。

②醤油の香りに包まれる町並み「醤の郷」
現役の醤油蔵や佃煮工場が軒を連ねる「醤の郷」。
黒い板壁が続く町並みは、近代化産業遺産にも認定されています。

③平和の島の象徴「オリーブ」
日本で初めてのオリーブの経済栽培に成功した小豆島。
生産量日本一を誇り、「小豆島オリーブ公園」ではオリーブの歴史と魅力に触れることができます。

④日本の棚田百選「中山の千枚田」
小豆島の中央に位置する中山地区に大小 800 枚の田んぼが広がり、美しい景色を楽しめます。
10 月には五穀豊穣を祈念して「中山農村歌舞伎」が奉納されます。

香川県 土庄町

人口 11,979 人
面積 74.24k㎡

基幹産業　観光業、食品製造業、農漁業

醤油醸造の歴史

醤油の歴史は約400年前にさかのぼります。当時塩づくりが盛んだった小豆島において、気候が醤油の製造にとても適していたことから、塩を材料にして醤油を製造したのが始まりといわれ、今では小豆島の4大特産品（ごま油、オリーブ、素麺、醤油）の1つとなっています。温暖な気候がもたらす豊かな自然と醤油づくりに誇りをもった人々によって受け継がれてきた小豆島の醤油。その味と風味は格別です。また、この醤油を活かした「佃煮」や醤油を搾る前の「もろみ」も自然の恵みと先人の知恵と工夫がもたらした小豆島の味です。

P　R

温暖で穏やかな海・気候に恵まれ、人も自然も温かい癒しと和みのまち。どこか懐かしい気持ちにさせてくれる…土庄町の島々には、瀬戸内海の魅力がたくさん詰め込まれています。小豆島の醤油と同じで、一度味わったらきっと忘れられない、そんな魅力いっぱいの小豆島土庄町にぜひお越しください。

わがまち自慢

岡野能之 町長



①エンジェルロード（天使の散歩道）
潮の満ち干きで現れたり消えたりする不思議な砂の道。
その神秘的な現象から、大切な人と手をつないで渡ると、願いが叶うと言われています。

②道の駅「大坂城残石記念公園」
約 400 年前、徳川幕府の大坂城修築の際、石垣石の産出を行った場所です。
施設には、小豆島の石丁場や採石当時の写真・古文書、石の運搬に使われた道具や用具類が展示されています。

③豊島（てしま）
瀬戸内国際芸術祭をきっかけに島独自の文化や美しい自然と豊島美術館をはじめとする現代アートの融合によって新たな魅力が生まれ、国内外から多くの観光客が訪れています。

④小豆島オリーブ牛
循環型農畜産業を取り入れた小豆島発祥のブランド牛。特産であるオリーブの搾り果実で作った飼料で黒毛和牛を肥育しています。
肉質がやわらかで、ヘルシーな和牛として注目されています。

福島県 喜多方市

人口 40,079 人
面積 554.63k㎡

基幹産業　農業、観光業、製造業、サービス業

醤油醸造の歴史

現在の喜多方が属していた会津藩では、天正18年（1590年）からの約100年間、年貢の半分を貨幣で納める半石半永による徴税を行っていたため、生産物を売買する定期市が小田付村などで開催されていました。
農耕技術の向上により米の生産が盛んになると、市場を訪れる人々の需要に応じ、良質な湧き水を利用した酒造が行われるようになり、その技術を応用して醤油や味噌の醸造が行われるようになりました。

P　R

喜多方の地名は、会津盆地の北部に位置することから、古来、北方（きたかた）と呼ばれていたことに由来します。
豊かな自然と気候風土の中で育まれた四季折々の味覚を味わいに、また、会津盆地の美しい田園風景や色とりどりの花々に会いに、皆様のお越しを心よりお待ちしております。

わがまち自慢

遠藤忠一 市長



①喜多方ラーメン（文化庁認定 100 年フード）
「喜多方ラーメン」は飯豊（いいで）連峰と栂峰（つがみね）の良質な水を使用した多加水の中太ちぢれ麺が特徴で、人口 4 万人の市内にラーメン店が約 90 店舗も軒を連ねています。早朝からラーメンを提供する朝ラー文化が根付いています。

②山都そば（文化庁認定 100 年フード）
「山都そば」は、製粉歩留りを 7 割以内のそば粉で、つなぎを一切使わずに手打ちするため、白っぽく透き通った色合いで、しこしことした独特の歯ごたえがあるのが特徴です。

③塩川鳥モツ（文化庁認定 100 年フード）
「塩川鳥モツ」は、昭和初期に養鶏業が盛んになったことをきっかけとして、商用利用しづらい「鳥皮」を家庭で煮込んで食したことがルーツと言われている地元で愛される郷土食です。

④日本酒
良質な水と米、冬の厳しい寒さ、匠の技が揃った喜多方の日本酒は、国内外で数々の賞を受賞しています。11 の日本酒蔵をはじめ店舗として現役の蔵が多くあり、「蔵のまち喜多方」の町並みを形成しています。

全国醤油サミットinきたかたのデザインについて

サミットのメインロゴや記念品の醤油ボトル等のデザインは会津を中心にご活躍されているKENGO HIRANO氏にデザインしていただきました



▲サミットロゴ



▲ポストカードグラフィック



▲Tシャツ胸ロゴ



▲Tシャツ背面ロゴ



▲限定醤油ロゴ



KENGO HIRANO

福島県会津若松を拠点に制作を行うアーティスト。
手書きの線と構成を軸に、絵画・ドローイング・グラフィック作品を制作。
地域や土地性と向き合いながら、展示やプロジェクトへの参加を行っている。

文化庁「100年フード」に認定された

3つの食文化

福島県の北西部、会津盆地の北部に位置し、飯豊連峰からの豊富な伏流水と農産物に恵まれ、古くから酒や味噌、醤油などの醸造業が栄えてきたまち、喜多方。
多くの食文化が根付く地域にあって、中でも「喜多方ラーメン」「山都そば」「塩川鳥モツ」の3つの食文化は、長年にわたって地域に愛されてきた食文化として、文化庁の「100年フード」にも認定されています。
喜多方にお越しの際は、ぜひ美味しい「食」をお楽しみください！

「100年フード」とは

「100年フード」は、日本の多様な食文化の継承・振興への機運を醸成するため、地域で世代を超えて受け継がれてきた食文化を、100年続く食文化「100年フード」と名付け、文化庁とともに継承していくことを目指す取組であり、全国でこれまでに300件の食文化が認定されています。

喜多方ラーメン　明治・大正に生み出された食文化

令和3年度認定
近代の100年フード部門
【認定団体：喜多方市】



喜多方ラーメンは、大正末期に中国から渡ってきた一青年がチャルメラを吹きながら屋台を引いてラーメン（支那そば）を売り歩いていたのが発祥と言われており、その手作り支那そばこそが90余年の歴史を持つ喜多方ラーメンの元祖と言われています。喜多方ラーメンの麺は、一般的には麺の幅が約4mmの太麺で、水分を多く含ませてじっくり寝かせて作る「平打ち熟成多加水麺」と呼ばれ、コシと独特の縮れがあるのが特徴です。

また、喜多方ラーメンを構成するスープは、醤油味がベースですが、店によっては塩味や味噌仕立てなど千差万別で、様々な味を楽しむことができます。これらの喜多方ラーメンを構成するスープと麺には、飯豊連峰からの豊富な伏流水や「名水百選」にも選ばれている「栂峰渓流水」を多く含んでいるため、美味しい水を使用して作られる良質な醤油・味噌と共に味の決め手となっています。

山都そば　江戸時代から続く郷土の料理

令和4年度認定
伝統の100年フード部門
【認定団体：山都三大そばまつり実行委員会】



山都そばは、古くから米の代替食や、冠婚葬祭のご馳走とされており、祝いの席では、箸にそばを振る舞う「後段のそば」と共に、「そば口上」という、そばをほめる言葉におもしろおかしく節を付けて唄う習慣があります。
製粉から7日以内のそば粉で、つなぎを一切使わずに手打ちするため、他の地域よりやや白っぽく透き通った色合いで、しこしことした独特の歯ごたえがあるのが特徴です。山都地区では、新そば以外でもそばをおいしく食べていただくために様々な工夫をしています。

冬に積もった高密度の雪を利用した低温貯蔵施設「雪室」で熟成された「雪室そば」は、新そばの風味を残し、凝縮された旨味を味わえる逸品です。また、1年間で最も寒さの厳しい大寒の頃に、極寒の渓流にそばの実を浸し、寒風に晒して乾燥させた「寒晒しそば」は、江戸時代に将軍家へ献上されたといわれており、極上の味を堪能できます。

塩川鳥モツ　目指せ、100年！

令和5年度認定
未来の100年フード部門
【認定団体：塩川鳥モツ伝承会】



鳥モツというと、鶏のキンカンや玉ひもなどの煮込みを想像すると思いますが、塩川鳥モツは、「鳥皮」を煮込んだ料理です。

塩川鳥モツの歴史は、昭和初期に養鶏業が盛んになったことをきっかけとして、金銭的に商売にならなかった部位の「鳥皮」を家庭で煮込んで食したことがルーツと言われている地元で愛される郷土食です。
現　在、提供されている「塩川鳥モツ」は、各店舗の熟練の料理人がそれぞれ独自の調理方法と味付けで提供しており、バリエーションに富んでいることから、それぞれのお店の味を食べ歩くのもおすすめです。



喜多方の味を、ふるさと納税で

香り高いそばとこだわりのそばつゆ、
さらに名水仕込みの日本酒を返礼品として
お届けします。
喜多方の味をぜひご自宅でもお楽しみください。

喜多方市
ふるさと納税
ページはこちら

全国醤油産地市町村協議会
賛助会員紹介

ちば醤油株式会社
千葉県香取市木内１２０８

株式会社有田屋
群馬県安中市安中２－４－２４

佐藤醸造株式会社
愛知県あま市七宝町安松縣２７４３番地

藤井製桶所
大阪府堺市西区上１１５番地

株式会社角長
和歌山県有田郡湯浅町湯浅７

天王醸造株式会社
和歌山県田辺市稲成町２６３２

足立醸造株式会社
兵庫県多可郡多可町加美区西脇１１２

株式会社高田商店
愛媛県北宇和郡鬼北町近永１０２２

大野醤油醸造協業組合
石川県金沢市大野町４丁目甲１８－６

大醤株式会社
大阪府堺市堺区石津北町２０

七福醸造株式会社
愛知県安城市東端町南用地５７

株式会社秋幸醸造
和歌山県田辺市上秋津６６１

株式会社さかいまちづくり公社
茨城県猿島郡境町１３４１－１

ニシキ醤油株式会社
奈良県生駒郡斑鳩町五百井１丁目３番１０号

有限会社若喜商店
福島県喜多方市字三丁目４７８６

星醸造株式会社
福島県喜多方市字北町２９０６

入正醤油株式会社
千葉県香取郡東庄町笹川い２１３２

日東醸造株式会社
愛知県碧南市松江町６丁目７１番地

鶴屋株式会社
大阪府大阪市西区新町１丁目２８番９号

有限会社カネイワ醤油本店
和歌山県有田郡有田川町小川３５７

湯浅醤油有限会社
和歌山県有田郡湯浅町湯浅１４６４

出羽清七醸造元
和歌山県西牟婁郡上富田町岩田１５５６

岡本醤油醸造場株式会社
広島県豊田郡大崎上島町東野２５７７

岩永醤油合名会社
熊本県葦北郡芦北町佐敷２４９

鎌田醤油株式会社
宮城県遠田郡美里町北浦字起谷３

千葉県醤油工業協同組合
千葉県中央区富士見２－１９－２３

ヤマシン醸造株式会社
愛知県碧南市西山町３－３６

株式会社 伝統デザイン工房
群馬県前橋市西片貝町５－４－８

天真株式会社
徳島県三好市池田町シンマチ１３７６

片上醤油
奈良県御所市森脇３２９

株式会社伊藤金四郎商店
福島県喜多方市字寺町４７４７

・・・計 31 団体

第 11 回全国醤油サミット宣言

全国醤油産地市町村協議会は、日本の食文化の原点である「醤油」への関心を深め、世界に誇れる発酵調味料である「醤油」の魅力を広く国内外に情報発信するとともに「醤油」の歴史、文化や産業等に関して意見交換を行う。

我々は、第11回全国醤油サミット開催を契機として、醤油産地の地方公共団体及び醸造事業者等の更なる繋がりを創出し、交流の場となるよう活性化を図るとともに、各地域の歴史や風土・文化に育まれた「醤油」の特色を生かしたまちづくりを推進するため、次の事項について共に取り組むことを誓う。

記

1　「醤油」の新たな可能性を探り、理解を深めることで、
　日本の伝統調味料である「醤油」の魅力を次の世代へ継承する。
2　各地域の「醤油」が持つ魅力を改めて見つめなおし、地域から全国、
　そして世界に愛される調味料である「醤油」の更なる消費拡大を図る。
3　会員相互の繋がりと地域資源としての「醤油」文化を生かし、
　独自性と魅力に溢れる　「まちづくり」を推進する。
4　全国醤油産地市町村協議会会員・賛助会員相互の交流・親睦を深め、共に学び合う。

以上、宣言する。

令和 8 年 11 月 14 日

第 11 回全国醤油サミット in きたかた

後援：総務省／農林水産省東北農政局／経済産業省東北経済産業局／福島県／日本醤油協会
全国醤油工業協同組合連合会／醤油PR協議会／福島民報社／福島民友新聞社／喜多方シティエフエム