

ローカル微生物からグローバル市場へ「見えない資源」を産業にする ～ 後発酵茶と微生物で広がるこれからの産業ストーリー ～

基石茶をはじめとする日本の後発酵茶は、地域の風土と人の営みによって育まれてきた、貴重な発酵文化です。近年、重要無形民俗文化財としてその価値が再認識される一方で、伝統を守るだけでなく、いかに現代の産業や市場と結びつけ、持続可能な形で未来へつなぐかが大きな課題となっています。

本セミナーでは、後発酵茶を「飲用の伝統食品」ととどめず、茶葉や発酵過程に関わる微生物を“資源”として捉え直し、二次利用や新たな価値創出につなげる可能性を探ります。酒・酢・乳業・醤油などの発酵産業や、食品素材、フードイノベーションまで視野に入れ、後発酵茶と微生物資源の活用がどのように展開し得るのかを議論します。後発酵茶、そしてそこに息づく微生物は、四国発の発酵文化から新たな産業の芽を生み出す鍵となり得ます。伝統・科学・産業が交わるこの機会に、次の展開を共に考えてみませんか？

2026
4/23(木)
13:00～17:00

※参加費無料

Zoom 配信あり

プログラム

- 13:00-13:05 開会挨拶
- 13:05-13:30 「後発酵茶の可能性を探る：伝統・サステナビリティ・地域資源の視点から」
産業技術総合研究所四国センター 健康医工学研究部門
口腔フレイル研究グループ 研究グループ長 堀江 祐範
- 13:30-14:10 「東南アジア大陸部山間地における後発酵茶の生産と消費
ータイ・ミャンマー・ラオスの事例からー」
日本大学 生物資源科学部 国際共生学科 専任講師 佐々木 綾子 氏
- 14:10-14:40 「四国発フードイノベーションの取組、今後の展開と新たな共創への期待」
経済産業省四国経済産業局 地域経済部 部長 山下 健二 氏
- 14:40-14:50 休憩
- 14:50-15:30 「微生物の棲家」
株式会社秋田今野商店 代表取締役社長 今野 宏 氏
- 15:30-16:00 「伝統的発酵食品を生み出す微生物の保存・管理、そして新しい利用に向けた BRC の活用」
静岡大学 イノベーション社会連携推進機構 特任教授 川崎 浩子 氏
- 16:00-16:10 休憩
- 16:10-16:55 パネルディスカッション「後発酵茶の継承と産業としての発展を考える」
- 16:55-17:00 閉会挨拶

申込は HP よりお願いいたします

- ◇ハイブリッド開催 会場/高知城ホール 多目的ホール（高知県高知市丸ノ内 2 丁目 1-10）
◇主催 四国工業研究会
◇共催 国立研究開発法人 産業技術総合研究所 四国センター

https://www.aist.go.jp/aist_j/information/research_bases/shikoku/news/shikoku_20260423-001.html



講演概要

「後発酵茶の可能性を探る：伝統・サステナビリティ・地域資源の視点から」

産業技術総合研究所四国センター 健康医工学研究部門 口腔フレイル研究グループ

研究グループ長 堀江 祐範

日本には4種の後発酵茶があり、四国の3種は重要無形民俗文化財に指定されています。自然発酵と手作業によってつくられるこの地域資源を、どのように未来へつなげていくべきでしょうか。発酵の理解による安定した製造や価値づくり、そして継続的な需要の可能性について、生産者・研究者・行政の連携という視点から考えていきます。

「東南アジア大陸部山間地における後発酵茶の生産と消費－タイ・ミャンマー・ラオスの事例から－」

日本大学 生物資源科学部 国際共生学科 専任講師 佐々木 綾子 氏

東南アジアにおける後発酵茶生産の工程や消費の様相は地域の環境・生業・社会によって様々です。本発表では、東南アジアの後発酵茶について地域固有性・共通性を紹介するとともに、社会経済の変化がこれらに及ぼす影響について概括します。

「四国発フードイノベーションの取組、今後の展開と新たな共創への期待」

経済産業省四国経済産業局 地域経済部 部長 山下 健二 氏

経済産業省四国経済産業局では、地域の多様な食資源や伝統的な食文化を基盤に、企業・大学・産業支援機関等との連携を通じてフードイノベーションの創出に取り組んでいます。とりわけ近年は、後発酵茶をはじめとする地域固有の発酵技術や食品関連産業の高度化に注目が集まり、新たなビジネス機会が拡大すると共に、価値を伝え、魅力を高める様々な共創が進みつつあります。

本会では、フードイノベーション創出に係る主な取組、フードテック領域における産学官ネットワークの形成、先進地域等との連携による相乗効果と期待、さらには食品産業の高付加価値化に向けた今後の展開についてご紹介します。

「微生物の棲家」

株式会社秋田今野商店 代表取締役社長 今野 宏 氏

自然界では、そう簡単に全ての微生物がどこにでも旺盛に生えるという事がなく、決まった環境に棲み分けています。その存在を知らない先人たちは、一見無造作に見える製造過程の中で経験則により見事な製造方法を確立しました。その謎に迫ります。

「伝統的発酵食品を生み出す微生物の保存・管理、そして新しい利用に向けたBRCの活用」

静岡大学 イノベーション社会連携推進機構 特任教授 川崎 浩子 氏

微生物の「発酵」の働きによって生み出され、長い年月を経て食文化として確立した伝統的発酵食品。その製造プロセスに重要な役割を持つ微生物の長期保存と管理技術、さらには新しい利用に向けた微生物資源センター（BRC）の活用について紹介します。

パネルディスカッション「後発酵茶の継承と産業としての発展を考える」

- ・佐々木 綾子 氏 日本大学 生物資源科学部 国際共生学科 専任講師
- ・内野 昌孝 氏 東京農業大学 生命科学部 分子微生物学科 教授(高知大学客員教授)
- ・島村 智子 氏 高知大学 農林海洋科学部 教授
- ・今野 宏 氏 株式会社秋田今野商店 代表取締役社長
- ・川崎 浩子 氏 静岡大学 イノベーション社会連携推進機構 特任教授
- ・長井 忍 氏 石鎚黒茶協議会 会長
- ・山下 健二 氏 経済産業省四国経済産業局 地域経済部 部長
- ・堀江 祐範 産業技術総合研究所四国センター 健康医工学研究部門 口腔フレイル研究グループ
研究グループ長 (ファシリテータ)