

まちぐるみ発酵劇場・発酵ワークショップ

地元の野菜を使った 体に優しい発酵おでん をつくりましよう



講師 坂本 広美 氏

香取市地域おこしインターン。発酵料理研究科。味噌など発酵調味料を使った料理のレシピ開発や子ども料理教室での講師など、子どもの心とからだの成長発達に大切な「食」を提案。

日 程 令和 7 年 10 月 22 日（水）

時 間 午後 2 時（受付 1 時 30 分～）

会 場 みんなの賑わい交流拠点コンパス 市民ダイニング

定 員 先着 15 名（エプロンなどは持参してください）

参加費 1,000 円

申込み先 佐原商工会議所

申込み方法 QR コードの専用申込みフォームからお申込みください。

主 催 江戸優り佐原文化芸術事業推進委員会



会場 MAP



息づく発酵のまち佐原

江戸時代の佐原では、江戸に売るために酒や醤油を作る事業者がたくさん生まれました。そのおかげで、佐原は江戸の食文化を支える大切な地域として発展していきました。

江戸の終わりから明治の初めにかけての時期は「江戸優り」と呼ばれた佐原の黄金時代です。この頃の佐原の醸造業者たちは、酒や醤油の生産だけでなく様々な商売を広げていき、総合商社のような形に成長していきます。

天保の時代の人口調査では、佐原には約 5300 人が住んでいて、そのうち約 2500 人が酒造りに関わっていたと言われます。この数字からも、発酵に関わる産業がいかに盛んだったかがわかります。

当時の醸造業者たちは、単なる商人にとどまらず、地域の経済や暮らしに大きな影響を与えていました。金融業を同時に手がける事業者も多く、佐原の経済を引っ張る存在となっていました。

特に伊能家をはじめとする大きな事業者は、やがて総合商社のように成長し、「旦那衆」と呼ばれる地域のリーダーとなっていきます。

旦那衆は祭りの中心人物でもあり、発酵文化そのものが佐原の大祭を支えていたともいえます。伊能家や旦那衆たちが築き上げた地域経済の力は、今もなお佐原の町に受け継がれています。