



大手通坂之上町地区再開発事業

(仮称)

# 米百俵プレイスから 始まる新たな未来

連載

## その六 食・発酵

かつて先人は未来を見据え、長岡のまちの礎を築きました。そして今も同じ志を持って活躍する人がいます。次代を担う若者たちにその想いを伝え、未来へとつなぐ「米百俵プレイス（仮称）」への期待の声と魅力を紹介します。

岡中心市街地整備室 ☎ 39・2807

## 明治天皇も気に入った ビール



### 日本人初のビール醸造家

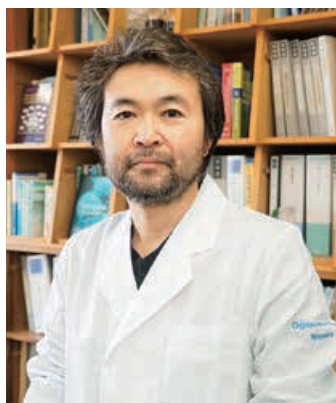
なかがわ せいべい  
**中川 清兵衛**  
弘化5(1848)年～大正5(1916)年

与板地域出身。豪商の跡取りとして育てられる。横浜でビールに出会い、生涯をささげた。

苦難を乗り越え、日本人初のビール造りに挑んだ人。17歳で幕府の厳しい禁を犯しイギリスへ。その後、ドイツのビール醸造会社で修業しました。帰国後は、北海道の開拓使麦酒醸造所(現・サッポロビール(株))でビール造りに挑戦。当時は不便な北の大地で、原料の大麦やホップ、酵母を輸入するなどさまざまな困難を乗り越えながら、日本人による初のビールが誕生しました。一方、水も米も豊かな長岡では、古くから発酵・醸造の食文化が根付きました。明治から昭和にかけては、吉沢仁太郎がサフラン酒で財を成すなど、酒蔵数は県内第一位を誇ります。

### 最先端の発酵研究の発信地に

長岡は、米や野菜を作り、酒などに加工、消費するという食の循環ができていて、産業としても成り立っています。全国的に発酵が注目される中、長岡を発酵を科学する総本山にしたいと考えています。撰田屋地区に発酵に関する企業や研究機関を誘致し、4大学1高専で学術的な研究を行う連携すれば、他のまちにはない強みになります。まちなかの米百俵プレイスでは、私たちの最先端の研究を市民や日本のバイオ産業に興味のある企業に見てもらいたい。特に子どもたちには、ガラス越しにその雰囲気を感じて「勉強する理由」を見つけてもらえたらうれしいです。また、発酵・醸造のまちの入り口として、まだ解明されていない「発酵」や「科学」を通じて、未知なる世界を見てほしいです。そのために、天然酵母のパン生地やぬか床などを並べて、発酵の様子をリアルタイムで見ながらおいしく楽しく学べる、日本で唯一の場所にしたいですね。



長岡技術科学大学  
生物機能工学専攻  
技術科学イノベーション専攻  
教授

小笠原 渉 さん

技大大学院工学研究科博士後期課程情報・制御工学専攻修了。工学博士。岩手県の実家が農家で、みそや甘酒などから微生物に興味を持つ。長岡発酵イノベーション・ハブ代表。



▲ギャラリーラボのイメージ

米プレ  
こんなトコ

大学・高専の研究を  
身近に感じられる場所



4大学1高専の最先端の研究成果などを市民や企業に公開する研究・実験室「ギャラリーラボ」。暮らしが変わり、生活が豊かになるテクノロジーやアートに出会える3つのラボを展開していきます。