にぎわう都心、豊かな自然、
みなとまち文化が織りなす
活気あふれる拠点のまち

令和8年(2026年)
11月1日
第470号

中央区だより

区の人口（住民基本台帳による）

人口…… 170,870人 （−67）
男……80,785人 （−31）
女……90,085人 （−36）
世帯……91,865世帯 （+8）

※令和８年９月末現在の住民基本台帳による。（ ）内は前月末比

中央区役所だより　発行：新潟市 中央区役所 地域課 〒951-8553 新潟市中央区西堀通６番町866番地　電話：025-223-7035

知って、味わう 発酵食の世界

古くから発酵食品の製造が盛んな中央区。今号では、発酵の仕組みや中央区で発酵食品の製造が発展した背景、区内で製造に携わる人たちのこだわりを紹介します。地域に根付く食文化を知り、毎日の食事に取り入れてみませんか。

専門家に聞く！発酵食のイロハ



新潟大学日本酒学センター
副センター長
平田　大（だい）　教授（農学部）

そもそも発酵とは？

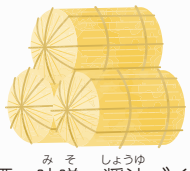
微生物の働きで、食べ物などの成分が分解され、人に有益なものに変化すること。例えば、日本酒では、麹（こうじ）菌が米のでんぷんを糖に（たんぱく質をアミノ酸に）分解し、酵母が糖からアルコールを作ります。

発酵させると何がいいの？

甘味や旨味が生まれおいしさが増すほか、食品によっては、腸内環境を整えるなど、健康面でのメリットもあります。

なぜ中央区では発酵食品の製造が発展したの？

中央区の発酵食品づくりは、その気候や食文化、歴史的背景などさまざまな要因が重なって発展しました。


酒・味噌（みそ）・醤油（しょうゆ）づくりに欠かせない良質な米


大量で豊かな軟水の雪解け水


冬の低温・適度な湿度など発酵に適した気候


冬の保存食として、家庭や地域で食品を発酵させる文化が継承


北前船の寄港地や幕末の開港場として、人・物・技術が集積

のぞいてみよう！中央区の味噌蔵・酒蔵

峰村醸造

所 在 地：明石２
営業時間：午前10時～午後5時
定 休 日：年末年始
問い合わせ：☎250-5280



～味噌ができるまで～

❶麹作り　よく洗い、蒸した米に麹菌をふりかけ、麹室（こうじむろ）と呼ばれる高温多湿の部屋で１日寝かせる。
❷仕込み　煮て蒸した大豆に米麹と水、食塩を加えて仕込む。
❸発酵　専用のタンク内で、２～４ヶ月ほど熟成。
❹発酵を止めて完成！


▲熟成した味噌に酒精（しゅせい）を加えて、発酵を止める機械

巨大なアームは1回で約100kgの味噌を運びます！

～小林さんオススメ！味噌を使った簡単レシピ～



『きのこのミルクスープ』
白味噌のコクがぎゅっと詰まった、寒い日にぴったりの一品。きのこの旨味と、牛乳・チーズの風味がよく合います。

▲作り方はこちら



大豆は、煮ると色よく、蒸すと旨味の濃い味噌に仕上がります。当社では、両方の工程を組み合わせた「半煮半蒸（はんにはんむし）」で造る白味噌のほかに、蒸す工程のみで旨味を引き出した昔ながらの赤味噌も造っています。　ダイレクトマーケティング部長　小林　潤さん

今代司酒造

所 在 地：鏡が岡１
営業時間：午前9時～午後5時
定 休 日：年末年始
問い合わせ：☎245-0325



～日本酒ができるまで～

❶酒母（しゅぼ）作り　蒸した米と麹、水を入れたタンクに酵母を加えて、酒母と呼ばれるお酒のもとを作る。
❷もろみ作り　原料をタンク内で発酵させる。
❸搾り　白く濁った状態のもろみを圧搾機で搾り、酒粕とお酒に分離する。
❹火入れ　お酒を加熱殺菌した後、タンクに入れて貯蔵。
❺瓶に詰めて完成！



１基のタンクで造られるお酒の量は約 3,000L
▲仕込み用のタンク

～お酒が飲めない方にもオススメ！日本酒スイーツ～



直売店では、お酒が飲めない方にも日本酒に親しんでもらうため、ソフトクリームやシフォンケーキなど日本酒を使ったスイーツや、ノンアルコールの甘酒なども販売しています。



当社が大切にしているのは「むすぶ」という考え方です。日本酒を通じて、酒と人、人と人をむすび、暮らしの中で日本酒を身近に感じてもらうことを目指しています。
直売店店長　鈴木　晴（はる）さん

今回紹介した２つの蔵では、それぞれ見学ツアーを開催しています(予約制)。
開催日時や申込方法などの詳細は、各店舗のホームページから確認してください。

◀峰村醸造ホームページ

◀今代司酒造ホームページ

日＝日時　場＝会場　内＝内容　人＝対象・定員　持＝持ち物　¥＝参加費（記載のないものは無料）　申＝申し込み（記載のないものは当日直接会場）　問＝問い合わせ