にししん × Kiss FM KOBE

地域の事業者応援番組
第2回を放送しました

ラジオ番組「ランチタイムの栞 ～わたしの街のストーリー～」



「にししん」とつながる地域の企業やお店にスポットを当て、そこで頑張る
“人”と“想い”をご紹介する番組。第2回は、たつの市の城下町にある「発酵Lab Coo」の松下 裕昭さんが登場しました。

今月のゲスト

「発酵Lab Coo」（たつの市）
松下 裕昭 さん

醤油・味噌づくり体験や発酵文化、龍野城下町の
魅力について熱く語っていただきました。当日の詳細は次ページから
掲載しています。



放送概要

番組名	ランチタイムの栞 ～わたしの街のストーリー～ （『Joy Tune Radio』番組内コーナー）
パーソナリティ	藤原 岬 氏
次回放送	12月2日（水） 12:20～

📻 **radiko（ラジコ）** アプリでもお聴きいただけます

●豊かな街づくりをお手伝いする●
西兵庫信用金庫
https://www.shinkin.co.jp/nisisin/

西兵庫信用金庫 presents

「ランチタイムの栞 ～わたしの街のストーリー～」

第 2 回　「地域とともに、新しい一歩を。」

放送日：11 月 4 日（水）12:20～12:25　｜　Kiss FM KOBE

ゲスト：「発酵 Lab Coo」松下 裕昭さん（たつの市）

藤原岬さん

こんにちは！藤原岬です！さぁ始まりました！西兵庫信用金庫 presents「ランチタイムの栞 ～わたしの街のストーリー～」この番組は、にししんとつながる地域の企業やお店にスポットを当てて、そこで頑張る“人”と“想い”をご紹介していきます。私たちの街には、まだまだ知られていない、すごい会社や素敵なお店、面白い人がたくさんいます。今日はどんな出会いが待っているのか。私も楽しみです！今回お迎えするのは、たつの市の城下町にある「発酵 LabCoo」の松下 裕昭さんです。よろしくお願いします。

松下さん

よろしくお願いします。

藤原岬さん

まず「発酵 LabCoo」って、どんな場所なんですか？

松下さん

たつのの城下町で、発酵食品をつくったり、学んだり、体験したりできる場所です。しょうゆや味噌、麹、甘酒、だしなどをテーマにした教室を行っていて、My しょうゆづくりや味噌づくりなど、初めての方にも楽しんでいただけます。

藤原岬さん

発酵食品を買うだけじゃなくて、自分でつくって、学ぶこともできるんですね。そもそも、どうしてたつので発酵 LabCoo を始めたんですか？

松下さん

もともと醤油メーカーで、研究や商品開発に携わっていました。便利になって、どこでも同じ味が手に入る一方で、その土地ならではの味や発酵文化が少しずつ失われていることに、もったいなさを感じていたんです。たつのは淡口醤油の文化が根付き、今も醤油蔵や糀屋さんが残る街です。ここなら、地域の味を次の世代につないでいけると思いました。

藤原岬さん

そこで大切にされているのが、「地産地酵」という言葉なんですね。どんな想いが込められているんですか？

松下さん

地域によって醤油も味噌も味が違いますし、その違いこそ食文化だと思っています。その土地の味を知る人、つくる人を増やして、地域ごとの発酵文化を残していきたいんです。

藤原岬さん

その入口になるのが、いろいろな発酵体験なんですね。中でも「My しょうゆづくり」。名前だけでも楽しそうですよね。

松下さん

火入れをしていない生のお醤油に、出汁の原料やハーブ、ニンニク、鷹の爪などを入れてつくります。さらにラベルも自分で書いて貼って、箱に入れると、世界に一つだけの My しょうゆになります。味噌づくりも含め、つくるだけでなく、発酵して味が変化していく時間まで楽しんでいただきたいですね。

藤原岬さん

ラベルまで自分でつくれるんですね。完成を待つ時間も含めて、愛着が湧きそうです。

松下さん

そうですね。発酵は、微生物の働きによっておいしさが生まれていくものです。その仕組みを知ることで、普段食べているしょうゆや味噌の見え方も変わると思います。専門的な内容も、できるだけ分かりやすくお伝えしています。

藤原岬さん

そして発酵 LabCoo は、場所そのものも、たつのを楽しむにはぴったりなんですよね。

松下さん

はい。城下町の中心にありますので、しょうゆ蔵や醤油資料館、龍野城なども歩いて回れる距離にあります。発酵体験だけでなく、昔ながらの街並みを歩きながら、たつのの歴史や食文化にも触れていただきたいですね。

藤原岬さん

さらには、「泊まれる発酵所 樽林-TARURIN-」も運営されてるんですよね。

松下さん

築 100 年以上の古民家をフルリノベーションしました。昔の建物が持つ歴史や趣は残しながら、きれいで快適に過ごせる空間にしています。客室は 3 部屋あり、それぞれ違った雰囲気を楽しんでいただけます。

藤原岬さん

発酵を体験して、城下町を歩いて、そのまま泊まってゆっくり過ごす。まさに「たつのを丸ごと楽しむ」ことができそうですね。では、これから「地産地酵」をどんなふうに広げていきたいですか？

松下さん

まずは、このたつので活動をしっかり育てていきたいです。そして将来は日本各地に、その地域の発酵文化を伝えられる人や、小さな糀店や味噌蔵が増えてほしいと思っています。どこへ行っても同じ味ではなく、それぞれの土地に、それぞれの味がある。そんな文化を次の世代につないでいきたいですね。

藤原岬さん

たつので始まった「地産地酵」が、全国に広がっていったら素敵ですよね。最後に、ラジオを聴いている皆さんへメッセージをお願いします。

松下さん

普段食べている味噌や醤油が、何からできて、どうやっておいしくなっているのか。少し知るだけでも、毎日の食事がもっと面白くなると思います。ぜひたつのに来て、発酵をつくって、学んで、味わって、街も一緒に楽しんでください。

藤原岬さん

地域の食材を、地域で醸し、地域の味を未来へつないでいく「地産地酵」。発酵を楽しむことから、たつのの街を知るきっかけまで広がっていました。今回は、発酵 LabCoo の松下 裕昭さんに、発酵文化と、たつのへの想いを伺いました。ありがとうございました。このコーナーは、西兵庫信用金庫とつながる地域企業の皆さまをご紹介しながら、地域の魅力や想いをお届けしています。「今度行ってみよう」「応援したいな」。そんな小さな気持ちが、きっとこの街をもっと元気にしてくれる。私はそう信じて、今日の出会いに栞を挟みます。次回は 12 月 2 日の放送です。どうぞお楽しみに。

人がつながる。街が元気になる。

地域と共生し、豊かな街づくりに貢献。

西兵庫信用金庫の提供でお送りしました。