

## “発酵って何？”

## 奈良の発酵食品の魅力を伝えるクラウドファンディング開始

【募集期間】2023年10月1日～11月30日／クラウドファンディングサイト「For Good」にて募集

合同会社サケノテ（本社：徳島県板野郡、代表：菅野 洋一郎）は、奈良先端科学技術大学院大学（学長：塩崎一裕）と共に、日本人が古来より親しんできた“発酵食品”の魅力を学術的に発信するべく、クラウドファンディングサイト「For Good」にて研究資金の募集を開始しました。

募集期間は2023年10月1日（日）から11月30日（木）で、募集金額は100万円を目指します。

URL : <https://rescuex.jp/project/67317>



クラウドファンディング・イメージ

## クラウドファンディング「奈良の発酵食品の魅力を伝えたい！」

初代神武天皇が宮を作られ、日本建国の地ともされている奈良県。実は、発酵食品の代表的なものである日本酒や奈良漬は、奈良県が発祥の地ともいわれています。そのような奈良の地において、奈良先端科学技術大学院大学・微生物インタラクション研究室の渡辺大輔先生は、発酵食品には欠かせない微生物についての研究を進められています。

この度、サケノテでは渡辺先生と共に、奈良に縁のある発酵食品・奈良漬と酒粕に関する研究を実施いたします。

奈良漬や酒粕には、どのような微生物が含まれていて、それらの微生物はどのように暮らしているのか。そして、それらの微生物は我々人間にどのような恩恵をもたらしてくれているのか。この謎を解き明かすことで、発酵食品の新たな付加価値を創出します。

発酵食品の新たな一歩を、皆さんと一緒に応援できることを楽しみにしております。

## 【概要】

プロジェクト名	奈良の発酵食品の魅力を伝えたい！（ <a href="https://rescuex.jp/project/67317">https://rescuex.jp/project/67317</a> ）
クラウドファンディング実施期間	2023年10月1日（日）～11月30日（木）
受付窓口	クラウドファンディングサイト「For Good」 <a href="https://rescuex.jp/">https://rescuex.jp/</a>
目標金額	1,000,000円
返礼品	奈良の特産品（日本酒、奈良漬）、オンライン講義、奈良ツアー
その他	・各商品は限定生産とし、販売数が上限に達した時点で販売終了とします。 ・20歳未満の方に酒類を販売させていただくことはできません。

## 「奈良の発酵食品の魅力を伝えたい！」返礼品（例）

### ■【発酵食品コース】 10,000円 / 奈良の伝統発酵食品・奈良漬と日本酒をセットでお届けします

支援者限定で参加できるLINEオープンチャットへのご招待  
老舗奈良漬屋・奈良屋本店の奈良漬  
奈良の酒蔵・梅乃宿酒造の日本酒  
研究報告（PDFにてご送付予定）



### ■【発酵文化コース】 15,000円 / 奈良漬と日本酒、オンライン講義へのご参加権をセットでお届けします。

支援者限定で参加できるLINEオープンチャットへのご招待  
老舗奈良漬屋・奈良屋本店の奈良漬  
奈良の酒蔵・梅乃宿酒造の日本酒  
オンライン講義（90分） / 研究報告（PDFにてご送付予定）



上記以外に、奈良漬のみ、日本酒のみなどのコースもございます。

## 学べるクラウドファンディングを目指して

### クラウドファンディング責任者 合同会社サケノテ 代表社員 菅野 洋一郎

“発酵とは？” — 身近な存在ながらもいざ聞かれると難しいこの質問。

この質問を解き明かすべく、奈良先端科学技術大学院大学・渡辺大輔先生と共に、最先端の技術を用いた研究を実施いたします。

このクラウドファンディングの大きな目的は2つあります。

1. 発酵食品の魅力を伝えること。
2. 発酵食品の新しい価値を見つけること。

この目的に向かって、皆さんと一緒に学んで行ければ嬉しいです。



## 奈良の発酵食品から生まれるつながり

### 奈良先端科学技術大学院大学・微生物インタラクション研究室 渡辺大輔准教授

はじめまして！奈良先端大の渡辺大輔と申します。

発酵食品と奈良への愛情に突き動かされて「奈良の発酵食品の魅力」を

もっと発信できるための研究を自分のライフワークにしていきたいと心に決めました！

このクラウドファンディングを通して、発酵食品のファン・奈良のファンの方と、たくさんのわくわくするような「つながり」が生まれることを楽しみにしています。



## 応援コメント：発酵食品のルーツを訪ねる旅の始まり

### 梅乃宿酒造株式会社 代表取締役 吉田佳代様

私たちが生まれるずっと前から、作られてきた先人たちの知恵「発酵食品」。目に見えない小さき者たちの頑張りが、奈良の食・日本の食を支えてきました。また、日本酒を醸した後の酒粕を、余すことなく使い仕上げる奈良漬。日本人の大切にしてきたものが凝縮されたような繋がりを微生物がいかに組み立てているのか。そのルーツを訪ねる旅が、奈良から始まります。ぜひ、皆さんで応援しましょう！

企業名：梅乃宿酒造株式会社

所在地：奈良県葛城市寺口 27 番地 1

事業内容：日本酒、リキュール、各種酒類の製造・販売、商品開発



## 合同会社サケノテについて

合同会社サケノテは「飲みたい、知りたい、造りたい」をモットーに、2022 年より活動を始めました。日本酒を始めとする発酵食品の楽しさや奥深さを、お客様と共に考え、共に創造することに尽力しています。サケノテは、発酵食品の伝道師として、発酵食品を造る人・売る人・飲む人、全ての方々に対し、新たな世界との“出会い”をサポートし、発酵食品と共に生きる“豊かな人生”をご提案いたします。

## 奈良先端科学技術大学院大学 微生物インタラクション研究室について

微生物インタラクション研究室は 2023 年 4 月に新しく設置されました。お酒やパンなどの発酵食品の製造でなじみ深い“酵母”を中心とした微生物のふるまいと相互作用に注目した研究を行っています。真核細胞システムを理解し、微生物の力を活かすことで、おいしくてヘルシーなフードテックへの貢献も目指します。

## お問い合わせ先

<研究に関すること>

奈良先端科学技術大学院大学 先端科学技術研究科 バイオサイエンス領域 微生物インタラクション研究室  
准教授 渡辺 大輔  
TEL : 0743-72-5420 E-mail : watanabe.daisuke@bs.naist.jp  
研究室紹介ホームページ : [https://bsw3.naist.jp/microbial\\_interaction/](https://bsw3.naist.jp/microbial_interaction/)

<クラウドファンディングに関すること>

合同会社サケノテ  
代表 菅野 洋一朗  
ホームページ : <https://sakenote.net>

<報道に関すること>

奈良先端科学技術大学院大学 企画総務課 渉外企画係  
TEL : 0743-72-5026/5063 FAX : 0743-72-5011 E-mail : s-kikaku@ad.naist.jp