


令和7年度		
氏名	やまなか かずゆき 山中 和幸	
生年	昭和48年生	
住所	石川県金沢市	
品目	<b>かぶら寿し</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 石川県の伝統食品。「塩漬けしたかぶ」に「塩漬けし熟成させた鰯」を挟み、麴で漬け込んで発酵させた「いすし」の一種</li> <li>・ 江戸時代中期にその原型が確認されており、明治時代には現在の形に</li> <li>・ 冬のご馳走として定着しており、贈答品やふるさと納税でも人気</li> <li>・ 地元農家との契約栽培や、富山県の麴店との連携により、地域農業・関連産業と密接に協働</li> </ul>	
技術	<b>伝統を守りつつ、年間需要に応じた生産の工夫による「かぶら寿し」の安定生産</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 地域に伝承された製法に創業以来の経験とノウハウを基盤に、独自の改良が重ねられてきた</li> <li>・ 特に、最適な発酵状態の商品の提供に向けて、石川県工業試験場や石川県立大学、衛生管理の専門家と連携し、コンピュータ制御により緻密な温度管理を可能とする発酵庫「平成氷室」を活用。当該技術は、これまで困難とされていた「夏のかぶら寿し」の製造・販売にも力を発揮。</li> <li>・ 年末年始に需要が集中する「かぶらずし」の製造・販売を綿密な製造計画と効率的な工程管理により、限られた設備や人員で安定生産に結び付けた</li> </ul>	
活動状況	かぶら寿しの魅力と製造技術の普及のために、以下の取組を実施 <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 「かぶら寿し道場」、「かぶら寿し体験教室」（年間最大で1,000名を超える国内外のお客様に指導）</li> <li>・ 各種イベントや物産展における、かぶら寿し製造工程の紹介や実演の実施</li> <li>・ 地域農家、観光業者との連携による販売展開と文化継承</li> </ul>	
相談に応じられる分野・内容	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 「かぶら寿し体験教室」等を通じた地域住民・観光客への普及活動や体験教室の実施</li> </ul>	
受賞歴等		
主な役職	・ 平成15年～ 株式会社四十萬谷本舗 製造部門の統括責任者（工場長）	
HP	株式会社四十萬谷本舗 <a href="https://www.kabura.jp/">https://www.kabura.jp/</a>	

