

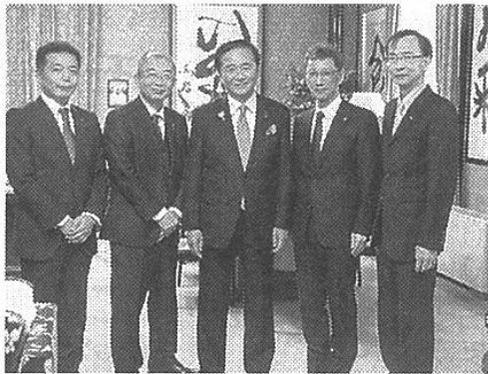
未病の改善で連携

オリコンサル 東農大ら 発酵特産物開発

オリエンタルコンサルタ
ツは、東京農業大学醸造
科学科などと連携し、神奈
川県開成町で地域資源を生
かした発酵特産物を開発し
た。同社が指定管理者とし
て運営する開成町内の「あ
しがり郷・瀬戸屋敷」で18
年2月17日～3月4日に開
催予定の「瀬戸屋敷ひなま
つり」で来場者向けに試食

会を行う。評価が高かった
特産物は瀬戸屋敷内のカフ
エ「cafe hacco」
で来年4月から販売メニュ
ーに取り入れる予定だ。

同社は、健康と病気の間
にある「未病」状態の改善
に役立つ食品、サービスづ
くりに取り組む神奈川県に
賛同し、「あしがり郷・瀬
戸屋敷」をフィールドに東



黒岩知事を訪問した野崎社長
（左から2番目）

農大と連携して開成町の農
産物や、同社が子会社化し
た瀬戸酒造店の麴（こうじ）
などの地域資源を生かした
発酵特産物の開発に向けた
ワークショップ「はっこう
大作戦」を9月から実施。こ
れまで麴でつくった甘酒、
塩麴やしょうゆ、麴に漬け
込んだ鶏肉、甘酒ヨーグル
トなどの試食体験などを行
っている。

野崎秀則社長がこのほど
神奈川県庁を訪問し、黒岩
祐治知事に取り組みを報告
し、激励を受けた。