

「秋の醸す市」祭り、四国の発酵文化を京都で堪能！

～無形民俗文化財「四国山地の発酵茶」にフォーカス～

株式会社ビオスタイル（本社：京都市下京区、社長：三浦達也）が運営する複合型商業施設GOOD NATURE STATIONは、「発酵食堂カモシカ」と共同で発酵イベント「秋の醸す市（発酵する四国～幻の発酵茶と四国のうまいもん～）」を9月21日（土）開催いたします。



GOOD NATURE STATIONは、気軽に発酵の知識や体験を深められるイベント「醸す市」を、嵯峨嵐山にある発酵食品のセレクトショップ「発酵食堂カモシカ」と1階「MARKET」とのコラボレーション企画として年4回開催しています。今年の秋は、テーマを「発酵する四国」とし、特に2018年に国の無形民俗文化財に指定された「四国山地の発酵茶の製造技術」にスポットライトを当て、ワークショップを実施します。

また、9月2日（月）からはPOP UPショップを設置し、四国の三大発酵茶と和紅茶を販売するほか、9月21日（土）からは「GOOD NATURE KITCHEN」にて期間限定の発酵バーガーの販売も開始します。

【概要】

名称：秋の醸す市（発酵する四国～幻の発酵茶と四国のうまいもん～）

期間：9月21日（土）10時 ※POP UPは9月2日（月）～30日（月）

場所：GOOD NATURE STATION 1階「MARKET」

【本リリースに関するお問合せ・ご取材希望について】

株式会社ビオスタイル 広報宣伝部 担当：中久保・石井 TEL:075-352-6677

e-mail : nakakubo-rina@biostyle.co.jp(中久保)、ishii-risa@biostyle.co.jp(石井)

■催し物

●発酵ワークショップ開催【参加無料】

① 13時～14時：幻の発酵茶ミニセミナーと試飲会 by 発酵食堂カモシカ 関恵

あわ晩茶、碁石茶、石鎚黒茶、しまんと紅茶の発酵の仕組みとその違いを解説しながら味わいます。特に碁石茶と石鎚黒茶は、好気性発酵と嫌気性発酵の二段階発酵を行う世界でも非常に珍しいお茶です。これらは、富山の「バタバタ茶」とともに「日本四大発酵茶」と呼ばれますが、そのうちの3つが四国に集中していることも興味深い点です。また、しまんと紅茶は世界的に「発酵茶」とされていますが、実際には微生物を使わず、茶葉に含まれる酵素によって酸化させる「酸化茶」であり、「前発酵茶」とも呼ばれます。このように、発酵茶の種類や特徴について整理してご説明します。

発酵の多様性と深さを学びながら、ぜひ四国の発酵文化を味わってみてください。

② 15時～16時：石鎚黒茶生産者「戸田久美さん」（さつき会）によるセミナーと三大発酵茶試飲会

世界的にも希少な発酵プロセスを持つ碁石茶と石鎚黒茶について、石鎚黒茶の生産者である戸田久美さんが、碁石茶と石鎚黒茶の独特な発酵プロセスとその魅力を詳しくご紹介します。やや専門的な内容ですが、日本が誇る伝統の発酵文化を深く知ることができる貴重な機会です。

●四国の三大発酵茶・元祖和紅茶のPOP UP販売

四国の三大発酵茶（あわ晩茶・碁石茶・石鎚黒茶）を購入いただけます。これらの発酵茶は、2018年に「四国山地の発酵茶の製造技術」として国の無形民俗文化財に指定されています。

秋の涼やかな日々に、伝統の発酵茶を楽しんでください。

あわ晩茶（徳島）

徳島県に自生するお茶の葉を夏まで育てて摘み、樽でじっくりと10日～3週間、乳酸発酵。カテキン・カフェインが少なく、乳酸発酵によるほのかな酸味とスッキリとした風味が特徴。



碁石茶（高知）

高知県の特産品で、日本でも非常に珍しい後発酵茶の一つ。碁石茶は、独特の製法と風味が特徴で、その名前は製造過程で茶葉が碁石を並べているように見えることに由来します。

自然界に棲む麹カビによる一次発酵と木桶での乳酸発酵による独特の酸味と旨味が特徴。



石鎚(いしづち)黒茶 (愛媛)

西日本で一番高い山「石鎚山」のふもとで、代々受け継がれてきた技術で製造。碁石茶と並んで世界で2ヶ所でしか作られていない好気性と嫌気性の二段発酵茶です。

高地での白カビ発酵とその後の乳酸発酵を経た爽やかな酸味と飲み応えが特徴。



元祖和紅茶：しまんと紅茶 (高知)

地紅茶サミットでも注目される和紅茶の原点は、四万十にあります。発酵茶といっても微生物が関わるものではなく、茶葉に含まれる酸化酵素を活用した前発酵にカテゴライズされる「紅茶」。四万十川流域で丁寧に育てられたこの紅茶は、豊かな風味が特長です。



●秋の発酵バーガー販売開始

「カツオのタタキ漬けライスバーガー」が9月21日(土)から登場します。高知の伝統技法「藁の手焼き」で仕上げたカツオのタタキを漬け込み、寝かせ玄米のライスバーガーに仕上げた一品です。秋ミョウガ、高知県産柚子胡椒など、口いっぱい広がる秋の味覚をぜひお楽しみください。

商品名：カツオのタタキ漬けライスバーガー (碁石茶付き)

価格：1,870円(税込)、〈テイクアウト〉1,836円(税込)

期間：9月21日(土)～



■店舗概要

〒600-8022

京都市下京区河原町通四条下ル2丁目稲荷町318番6 GOOD NATURE STATION 1階

生鮮食品・加工食品・ワイン

「MARKET」

営業時間：10時～21時



バーガーショップ

「GOOD NATURE KITCHEN」

営業時間：10時～21時時（L.O 19時30分）



■SDGsを実現するライフスタイルを提案する 京阪グループの「BIOSTYLE PROJECT」について

健康的で美しく、クオリティの高い生活を実現しながら、SDGsの達成にも貢献していく。京阪グループでは、そんな循環型社会に寄与するライフスタイルを「ビオスタイル」として展開し、お客さまにご提案しています。規制や我慢だけから生まれる活動ではなく、“人にも地球にもいいものごとを、毎日の生活の中に、楽しく、無理なく、取り入れていくことができる明るい循環型社会の実現”に貢献するため、京阪グループにできうる様々な活動を推進していきます。

**KEIHAN
BIOSTYLE
PROJECT**

京阪グループのSDGs ビオスタイルプロジェクト

▶ 本取り組みは、BIOSTYLEの概念を事業化する取り組みとしてBIOSTYLE事業認証を受けています。

▶ 「BIOSTYLE PROJECT」について詳しくはこちら

<https://www.keihan-holdings.co.jp/business/biostyle/>

■（株）ビオスタイルについて

（株）ビオスタイルは、京都・四条河原町に2019年12月に開業した複合型商業施設「GOOD NATURE STATION」の運営会社。京阪ホールディングス（株）のグループ会社として、京阪グループが推進する“SDGsを実現するライフスタイル”を企画・提案する「BIOSTYLE PROJECT」を牽引し、“信じられるものだけを、美味しく、楽しく。人も地球も元気にする「GOOD NATURE」”というコンセプトの下、サステナブルな商品開発、施設運営を行っています。これらの企業活動を通じ、SDGs達成に貢献するとともに、社会と調和した持続的な成長を目指します。

【本リリースに関するお問合せ・ご取材希望について】

株式会社ビオスタイル 広報宣伝部 担当: 中久保・石井 TEL:075-352-6677

e-mail : nakakubo-rina@biostyle.co.jp(中久保)、 ishii-risa@biostyle.co.jp(石井)