



発酵のまち

1年を通じて湿度が高く、「発酵」に最適な環境である上越市。昔から食べ続けられてきた郷土料理にも、たくさんの発酵食品が登場します。全国の鑑評会で上位入賞の常連である清酒や味噌をはじめ、野菜や魚介の漬物や調味料、どぶろくやワインなど、郷土の自然と伝統が醸し出す上越市の発酵食品。食卓を彩る雪国が育んだ発酵の文化は、この地域の生活に溶け込んでいます。