



シュガーロード再発酵プロジェクト | 長崎発祥の砂糖文化を、麴のちからでアップグレード

長崎鶴屋

長崎市 教育編

令和8年

1/26 (月)

日本茶文化研究 草伝社
菓子職人・茶道講師・煎茶教授

原 和志 氏

1/27 (火)

草月
米農家

鈴木 伶於 氏

1/28 (水)

暮らしの料理
料理人

波平 龍一 氏

13:00 - 15:00

諏訪ヶ荘

長崎市諏訪町4-3

各日15名 / 要申込

各日 2,000円



主催 | 長崎県農林部

企画・案内人 | でじま芳扇堂 日向勇人

共催 | 長崎鶴屋 (事務局 | 日々研究所株式会社)

お問い合わせ先 | でじま芳扇堂 日向勇人 info@djim-hosendo.co.jp



シュガーロード再発酵プロジェクト

—— 長崎発祥の砂糖文化を、麴のちからでアップデート

江戸時代、長崎出島から福岡小倉へと続いた「シュガーロード」は、西洋文化と日本の知恵が交わり、独自の甘味文化を生んだ道でした。かつて砂糖は高価で貴重なものであり、料理や菓子に用いられることで、「もてなし」や「美意識」の象徴でもありました。本企画では、現代の料理人・菓子職人などに食に携わる各領域のプロフュージョンの手で長崎発祥の甘味文化を再解釈し、次の世代へとつなぐことを目的としています。米麴や甘酒といった日本伝統の発酵素材を、現代的な表現で昇華させることで、長崎から新たな食文化の潮流を発信します。

[特別講師・各回プログラム]

1/26 (月)

13:00—15:00

日本茶文化研究 草伝社/菓子職人・茶道講師・煎茶教授

原 和志 氏

テイスティング | 黄麴と金あまざけ、発酵スイーツの実食

デモンストラーション | 製麴 1日目 蒸し上がりー放冷ー床もみー種きりー包み込み

トークセッション | 「菓子文化と日本の美意識」 聞き手 | でじま芳扇堂 日向 勇人氏/醸造家
他

1/27 (火)

13:00—15:00

草月/米農家

鈴木 伶於 氏

テイスティング | 黒麴と黒あまざけ、発酵スイーツの実食

デモンストラーション | 製麴 2日目 切り返しー盛り

トークセッション | 「日本の稲作と長崎の米」 聞き手 | でじま芳扇堂 日向 勇人氏/醸造家
他

1/28 (水)

13:00—15:00

暮らしの料理/料理人

波平 龍一 氏

テイスティング | 白麴と白あまざけ、発酵スイーツの実食

デモンストラーション | 製麴 3日目 出麴ー官能評価

トークセッション | 「世界の麴文化と長崎の食の未来」 聞き手 | でじま芳扇堂 日向 勇人氏/醸造家
他

長崎饅屋 長崎市 実践編 開催

令和8年 2/21 (土)ー2/23 (月・祝)

教育編で得た知見を生かして各店舗で発酵スイーツを実践。
オリジナルスイーツを期間限定で提供し、
来場者が巡る「長崎発酵スイーツの日」で令和時代のシュガーロードを
再発酵させます。 詳細は近日公開



実践編での発酵スイーツの
販売店舗も申込受付中 (長崎市内の事業者のみ)