

各報道機関 様

KJ00533539
2025年9月19日

発信課	観光スポーツ部観光課
担当者	猪谷 和彦（いのたに）
連絡先	電 話 0166-25-7168（内線8-5463）
	F A X 0166-26-8585
	E-mail k_inotani@city.asahikawa.hokkaido.jp

分 類	イベント・行事 ☒ 募集 ☐ 契約・入札 ☐ 会議・説明会 ☐ その他 ☐
日 程	令和7年10月18日 10時00分 ～ 令和7年10月19日 16時00分
発表項目 (行事名)	あさひかわ発酵醸造マルシェの開催について
概 要 (趣旨・日時・ 場所・内容等を 記入すること。)	発酵醸造文化を活かした産業観光や地域づくりの推進を目指す旭川市と旭川市内の発酵醸造事業者で構成される「旭川発酵醸造会」が主催となり、丸善三番館のご協力のもと、旭川で育まれた発酵醸造商品が大集合する「あさひかわ発酵醸造マルシェ」を2025年10月18日（土）・19日（日）の2日間で開催いたします。 詳細は、別紙プレスリリースを御覧ください。
添付資料	有 ☒ 無 ☐
報道（取材）に当たってのお願い	
備 考	

報道関係各位

旭川市 × 旭川発酵醸造会 × 丸善三番館

旭川の発酵醸造文化を再発見 「あさひかわ発酵醸造マルシェ」

2025 年 10 月 18 日（土）・19 日（日）の 2 日間、丸善三番館で初開催！

旭川市内の発酵醸造事業者で構成される「旭川発酵醸造会（P2 参照）」及び発酵醸造文化を活かした産業観光や地域づくりの推進を目指す旭川市が主催となり、丸善三番館のご協力のもと、旭川で育まれた発酵醸造商品が大集合する「あさひかわ発酵醸造マルシェ」を 2025 年 10 月 18 日（土）・19 日（日）の 2 日間で開催いたします。



丸善三番館



「旭川発酵醸造会」メンバー

1 旭川の発酵醸造文化の魅力

旭川は、屯田兵村の開村、第七師団の駐留などを契機に北北海道の交通要衝・拠点都市として発展してきました。人や物資が集まり、それを支える食糧生産や供給も進んでいきました。道北の豊かな自然と厳しい気候、他地区と隔てられた環境により、地元産材を活かした独自の文化が育まれ、その中の一つに発酵醸造の食文化があります。

大正時代には 20 を超える酒造業が存在するなど、往時は「北の灘」と評されるほどでした。生活必需品である味噌・醤油の製造業も昭和初期にはそれぞれ 10 を超える味噌・醤油の醸造所がありました。

こうした発酵醸造産業へ原料として農産物を供給し、地域の豊かな食文化や地産地消によるなりわいを支えてきた旭川の農業は、今もなお、米どころ旭川として名高く、北海道を代表する産業として根付いています。

現在、旭川市内では、日本酒、ビール、醤油、味噌、麴、酢、甘酒、チーズなど、多様な発酵醸造製品が製造されており、全国的に見ても、1 つのまちで、これほど多くの種類の発酵醸造事業者が現役で活躍するまちはなかなかありません。

作り手の想い、受け継がれる技、生産を支える豊かな風土、歴史を物語る歴史的建造物や街並み。これら全てが旭川ならではの発酵醸造文化の魅力を形作っています。

2 旭川発酵醸造会と旭川市の取組



旭川市は、こうした発酵醸造文化を大切な地域資源と位置付け、産業観光や地域づくりに活かし、この文化が後世にわたって継承されていくことを目指しています。

そこで、市内の発酵醸造事業者へ呼びかけ、具体的な取組を官民協働で考える「旭川発酵醸造会」の活動が2024年10月30日よりスタートしました。

これまで全8回の検討を重ね、「発酵醸造に関わる関係者とのネットワークを広げる」、「多様な分野間連携による発酵醸造文化の新たな価値を創造する」、「旭川の発酵醸造文化に市民自らが誇りを持てる環境を整える」といった活動方針を定めるとともに、話し合いばかりではなく、できることから始めるため「アクションプラン（実現したいことリスト）」をまとめました。

3 「あさひかわ発酵醸造マルシェ」の開催趣旨

■多くの市民に旭川の発酵醸造文化を楽しんでほしい

「旭川発酵醸造会」では、活動方針の中でも、特に「旭川の発酵醸造文化に市民自らが誇りを持てる環境を整える」ことが、持続可能な文化継承にとって重要と考えました。

そこで、多くの市民に発酵醸造商品の数々に触れていただき、旭川の発酵醸造文化の魅力を体感してもらいたい！という思いで、アクションプランの1つとして企画した「あさひかわ発酵醸造マルシェ」を初開催します。

■地域貢献の老舗「丸善三番館」とタッグを組んで開催

旭川市で2つ目の恒久的歩行者天国「銀座仲見世通り（銀座通り商店街）」があり、始まりは1918年、旭川で最も古い市場「第一市場」がオープンし、市民の台所として親しまれてきましたが、人口減少などの影響から、現在、最盛期の賑わいは落ち着きつつありますが、2001年には、銀座仲見世通り全体の整備やイベントの開催など、時代の流れと共に店舗も変化していきながらも、人と人の触れ合いや人情が溢れる昭和的風景を今に残しています。

地域社会への貢献を目指す旭川市で老舗の「丸善三番館」と、発酵醸造文化を広めるべくスタートした「旭川発酵醸造会」がタッグを組み、イベントを開催いたします。

■産官学連携による活動展開のきっかけに

マルシェには、高砂酒造株式会社や日本醤油工業株式会社と商品開発等で連携している北海道旭川農業高等学校の学生も参加し、農産物等の販売を行います。また、旭川市立大学（経済学部・教授杉村樹可ゼミ）で観光を学ぶ学生からの研究発表企画も予定しています。

このマルシェは、今後、発酵醸造文化を活かした産業観光や地域づくりに向けて、発酵醸造事業者のみならず、市民、地域活動団体、観光業・宿泊業・飲食業など関連事業者、旭川の観光や地域づくりを一緒に盛り上げたい多分野の事業者、大学・高校等研究・教育機関、行政など産官学連携で地域一丸となって進めていくキックオフの機会と位置付けています。

4 「あさひかわ発酵醸造マルシェ」の概要

- ・日 時 2025 年 10 月 18 日（土）10:00～17:00
 2025 年 10 月 19 日（日）10:00～16:00
- ・場 所 丸善三番館旭川本店 3 階特設会場（旭川市 3 条通 15 丁目右 1 号）
- ・主 催 旭川発酵醸造会・旭川市
- ・後 援 一般社団法人 旭川観光コンベンション協会
 一般社団法人 大雪カムイミンタラDMO
 一般財団法人 道北地域旭川地場産業振興センター
 一般財団法人 旭川産業創造プラザ
- ・参加特典 3,000 円お買い上げごとに抽選による景品プレゼント

5 出展者

<酒>

- ・高砂酒造株式会社 日本酒、梅酒、等
- ・合同酒精株式会社旭川工場 日本酒、梅酒、焼酎
- ・大雪地ビール株式会社 ビール
- ・株式会社野中農園 スパークリングワイン

<醤油>

- ・日本醤油工業株式会社 醤油、ソース、つゆ、たれ、等

<味噌>

- ・北海道味噌株式会社 味噌、麴パウダー関連商品、等
- ・ゆきわみそ（旭正 2 生活改善グループ） 味噌、麴、等

<味噌・麴>

- ・いとげん本店/伊藤元三郎商店 三升漬
- ・糀屋．イトゲンワークス 麴、味噌、甘酒、等

<酢>

- ・ヤマブキ有限会社 酢

<甘酒>

- ・JA あさひかわ 麴、味噌、甘酒、等
- ・株式会社谷口農場 甘酒、等

<麴ジュース>

- ・COOZY JUICE STAND 麴ジュース（飲食提供）

<チーズ>

- ・株式会社ジャパチーズ チェダーチーズ、モッツァレラチーズ、等（飲食提供）
- ・株式会社ブルーチーズドリーマー ブルーチーズ
- ・旭川あらかわ牧場合同会社 ワックスコーティングチーズ、和乾酪、ミルク（飲食提供）
- ・吉田チーズ工房 カマンベールチーズ

<連携出展>

- ・旭川農業高等学校
 - 農業科学科 地域資源活用班 三升漬、野菜
 - 農業科学科 水稻専攻班 日本酒、甘酒

- | | |
|---------------|-------------------|
| ・旭川市立大学（杉村ゼミ） | 旭川の観光に関する研究発表（予定） |
| ・株式会社近藤染工場 | 手ぬぐい、バッグ、風呂敷、帆前掛け |
| ・fumi ぱん | パン |

<特別出展>

- | | |
|--------------|----------|
| ・旭川冬まつり実行委員会 | 木枅、ピンバッジ |
|--------------|----------|

<丸善三番館（開催場所）>

1932 年創業。旭川市に本店を置く老舗の百貨店で、衣類（着物・婦人服・紳士服）・服飾品・絨毯・寝具・など幅広い商品を取り揃えています。熱烈的な阪神ファンであることから、阪神タイガースグッズも多く取り揃えており、店内は古くからの常連さんやリピーター客が非常に多く、毎日店内は賑わいをみせています。また、テナント各種も多種多様で、カフェや蕎麦屋も入店しています。近年、イベントにも力を入れており、銀座通り商店街の地域活性化を担い、様々な取り組みを行っています。

旭川市 3 条通 15 丁目右 1 号 TEL 0166-24-1311 代表取締役社長 大蔵 真美

6 連絡先

お問合せ、取材のお申込みはこちらまでお願いします。

- ・旭川市観光スポーツ部観光課（担当：猪谷（いのたに）、蛇見（じゃみ））

Tel:0166-25-7168 FAX:0166-26-8585 kankou@city.asahikawa.lg.jp

あそびかわ

発酵醸造 マルシェ



北海道旭川農業高等学校
旭川市立大学の
みなさまも出展します～！

旭川市民のデパート「三番館」で「旭川発酵醸造会」がはじめてのマルシェを開催します！
酒、醤油、味噌、麴、甘酒、チーズ等、発酵醸造文化が残る旭川をたっぷり味わう2日間です！！

2025年

1 日目 10月18日(土) 10:00-17:00

2 日目 10月19日(日) 10:00-16:00

会場

三番館本店 3階 特設会場

(旭川市3条15丁目右1号) ※無料駐車場あり

主催



旭川発酵醸造会

旭川市

後援

一般社団法人 旭川観光コンベンション協会

一般社団法人 大雪カムイミンタラDMO

一般財団法人 道北地域旭川地場産業振興センター

一般財団法人 旭川産業創造プラザ