

ユネスコ「伝統的」酒造りにローカライズ戦略を

糀屋三左衛門29代当主インタビュー



「伝統的」酒造りは、カビの一種の麹菌を使った発酵技術で生み出される。麹菌の生み出す酵素の働きにより、米などに含まれるでんぷんが糖に分解され、その糖分を栄養源として酵母や乳酸菌がアミノ酸や有機酸を生成。甘味やうま味、香味など味覚や風味の形成に大きく影響する。村井代表は「ユネスコ無形文化遺産の登録は、麹を使った酒造りに焦点があたることになり、率直に喜ばしく思う」と喜ぶ。

〈室町時代創業、清酒・味噌・醤油・本みりんの種麹を製造〉

同社の創業は室町時代に

日本の「伝統的」酒造りのユネスコ無形文化遺産への登録が決まった。「日本酒、本格焼酎・泡盛、本みりん」は日本の恵まれた気候風土で育まれた麹菌を使う日本古来の技術で生み出される。種麹を製造するメーカーとしては日本最古といわれる「糀屋三左衛門」(愛知・豊橋市) 29代当主の村井裕一郎代表取締役に話を聞いた。

聞き手 亀井和真

「京都で創業し、江戸時代は酒蔵などに種麹を頒布。明治後期に醤油用種麹を始めた。1965(昭和40)年、村井代表の祖父が独立して拠点を豊橋市に移転。本家の閉業に伴う営業譲渡を経て2016年、村井代表が第29代当主に就任。株式会社ビオックを設立した。約3000種の麹菌を所有する同社の取引先は、清酒・味噌・醤油・本みりんなどのメーカー300社。メーカーの要望に応じた味噌や醤油、清酒、焼酎のそれぞれ原料に適した種麹を提案・提供している。

〔種麹は安定性と再現性。インフラに近い〕

米や麦、豆味噌用の味噌麹のほか、濃口、淡口、再仕込、溜や白醤油などそれぞれに適した醤油用麹を扱う。焼酎では麦やそば専用など酒質に応じた焼酎用の専用麹、清酒では大吟醸・

吟醸・純米吟醸・純米酒・本醸造などの専用種麹を保有。試験管で保存していた菌株から創業の京都で使用していた種麹を現代に復活させた酒造用種麹なども揃えている。村井代表によると、保有する菌株のうち、主流は100ほどの菌株。「日本は伝統的に『変わらぬ味』が大事にされて

酒類業振興関係37億円(国税庁)

国税庁の酒類業振興関係の令和7年度予算(及び令和6年度補正予算)が、このほど閣議決定された。要点は以下。

令和7年度予算と令和6年度補正予算を合計して、総額37・4億円を措置(当初予算21・5億円、補正予算15・9億円)。前年度比で2・5億円の増額。酒類業振興支援事業費補助は合計13億円。内訳は、

尊重され、種麹メーカーは安定性と再現性を求められる。種麹はいわば『インフラ』に近い存在だと思つ(村井代表)といい、「種麹



「伝統的」酒造り」ユネスコ無形文化財登録記念セレモニー

「海外進出先で『最高峰は日本』と知ってもらおう」と

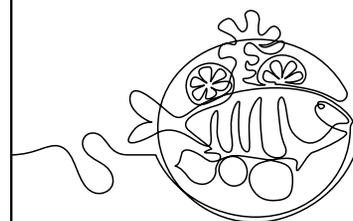
「伝統的」酒造りの可能性について、村井代表は「海外の国や地域で日本の酒が受け入れられる『ローカライズ』の戦略が必要になると思う」と話した。進出先の米国で浸透した寿司や醤油の食文化のグローバル戦略をあげて「日本から離れた海外の産地で作られ、現地の味として親しまれるなら、グローバルな存在になると思う。日本の伝統的」酒造りが、海外の国や地域でローカライズされた上で、それでも最高峰は日本の伝統的」酒造りだ、と知ってもらうことが必要。登録はその一歩だと思つ」と話した。

令和7年度予算が6億円の(前年度と同額)、補正予算が7億円。ユネスコ無形文化遺産に登録された「伝統的」酒造りの周知広報事業のため、補正予算2・3億円(前年度0・7億円)を措置。日本酒造組合中央会に対する「清酒製造業近代化事業費等補助金」として、総額8・1億円(前年度と同額)。補正予算で新たに1・

9億円を措置。原料米等高騰対策について、原料米購入から価格転嫁までの間の運転資金の円滑な調達に係る支援として、中央会に造成済の基金

による信用保証事業を活用。予算措置はなし。このほか、令和7年度補正予算で、酒類総合研究所に対する運営交付金9・6億円を措置する。(〇)

たとえば、食べやすさを健やかさへ。それも私たちの役目です。



人を想う 食を支える
三栄源エフ・エフ・アイ