

「技の伝承」をこれから活かすには

小西酒造株式会社 代表取締役社長

小 西 新右衛門

2024年12月5日、日本時間の早朝4時前にパラグアイ共和国の首都アスンシオンで日本から申請していた「伝統的酒造り」がユネスコ無形文化遺産に登録されました。関係者とともにパブリックビューイングを行い、その決定の瞬間をお祝いしました。4年前に、日本における無形文化財に書道と共に認められたのが始まりでした。日本酒、本格焼酎、泡盛、それに本みりんが「こうじ菌」というキーワードにより括ることができたのは画期的なことでありました。私は、申請の母体となった「日本の伝統的なこうじ菌を使った酒造り技術の保存会」の会長を務めており、今回、歴史と権威のある「温古知新」への寄稿のお声掛けをいただきました。「伝統的な酒造り」を軸にして、今まで酒造りによって受け継がれてきた技が、今後の展開にどのように活かしていけるのかについて、私見を述べさせていただきます。

ご高承の通り、こうじ菌の歴史は500年以上に及び、日本の酒造りの中核的な存在であり続けました。日本の湿度の高い気候が生んだ天の恵みとも言えるこうじ菌を利用した技の伝承が日本の伝統的酒造りとして、世界に認めていただいた意義は大変大きいと感じております。しかし、こうじ菌を世界の方々にご理解いただくのは並大抵ではないと思います。本寄稿文をご覧いただいた皆様のお力添えを賜りたく、よろしく願い申し上げます。

秋田今野さんが61年の長きにわたり発刊されてきた「温古知新」という機関紙名に私は大変共感を覚えております。以前からフランス文学者である木村尚三郎先生の著作にもある「ふりかえれば、未来」



という言葉が私は好きであり、弊社は不易流行の考えに根ざした経営を心掛けております。この温故知新の観点から、ユネスコ無形文化遺産や今後の発酵酒類・食品としての可能性について触れさせていただきます。世界の酒類でユネスコ無形文化遺産に登録されたのは「伝統的酒造り」が6つ目であり、ジョージアのワイン、ベルギービール文化、モンゴルの馬乳酒、キュー

バのライトラム、セルビアのプラムブランデーに続いて登録されました。これはお酒という商品に与えられたものではなく、「技の伝承」が認められたものです。こうじ菌は乳酸菌に比べるとその認知度とその効用等は知られておりませんが、今まで伝統産業である日本酒を支えてきただけでなく、これからの時代、こうじ菌を活かす技術の可能性はますます広がるでしょう。こうじ菌の研究の権威である北本勝彦東京大学名誉教授は、代替肉にこうじ菌を使われているとおっしゃっています。また代替フォアグラにもこうじ菌が使われているとのことでもあります。発酵酒類・食品はそのプロセスがわかり難い部分がありますが、食においても鰹節やだし昆布等が発酵によりできていることを理解していただくのに時間がかかりました。当社が手掛けている酒粕を使い数年かけて作り上げている奈良漬にしてもサラダ感覚で召し上がる一夜漬けの漬物と一緒にしているのが現実であります。

SNSが発展し、より新鮮な情報が求められる時代ですが、長い歴史を経て受け継がれてきた技術が将来にわたっても活かされることを強く願っております。昭和歌謡ではないですが、古いもので