

20160803_銀座農業政策塾第5期第3回_議事録

日時：2016年8月3日（水）19:00-21:00

場所：東京・銀座 ルノアールマイスペース銀座マロニエ通り

テーマ：「しょう油と日本の食文化」

発表者：舘博さん（東京農業大学 短期大学部 醸造学科 教授）

葛谷栄一さん（農的社會デザイン研究所代表、当塾世話人）

参加者：参加者 11人（発表者を含まない）

（会社経営、会社員、財団職員、NPO法人理事長、行政書士、司法書士など）

1. 発表「しょう油と日本の食文化」（舘博さん）

和食がユネスコの世界無形文化遺産に登録されました。しかし、遺産とは無くなる可能性があるということです。食に携わる人が行動を起こす必要があります。和食＝健康のイメージがありますが、現在は脂分の摂り過ぎのため、不健康といえます。昭和50年代の和食は健康的でした。これはお米がポイントです。また、野菜をたくさん摂っていたからです。

しょう油の原料というと、大豆がイメージされますが、それと同量の小麦を使っています。しょう油といえば、濃口です。生産量の85%を占めます。JASでは「濃口しょう油」「淡口しょう油」「たまりしょう油」「再仕込みしょう油」「しろしょう油」の5種類がしょう油とされています。JASは、一定の品質を保っていることを担保するための規格です。なお、日本と外国では、しょう油の規格が異なります。このため、日本のJAS規格を国際規格にすることは難しいのです。

醸造は麴を使用して我が国の発酵食品を造ることをいいます。麴菌はカビです。夏暑く、じめじめするという日本の気候風土を逆手にとって美味しいものを造っています。平成18年、麴菌は「国菌」となりました。麴菌は黄緑、緑、濃緑と変化していきます。麴菌は生きていくために酵素を出します。しょう油造りでは食塩を使います。食塩には水を吸い出す力があり、保存性があります。食塩で保存する食品に「醬」（ひしお）があります。たとえば、肉に食塩をまぜることで保存がききます。その他、草醬＝漬物、魚醬＝塩辛などです。「醬」は、中国、朝鮮、日本と伝わってきました。さらに日本でアレンジを加えました。未醬（みしょう）という物があつたようです。これが、味噌の語源となったという説があります。味噌の桶に溜まるのが「たまり」です。これが、たまりしょう油です。愛知県武豊町「南蔵商店」のたまりしょう油は「五水たまり」（五分仕込み）というものがあります。大豆の量の半分の食塩水で仕込みます。これですと、攪拌ができません。そこで、たまりをひしゃくで諸味にかけます。

しょう油はアミノカルボニル反応で着色します。これは空気に触れることで促進されます。容器の封を開けたしょう油は加速度的に品質が悪くなっていきます。

丸大豆しょう油がありますが、大豆は丸いのは当然なのに、なぜこのようなことを言うのでしょうか？ 大豆は脂質が豊富です。戦時中、大豆の油粕（脱脂加工大豆）でしょう油を造り

ました。これに対して、丸大豆しょう油は大豆をそのまま使います。ですので、油がしょうゆ混じりマイルドなしょう油を造ることができます。ただし、脱脂加工大豆のほうが、大豆が粉碎されているので、味が濃く、香りが強くなります。本醸造方式に対し、混合方式があります。これは、生揚げしょう油に、脱脂加工大豆などから造ったアミノ酸液を混ぜたものです。現在では少量しか生産していないので、希少性があります？

しょう油の出荷量は減っています。1973年(昭和48年)、120万キロリットルがピークでした。その後の減少は、食生活の変化が原因です。また、しょう油の海外での生産が進んだ(おしょう油の輸出が減った)ことも原因です。昔は6000ぐらいのしょう油メーカーがありましたが、現在は1300ぐらいのメーカーとなってしまいました。さらに、政策誘導による協業工場化により、原料処理から生揚げまでの一貫工場は200ぐらいになってしまっています。

大豆と小麦に麹菌を生やして、食塩水につけて諸味として、半年するとしょう油ができます。しょう油を放っておくと、白い膜に覆われることがあります。これは、カビではなく酵母です。半年経って、搾りたてのものが生揚げしょう油です。これを加熱すると、しょう油となります。諸味は食塩水に入れます。食塩があっても生きられる微生物だけが残ります。しょう油乳酸菌が増加した後に、主発酵酵母が増加します。主発酵酵母は自分で生み出したアルコールで死にます。そして、熟成酵母が増加していきます。このように諸味の菌は移り変わっていきます。

5原味は、甘味、酸味、塩辛味、苦味、そして、うま味です。うま味は、昆布、椎茸、鰹節などの出汁でとります。しょう油にも含まれています。しょう油には、HEMEという抗腫瘍性物質も入っています。血圧を抑える成分も入っています(食塩も入っていますのでその点で血圧を上げます)。抗アレルギーの活性成分も含まれています。

まとめです。麹菌が造った酵素により、大豆→タンパク質→アミノ酸となり、小麦→ブドウ糖となります。なので、しょう油は、うまくて、あまくて、しおみがあって、香りが高くなります。複雑な味のある調味料です。

美味しさは脳でコントロールしています。脳が健康でないと本当の健康といえません。そのために、調味料は大切です。しょう油で美味しい料理を食べて、心身ともに健康になりましょう。

2. 発表「地域農業と食文化」(蔦谷栄一さん)

1973年、おしょう油の出荷量がピークとなり、その後、減少が続いているとの話が館先生からありましたが、ちょうどこのころがお米も消費のピークでした。つまり、そのころに大きく食生活の変化したことを示しています。これが食料自給率の減少の原因ともなっています。お米の消費が減り、畜肉や油脂類の摂取が増え、米を除く穀物を中心に輸入が増えたことによります。これは、戦後のアメリカの食文化の流入が基本要因です。戦後の学校給食では、アメ

リカから贈られた小麦粉で作ったパン、脱脂粉乳のミルクが出ました。これによって子どもの味覚を変えられてしまいました。その後、この子どもたちが成長し、所得が増えて、洋風食となり、さらには外食へ向かうようになりました。このことが、農業生産も変えてきました。お米中心から、畜産、野菜、果樹の生産への移行です。自然にそうなったというよりは、アメリカの戦略による意図的な変化です。これがグローバル化の流れで加速してきたともいえます。

現在、農業は産業として位置付けられており、食料生産という概念と重なっています。食料は食品、商品となってしまっています。このため、輸入物に代替することも可能です。そうではなく、農と食文化と捉えるべきではないでしょうか？ 生業としての農として広くとらえていくべきです。その中に、食文化は自ずと形成されてくるものです。所得向上、効率化による攻めの農業が喧伝されています。これとは別に、地域での食文化をしっかりと位置づけしていくことが必要です。味覚の境界線は、県単位ですらなく、地域単位（流域、盆地）ではないでしょうか？ ですので、地域農業と食文化は対応しているということが出来ます。昔から地域で造られたものを、食材の種類が少ない中でいかに上手に食べていくかの工夫を続けてきました。周年で消費していく工夫もしてきました。これが加工、保存につながります。ここに発酵や風土がからんできます。

日本にはきれいで豊富な水があります。美味しい水のあるところに、おいしいお酒もあります。水は食文化に関わっています。中国は、水があまり良くありません。このため、食材に必ず火を通します。これが中国の食文化になりました。これに対して、水がきれいで生の素材をいかしていくのが日本の特徴です。また昆布、鰹節なども使って、地域独自の味を出してきました。日本は食文化も多様性に富んでいます。地域農業と食文化がつながっているのはこの点からもわかります。和食が世界文化遺産となりましたが、和食の定義が問題となったように一口で和食とはいっても寿司から天ぷら、郷土料理に至るまできわめて多様です。

日本の食文化は、元々、海外から来ています。しかし、そのままではなく、地域のものともミックスさせて、独自の食文化を形成しました。そこには、時間の熟成がありました。この熟成により、日本ナイズによる独自の文化を形成しました。しかし現在は熟成の時間がありません。このため、独自の食文化の形成は難しくなっています。グローバル化と食の不毛化が進んでしまっています。二極化が進んでいます。グローバル化による画一的なもの、こだわりの地域ごとのものです。地域の食文化を支えるのは地域農業です。身体に馴染む食は10～20年ではできません。現在、洋風料理という以上に無国籍料理が氾濫していますが、日本人には、やはりお米や発酵食品が一番合っているのではないのでしょうか？

以上