

本物として認められる 不動の焼酎造りを



東京農業大学教授 農学博士

こ いずみ たけ お
小泉 武夫 さん

Takeo Koizumi

「鹿児島に古くから伝わる『あくまぎ』は珍しい食べ物ですね。物を燃やした後の灰の灰汁あかじに餅を漬けて込んで、それを



蒸すことでんぶんが分解されてべとべとになって、つまり白しろでつくことなく餅ができるんですよ」と語るのは東京農業大学教授で農学博士の小泉武夫さん。大学では応用生物科学部に属し、醸造学や発酵学、食文化論を専攻している。

「食の冒険家」としても知られ、あくなき探求心で世界中の珍しい食べ物を追いか求め、これまでに訪れた国は実に80カ国を超える。さらに新聞に連載されている食を題材にしたコラムが人気を博するなど、まさしく食に関する研究の第一人者と言える。

また、平成18年4月に開講した鹿児島大学の「焼酎学講座」に客員教授として招かれ、講座への助言を行うとともに、大学院では自らも焼酎文化論の教壇に立つ。

「焼酎は好きですよ。特に豚足を肴さかなに飲むのが好きで、焼酎をきゅきゅーと飲んで、豚足の皮をぐーっとむしって、コリコリシコシコしたゼラチン質を食べる。それが口でとろとろになっというところへまた焼酎をコトコトと飲むんです」と独特の表現で話してくれる小泉武夫さんに、焼酎の魅力や焼酎業界への熱い思いを語ってもらった。

焼酎は日本人に定着してきた



鹿児島大学のごしまルネッサンスアカデミーで「世界中の鹿児島の中の位置と課題」について講義する小泉教授。

食を研究する道へ進んだきっかけ

子どものころは植村直己さんのような冒険家に憧れていました。しかしそれには屈強な精神力や忍耐力、根性が必要ですから私には難しいと悟りまして、何か楽な冒険家はないかと考え、編み出したのが「食の冒険家」です。実家が造り酒屋だったこともあって、東京農大の醸造学科を卒業したのですが、結局田舎へは帰らずに、大学で研究を続けることにして、時間を見つけては珍しい食べ物求めて海外へ出かけていくようになりました。

大学の教え子には

鹿児島の出身者も多いとか

私が大学の研究室で直接指導した教え子たちが、今では鹿児島の焼酎業界の

第一線で活躍しています。彼らは今でも東京に出てくれば顔を見せに来てくれるし、鹿児島で私の講演会や研修会があれば集まってきてくれます。昔の教え子が、地元で活躍している姿を見ると、やはりうれしいものです。

私が焼酎学講座の客員教授を引き受けた理由の一つは、鹿児島にそのような教え子たちが多いことなんです。もちろん講座に醸造学の先生が必要だということも鹿児島大学から協力を依頼されたこともありますが、私の教え子たちが一生懸命頑張っている鹿児島の焼酎業界を、講座を通して手伝うことで応援しようという思いで引き受けたんです。

今の焼酎人気をどう見ますか

よくブームと言っていますが、もうブームではなく定着してきたと言えると思います。なぜかというところ、40年間で日本人の食生活が大きく変わってきたからです。一番象徴的なのが、肉や油の消費量が3倍以上に増えているということ。そうなるのとそれまでの甘い日本酒ではちよつと合わなくなつて、辛い酒、つまり焼酎が好まれるようになってくるのです。ほとんどの料理に油を使う中国を例にとれば分かりますが、飲まれるお酒の7割は

白酒（バイチュウ）と呼ばれる日本の焼酎と同じ蒸留酒なのです。日本人の食生活の激変は酒の好みまで変えてしまったと言えるでしょう。

鹿児島の焼酎はどうですか

鹿児島の焼酎といえばやはり芋焼酎ですが、今や東京でも主流になりつつありますし、これからも売れると思います。芋焼酎のいいところは、他の焼酎と違って原料、つまりさつま芋の香りがすぐ分かるところにあります。飲む人が味だけでなく香りでも飲んでるんですね。他の焼酎は主に口に訴えて飲ませるけれども、鹿児島の芋焼酎は口と鼻に訴えて飲ませるからそれだけ魅力があると言えますよ。

これからの焼酎造りで大事なことは

これからは環境を考えた焼酎造りをする必要があります。蒸留廃液の処理も、発酵させて堆肥にして、その堆肥で無農薬の芋を作つて、その芋で焼酎を造るという流れを確立させることで環境問題は解決できるのです。そうなれば焼酎造りは環境作りになるというイメージを消費者に与えることができるし、社会的にも大きな意味を持つことになるのです。

それから原料へのこだわりも大事です。原料の原産地を外国産と表示したときに消費者の購買心理に与える影響を考えると、やはり鹿児島の芋を使つた、鹿児

島で造られた、鹿児島の焼酎というオリジナル性を守っていく必要があります。

そしてもう一つは、今評価されている品質をかたくなに守るということです。確かに焼酎はかなり売れています。だからといって大量生産して薄利多売に走ってしまうと経済原則からいつてもいい焼酎はできません。酒を飲む日本人の胃袋の大きさは自體が増えているわけではないので、造ればいくらでも売れるということではないのです。それを考えれば、やはり品質の高い焼酎を造つた蔵元が最期まで残ることになります。

昔からの伝統を受け継いできた焼酎業界が、ここにきて急激に伸びてきているわけですから、薩摩焼酎というブランドをしっかりと確立させて、飲む人から支持される本物と認められる不動の焼酎を造っていくことが大切だと思います。



懇親会で焼酎を楽しむ小泉教授。