

2014
10/13
PORTO ホール
「懐かしき未来」

【醸す】

KAMOS

発酵のちから！

NPO 法人 発酵文化推進機構



12

Vol. 1

©NPO 法人 発酵文化推進機構 2013・12

日本の発酵文化を世界に発信する「かもす」創刊号

December 2013 | Vol.1

小泉 武夫 (こいずみ たけお)

農学博士。専攻は発酵学・醸造学・食文化論。
1943 年福島県の酒造家に生まれる。

NPO 法人発酵文化推進機構理事長
東京農業大学名誉教授
鹿児島大学客員教授
琉球大学客員教授
別府大学客員教授
新潟薬科大学客員教授
広島大学大学院医学研究科客員教授
石川県立大学客員教授

食料・農業・農村政策審議会委員 (農水省大臣官房)
「食の世界遺産」登録に向けた検討委員会委員 (農水省大臣官房)
東日本大震災復興支援選定委員会委員 (財・ヤマト福祉財団)
農林水産政策研究所客員研究員 (農水省)
「食」に関する将来ビジョン有識者委員 (農水省)
全国地産地消推進協議会会長 (農水省)
食料自給率向上協議会会長 (農水省大臣官房)
「立ち上る農村漁村」有識者会議委員 (内閣官房)
地域食品ブランド調査専門検討委員会委員 (農水省)
企業分野等食育活動検討会議委員 (内閣府)
農林水産省料理人顕彰制度審査委員 (農水省)

山梨県農政アドバイザー
(社)日本醸友会理事
(財)日本醸造協会理事北海道名誉フードアドバイザー (北海道)
熊本県総合農政アドバイザー
全国発酵のまちづくりネットワーク協議会会長
NPO 法人クジラ食文化を守る会理事長

■主な受賞
日本醸造協会伊藤保平賞
読売新聞オビニオン賞
日本発明協会白井賞
日本発明協会西日本支部会賞
日本発明協会東日本支部会賞
三島海雲学術奨励賞

■主な著書
『発酵』(中央公論社・中公新書)
『発酵食品礼賛』(文藝春秋・文春新書)
『FT 革命』(東洋経済新報社)
『発酵は錬金術である』(新潮社・新潮選書) など
単著 131 冊、共著 23 冊

■連載執筆中:「食あれば楽あり」(日本経済新聞社)
NHK テレビゆうどきネットワーク『小泉武夫の発酵漫遊記』出演

発酵新時代

2014
10/13
「懐かしき未来」
で登壇決定！

発酵の世界というのは、目に見えない微生物の働きを応用してきた人間の知恵の集積です。わずか1ミクロン(千分の1ミリ)、あるいは0.1ミクロンという小さな微生物がもたらす世界は、神秘的で素晴らしいものです。

微生物には、人間の勝手な解釈からすると、善玉菌と悪玉菌の二つがあります。人間のためにいいことをしてくれる善玉菌というのが実は発酵菌、発酵微生物です。そして人間にとっていやなことをする悪玉菌は、一つは腐敗菌といって食べ物を腐らせてしまう微生物、もう一つは炭疽(たんそ)菌や結核菌などの病原菌です。

微生物の作用を巧く利用して人間生活を豊かにする。それが「発酵」です。一般に発酵というと、話題になった塩麹や味噌、醤油、チーズなど身近な食べ物がまず思い浮かぶと思います。発酵食品はこれまで、保存が利き、そして特有の風味があることで称賛されてきたのですが、近年は保健的機能を有していることが分かってきました。例えばヨーグルトには整腸作用、がんや高血圧の予防、老化の抑制、食酢には糖尿病や肥満の防止、抗潰瘍(こうかいよう)、血中コレステロールの低下などの効能、納豆には血管内コレステロールの排除、血栓溶解、脳卒中や心筋梗塞の予防、味噌には胃がん、動脈硬化性心臓疾患、胃潰瘍や十二指腸潰瘍の予防といったことがあります。

さらに、発酵は健康にいい食品を作り出すだけでなく、人類にとって重要な四つの課題の解決策となる大きな力を秘めています。

一つ目は医療。発酵菌が作る抗生物質は、これまでにいくつかの伝染病から人間を救ってきました。さらに、抗がん剤、抗 HIV 薬、抗ウイルス剤など、難病に対する薬のほとんどが発酵生産物です。

二つ目は食料問題。日本の食料自給率は、先進諸国の中でも大変低い数値で、食料危機は現実的な問

題であります。発酵

は、なんと人体に必要なブドウ糖とアミノ酸を生成することができる。

地表には大量の物体が降ってきますが、その主なものは落ち葉です。例えばそれらを発酵させれば、大量のタンパク質を作り出すことも可能になるのです。

三つ目は環境。活性汚泥法やメタン発酵といった廃水の処理は、発酵微生物を活用しています。また農業の世界では、生ごみを発酵させて得た堆肥で野菜を作る農家も増えてきました。

四つ目はエネルギー。微生物の作るメタンガスや炭化水素(石油類似物質)、バイオマスなどの応用は、新しい持続可能なエネルギーの生産にも及ぼうとしています。

このように発酵は人類に優しく、地球にも優しい。21 世紀に最も注目される分野なのです。

21 世紀の環境に重要な役割を果たす

現在わたくしは、いくつかの大学で発酵学や醸造学、食文化について教えたり、東アジアの発酵食品、亜熱帯の微生物などの研究を続けています。一方、一般の方たちにも発酵文化をより広めるために、本の執筆、講演やイベント活動、農林水産省や地方

自治体の施策への協力などさまざまな活動を行っております。

わたくしが会長を務める全国発酵のまちづくりネットワーク協議会では、「全国発酵食品サミット」を毎年開催。発酵に関心のある著名人や発酵産業の専門家による講演会、地元の物産展、交流会などにたくさんの方が参加してくださっており、地方でも発酵への関心が高まっています。

これまでに、昔から麹文化が盛んだった秋田県横手市、無塩乳酸発酵した漬物すんきが有名な長野県木曾町、西の酒どころ灘(なだ)に比して関東灘と呼ばれた千葉県神崎(こうざき)町などで開催してきました。2011 年にはテーマを「発酵で復興」として、宮城県大崎市でやりました。今年 12 月には鮎鮓(ふなずし)や鯖(さば)のなれ鮓で知られる滋賀県高島市で開催を予定しています。地方にはその地域特有の発酵文化がまだまだいっぱいあります。伝統的食文化を再発見し、喚起し、伝承することで地域の活性化につなげたいと考えています。

20 世紀はハードの時代といわれましたが、ソフトをないがしろにした結果、環境破壊のような弊害が生じている。21 世紀はソフトで地球環境を作り直さなければなりません。その中でも発酵は大きな役割を果たすことができるのです。そのためには発酵を人類や地球を救う技術と捉え、幅広い活用に向けて、一層の研究活動や普及活動が必要です。

このような時機の到来に合わせて、わたくしたちは本年 NPO 法人「発酵文化推進機構」を設立し、10 月 3 日には設立記念大会を東京で開催しました。

今後、発酵食文化などに関する講演会の実施、研究会の発足、普及活動、発酵技術を利用したさまざまな試みを行い、豊かな人類社会の構築に寄与していきたいと思っています。

(電通報 No.4755 より)