

aff

あふ

agriculture forestry fisheries

12

December/2018

特集
1

〜米から始まる物語〜

日本酒

特集
2

甘酒

農林水産省



今月の「手」
白鶴醸造株式会社
丹波杜氏 小佐 光浩さん
白鶴資料館にて、丹精込めて
仕込んだ日本酒を注ぐ
撮影／キッチンミノル

CONTENTS

02 連載 私のおもいで弁当 [福井県] vol.8

04 特集1 日本酒

14 特集2 甘酒

18 全国の日本一を訪ねて vol.8

20 MAFF TOPICS
あふラボ
「木のお酒」誕生に向けて
News
「ディスカバー農山漁村の宝」選定地区決定
「GAP」を分かりやすく、身近に
海外旅行ではお土産選びにご注意を

23 読者の声

今月のクイズ

Q

酒蔵などの軒先に
つるされている
杉の葉で作った
球体状のものは何でしょうか。

〇広報誌「aff（あふ）」について

農林水産業や農山漁村は、食料の安定供給はもちろんのこと、国土や自然環境の保全、良好な景観の形成などの多面的機能の発揮を通じ、国民の皆さまの毎日の生活において重要な役割を担っております。また、農林水産行政は、生産などの現場に密着したものであると同時に、毎日の生活に深く関わっています。農林水産省では「aff」を通じ、農林水産業における先駆的な取り組みや農山漁村の魅力、食卓や消費の現状などを紹介しております。

〇Webサイトのご案内

「aff」は農林水産省のWebサイトでもご覧になれます。
<http://www.maff.go.jp/j/pr/aff/>



本誌に掲載した論文などで、意見にわたる部分は、それぞれ筆者の個人的見解であることをお断りします。

私の

おもいで弁当

子どもたちに伝えたい郷土料理や懐かしいふるさとの食材を使ったお弁当を、著名人が、お弁当へのあふれる想いと共に紹介します。全国のふるさとの美味を、あなたもお弁当に入れてみませんか？

vol.8
福井県

里芋

福井県の勝山市や大野市は、調理したときに煮くずれしにくい高品質の里芋の産地として有名。山から運ばれた砂質の土壌や、盆地で昼夜の温度差が大きいこと、豊かな水が流れることなどの好条件がそろっているためとされる。



くずり芋
九頭竜川が運んだ
土で育つ里芋は絶品

僕が生まれたのは、1950年。日本も、ましてや農家だった実家もそんなに裕福な時代じゃなかったから、子どものころにおいしいものをたくさん食べたという思い出はないんだよね。親は米と葉タバコの専業農家だったから、朝早くから夜遅くまで働いて、母親も普段は一緒に

夕飯を食べることができないくらい忙しかった。だから、飯の思い出と言えば、売るほどあった米と、ばあちゃんが飼っていた鶏の卵で、卵かけご飯を何杯も食べたってことくらいかな。

一つだけ覚えてるのは、里芋がおいしかったこと。煮ころがしをよく食べたけど、ねつとりした粘着感がほどよくて、柔らかいの、歯ごたえがしつかりある。大人になってからいろいろな

ところで里芋を食べたけど、やっぱり地元・勝山あたりの里芋が一番だと思うよ。九頭竜川が氾濫するたびに、農業に大切な良い土壌が作られていったからなんだろうね。

タンパク質の多い揚げ物で
大きくなったレスラー時代

角界入りするために、13歳で実家を離れたわけだけど、家での最後の夜に、親父が「これで好きなものを買ってこい」って、2千円を渡してくれたんだよね。それで大好きだったアジフライを山のように買いこんで帰ったらすごく怒られた。親父はいろいろなものを買ってくるだろうと思うってたんだろけど、まあ、仕方ないよね。好きなんだから。

それで東京の二所ノ関部屋に入門して、部屋から中学校に通った時、弁当を持たされたんだけど、部屋のまかないさんがご飯の上にメンチカツ二つを載せた弁当ばかり作るんだよ。恥ずかしくて、弁当箱を開けられなくてね。メンチカツじゃなくて、大好きなアジフライだったらどうだったかな（笑）。

プロレスラーに転向してからも、体を大きく、強くしなくちゃいけないから、やっぱりタンパク質をたくさん取った。鶏の唐揚げなんて一度に2kgは平気で平らげたよね。それで14、15kgくらい太った。本当に奥さんはいろいろ良くやってくれたと思う。ま、その素敵な奥さんを見つけた僕が、一番エライんだけどね！

天龍源一郎さんの ちからめし 弁当



つやつや里芋の煮ころがし

材料(4人分)

里芋 500g
A 三温糖 大さじ3
黒糖 大さじ2
しょうゆ 大さじ5
みりん 大さじ3
酒 100cc
塩 少量

作り方

- 1 里芋は皮をむき、少量の塩で軽くもみ洗いし、ぬめりを取った後、水洗いをする
- 2 Aの調味料を鍋で煮立て、1を加えて落し蓋をし中火で10分煮る
- 3 落し蓋を取って、2～3分煮つめ、つやが出れば完成

海外で人気が高まる SAKE

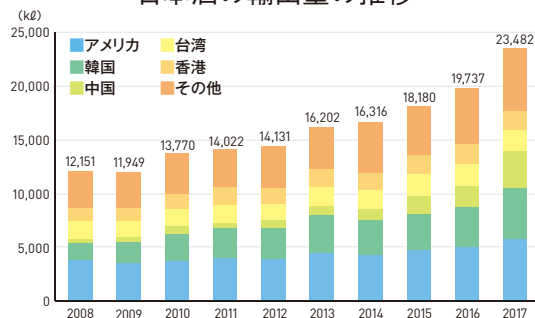
近年、世界的な日本食ブームを背景とし、日本酒の輸出量は増加傾向です。2017年の輸出量は23,482kℓと、この10年で倍増し、売上金額は約3倍の187億円となりました。海外の大規模イベントや国際会議で日本酒のPRを実施し、注目を集めているほか、「ロンドン酒チャレンジ」など海外での日本酒コンテストも開催されています。



London

2017年の日本酒の輸出先国は67カ国。全体量及び金額のうち、アメリカ、韓国、台湾、中国、香港の5カ国・地域で約8割を占めています。

日本酒の輸出量の推移



出典：財務省「貿易統計」



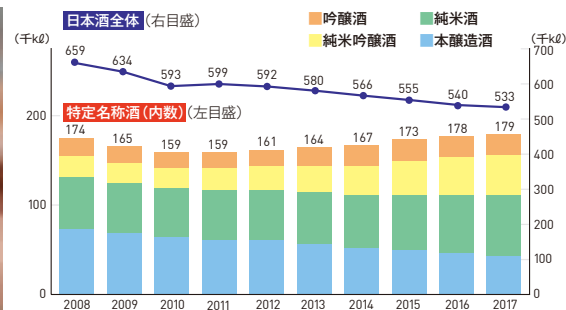
米から始まる物語

日本酒

太古の昔から、米と水で造られている日本酒。その香りと味わいは、バラエティに富んでいます。海外でも人気が高まる日本酒の魅力を探ってみました。

文／加藤恭子

日本酒の種類別出荷量の推移



出典：日本酒造組合中央会調べ

近年、日本酒全体の出荷量はほぼ横ばいで推移していますが、純米酒や吟醸酒などの特定名称酒（6ページ参照）の出荷量は増加傾向。消費者の嗜好が「量」から「質」へと、変化していることがわかります。

江戸時代になると灘（兵庫県）の硬水で造られる酒はキレが良いことから「男酒」、伏見（京都府）の中硬水で造られる酒はなめらかできめが細かいことから「女酒」と呼ばれるなど、日本酒の地域ブランドも確立しました。

日本酒造りの技術が大きな進化をとげたのは16世紀後半。酵母の働きによるアルコール発酵によって米が溶けた「もろみ」をこして酒粕と清酒に分ける技術や、「火入れ」と呼ばれる酒の熱殺菌処理、木桶による製造と貯蔵などが行われるようになり、一度に多くの酒を造ることができるようになりました。

16世紀後半以降、酒造りの技術が進歩

貴重な米から造られる日本酒は、「特別な飲み物」として、祭りや冠婚葬祭の際に欠かせないものとなったのです。

日本酒の歴史は古く、そのルーツは水稲が渡来した弥生時代にさかのぼるとされます。奈良時代には国家の組織に朝廷のための酒を造る「造酒司」が設けられ、平安時代には寺社や民衆の間でも日本酒が造られるようになりました。

古来より日本人の暮らしとともに歩んできた日本酒

日本古来の祭礼や神事に欠かせない「御神酒」。神様にお供えた酒をいただくことで、その霊力を分けていただくという意味をもちます



©Hassyoudo-stock.adobe.com

4

原料米

日本酒の原料として優れた性質をもつ「酒造好適米」が主に使われます。

雄町

江戸時代末期、岡山市雄町で発見。現在の酒造好適米のルーツともいわれ、コクのある味わいになりやすいといわれます。

美山錦

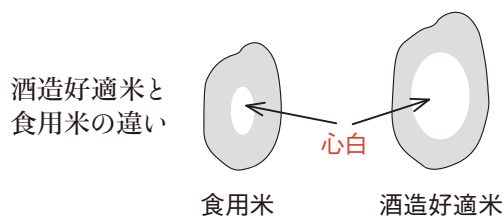
1978年、長野県で命名。米質が硬く、醸造の際に溶けにくい性質があり、すっきりとした味わいを生みやすいとされます。

五百万石

1957年、新潟県の米生産量が五百万石を突破したことを記念して命名。淡麗な味わいを生みやすいといわれます。

山田錦

1936年、兵庫県で命名。粒が大きく、「酒米の王様」とも呼ばれ、香りがよく、コクのある味わいになりやすいといわれています。

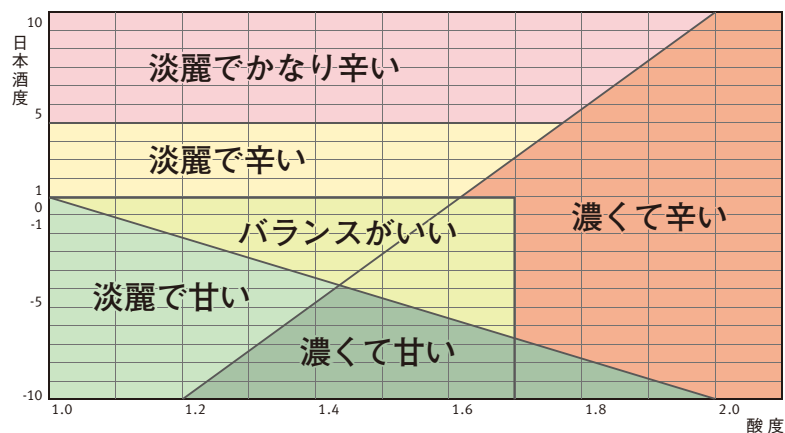


- 米の粒が大きく、吸水率が高い
- 中央部にある「心白」が大きく、麹菌が入りやすい
- タンパク質が少なく、アルコール発酵が順調に進みやすい

5

日本酒度と酸度

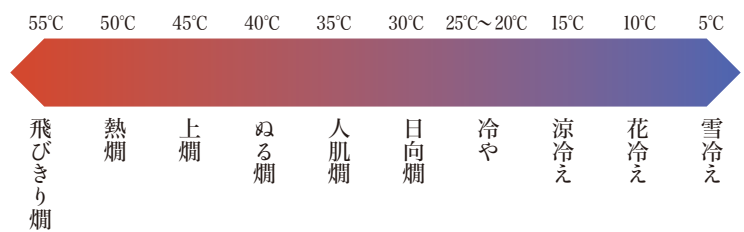
日本酒度とは酒の比重を示す指標。+になるほど糖分が少なく、-になるほど糖分が多いため、辛口、甘口の目安になります。一方、酸度が高いと濃厚で辛く感じ、低いと淡麗で甘く感じる傾向です。



6

飲み頃

同じお酒でも温度によって味わいが変わります。日本酒ほど温度を細かく変えて楽しめるお酒は、世界でもほかにありません。冷や(常温)、熱燗、冷酒のほか、5度刻みで呼び名が異なります。一般的に、冷やすほど味がシャープになり、温めるとまろやかになります。



純米大吟醸 阿富

原料米	山田錦	4
日本酒度	+3.0	5
精米歩合	50%	
酸度	1.5	

味のタイプ

甘口	やや甘口	中位	やや辛口	辛口
----	------	----	------	----

飲み頃 6

冷たい	やや冷たい	常温	ぬる燗	熱燗
-----	-------	----	-----	----

お酒は20才になってから。

ラベルで分かる

日本酒の基礎知識

ラベルには、米の種類から飲み頃まで、さまざまな情報が記載されています。その読み方が分かると、自分好みのお酒を見つけやすくなるかもしれません。

1

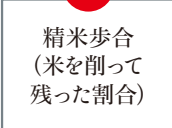
特定名称

国税庁が告示した「清酒の製法品質表示基準」を満たす清酒の分類で、「純米」「吟醸」「純米大吟醸」など全部で8種類あります。使用原料、精米歩合、麴米使用割合、香味などの要件が定められています。

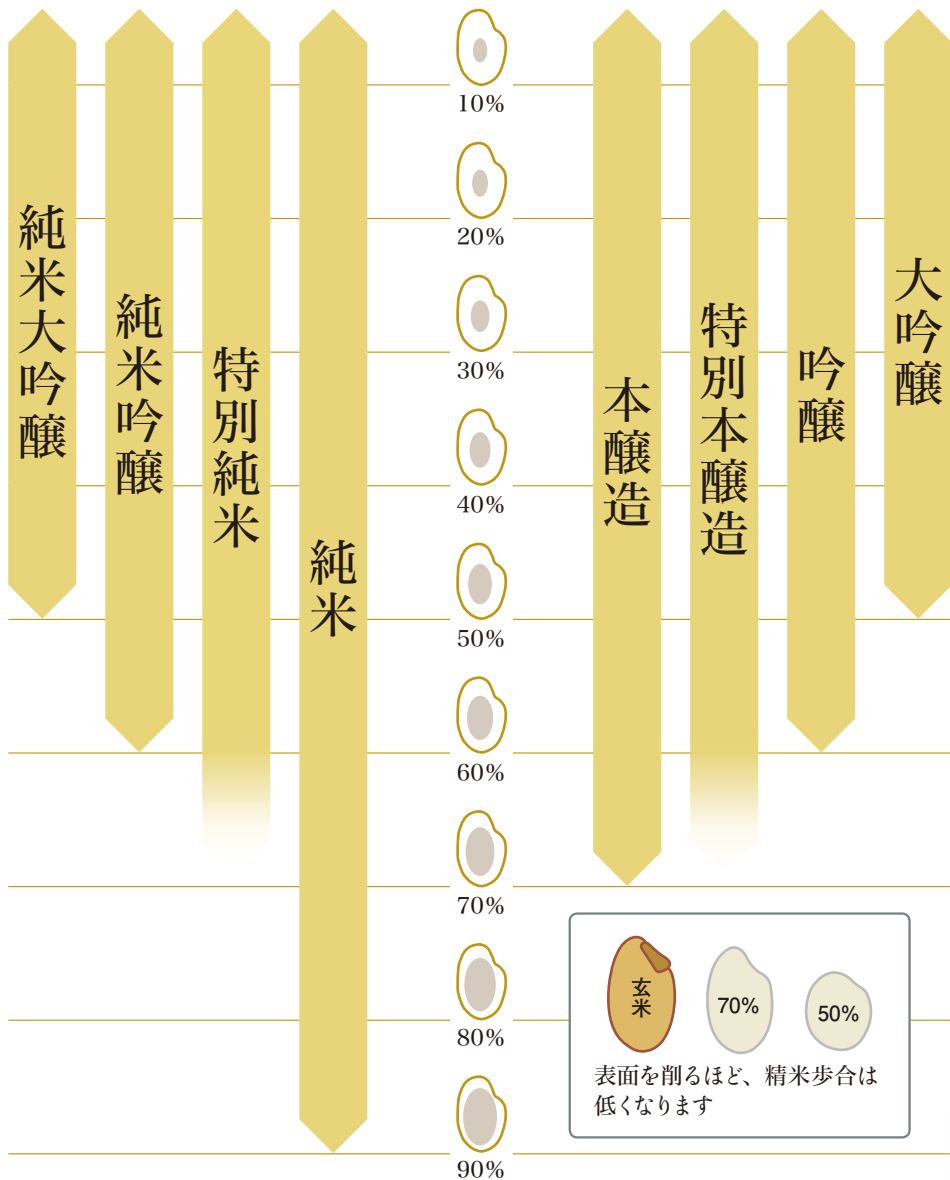
2



3



2



2
原材料／米（国産）・米こうじ（国産）
アルコール分16度 精米歩合50%

1
純米大吟醸

あふ
aff

720ml

台風の影響で、倒れている稲も多い。稲が機械につまるのを防ぐため、たびたびコンバインを降りて、稲穂の向きをそろえる作業を行います



金色に輝く稲穂は、地面に着きそうなほど頭を垂れていました



秋晴れの空のもと、収穫した稲穂を抱える富依さん。長雨が続き、刈り取りのタイミングに頭を悩ませていましたが、この日は絶好の稲刈り日和に

兵庫県内でも、三木市は山田錦の産地として有名です

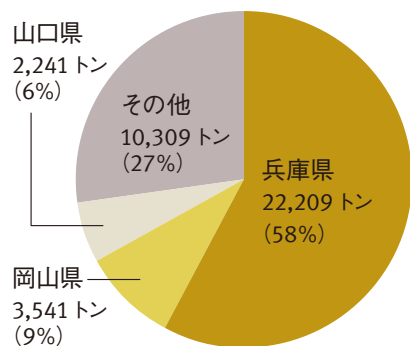


脱穀を終えた山田錦。大粒で、粒の大きさがそろっているのが特徴です

山田錦の発祥は兵庫県

山田錦は、1923（大正12）年に兵庫県立農事試験場（現・県立農林水産技術総合センター）で、山田穂を母とし、短稈渡船を父として人工交配を行い、選抜された品種。1936（昭和11）年に「山田錦」と命名されました。兵庫県の山田錦の出荷量は約2万2,209トン（平成29年産）で、全国の58％を占めています。兵庫県は名実ともに日本一の「山田錦」の産地となっています。

山田錦の産地別生産量



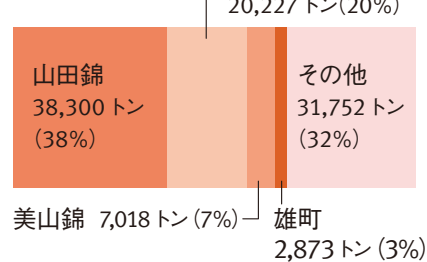
資料：農林水産省
「平成29年産米の農産物検査結果」(速報値)

国内生産量 No.1 の酒米

山田錦は大粒で、芯の白い部分（心白）が大きいため、はぜ込み（米粒の中心部に麹の菌糸が繁殖していく程度）が良く、米を溶かす力の強い麹を造るのに適しています。また、雑味の原因となるタンパク質の含有量が少ないことも特長です。



銘柄別生産量



資料：農林水産省
「平成29年産米の農産物検査結果」(速報値)

んぼでは、稲刈りが行われていました。稲穂を手にとった富依さん、「ひと粒ひと粒が大きく、しっかりと粒張りの良い山田錦に育っている」と満足顔です。
「今年の収量は例年の8割くらい。でも、品質は例年以上だと自負しています。今後、行われる等級検査（米のできばえを判定する検査）が楽しみですね」

取材に訪れた10月下旬。富依さんの田

山田錦は、酒造り用の米（酒米）として人工交配された品種で、上品な甘みの日本酒に仕上がるとして醸造家に人気です。しかし、稲穂の高さが約1・3メートルと高いため、倒れやすく、カビが寄生して生育を妨げる「いもち病」にも弱いなど、デリケートな性質を持っています。そのため、栽培には経験に裏打ちされた高い技術が求められます。
「年によって変わる天候に注意し、今年は生育が早いのが遅いのかを見極めて、田植えや稲刈りのタイミングを決めます。水管理や土作りにも気を使いますね」

天候の変化を見極める力が「特A」の山田錦を育む

「吉川の土は粘土質のため保水力が非常に高く、土が軟らかいので根の張りが良いのです。また、昼夜の寒暖差が大きいことも山田錦の生育に適しています」

この地で4代にわたってその生産に携わってきた富依多雅藏さんは、この地が「日本一の山田錦の里」と呼ばれる理由についてこう語ります。

兵庫県三木市の北東部に位置する吉川町では、大正時代から山田錦の栽培研究が進められてきました。現在では、最も優れた山田錦を生産する「特A地区」に指定されています。

日本一の秘密は粘土質の土と昼夜の寒暖差

米農家を訪ねて 兵庫県三木市

日本一の酒米「山田錦」を守り続ける

日本酒の原料となる酒造好適米（酒米）の中で、醸造家の圧倒的な支持を集めるのが「山田錦」です。

日本一の産地・兵庫県三木市の生産者を訪ねました。取材・文／梅澤 聡 撮影／キッチンミノル



職人のノウハウを「見える化」し「匠の技」を、さらに磨き上げる 旭酒造（山口県岩国市）

徹底したデータ管理・
分析を通じ高品質の酒を
安定的に生み出す

国内外で人気の大吟醸酒「獺祭」を手がける旭酒造。同社では、旧来の「杜氏と蔵人による酒造り」ではなく、「社員だけの酒造り」を行っています。すべての工程において詳細なデータを取り、分析することによって「うまい酒」を造るための方法を徹底的に追求してきました。桜井博志社長は言います。「高品質の製品を安定的に作り続けるためには、高度なデータ活用が不可欠です」



タンク内の発酵状況を示すグラフを壁一面に貼り、醸造データを見える化

「山田錦」を安定的に
確保するため
ICT 技術を積極的に活用

旧来の製造工程を見直し、酒を通年生産できる体制が整ったことで生産量は大きく増加。そこで浮上した問題が、原料となる米「山田錦」の確保です。旭酒造では、農業向けICT事業を行う富士通と協業。生産農家が蓄積した生育データを活用することで収量を増やし、全量を旭酒造が買い取る仕組みを作りました。桜井社長は「酒造会社が責任をもって全量を買収することで生産者との信頼関係を築く。これこそが大切なのです」と話します。



平成30年7月の西日本豪雨で、発酵中に停電被害を受け、通常ブランドで出荷できなくなった純米大吟醸酒を、地元出身の漫画家・弘兼憲史氏の協力により「獺祭 島耕作」として発売。売上の一部は義援金として寄付されました

もろみ造り

酒母、麴、蒸米、仕込み水を入れて発酵中の状態が「もろみ」。攪入れ作業によって発酵熟成を調整します

温度調節しながら約8日で仕上げ。数日後には酵母の発酵によってフクブクと泡立ってきます



酒母造り

《《《

麹造り工程で「仕舞い仕事」と呼ばれる操作。空気に触れる面積を増やすことでコウジカビの増殖を促します



麴造り

《《《

蒸米

《《《

洗米

日本酒が
できるまで

瓶づめ

《《《

貯蔵

《《《

火入れ

《《《

搾り

《《《



白鶴酒造の本店・二号蔵工場で造られた吟醸酒・純米酒などの「特定名称酒」

「この季節が来ると、『今年も酒造りが始まるなあ』と感じますね」
そう語る小佐さんの表情は、キリリと引き締まって見えました。

「この季節が来ると、『今年も酒造りが始まるなあ』と感じますね」
そう語る小佐さんの表情は、キリリと引き締まって見えました。

「この季節が来ると、『今年も酒造りが始まるなあ』と感じますね」
そう語る小佐さんの表情は、キリリと引き締まって見えました。

予備工程。米の状態を見ながら、浸水時間や蒸し時間などを微妙に調整するのです。「もちろん、データに基づいて管理しますが、手で弾力を確かめたり、食べてみたりと、やはり経験を通して培った感覚が大切ですね」

白鶴の特徴について聞くと、「特徴がないのが、白鶴の特徴なんです」と、意外な答えが返ってきました。「日常の酒」として、飲み飽きない酒を目指しているそうです。毎年10月になると、酒造りのスタッフである蔵人たちが酒蔵に集まってきました。そして、食事とともに初搾りの新酒を味わいながら「今年もいい酒を造ろう」と誓いあうのだそうです。また、奈良県の大神神社で開かれる「醸造安全祈願祭（酒まつり）」に参加し、酒造りの安全を祈って掲げる杉玉をいただきます。

「この季節が来ると、『今年も酒造りが始まるなあ』と感じますね」
そう語る小佐さんの表情は、キリリと引き締まって見えました。

経験を通して培った
感覚で酒を造る

「この季節が来ると、『今年も酒造りが始まるなあ』と感じますね」
そう語る小佐さんの表情は、キリリと引き締まって見えました。

「この季節が来ると、『今年も酒造りが始まるなあ』と感じますね」
そう語る小佐さんの表情は、キリリと引き締まって見えました。

「丹波杜氏」伝統の技を
未来の酒造りに生かす

料理とお酒のペアリングを楽しむ

日本酒は、味と香りで分類すると4タイプに分けられ、それぞれに相性のいい料理があります。



「日本酒はちょっと苦手」という人に



お酒が弱い人のみならず、強い人も和らぎ水を飲みながらお酒を飲むことで、酔いのまわりがゆつくりになります。二日酔い防止にも効果的。分量は、お酒の2倍が目安です。

和らぎ水を飲みながら
ゆつくり味わって



低アルコールのスパークリング酒が人気
スパークリング酒には、あとから炭酸ガスを加えたものと、瓶詰め後、瓶の中で二次発酵させたものがあります。アルコール度数は7%前後と低めで飲みやすく、女性に人気です。

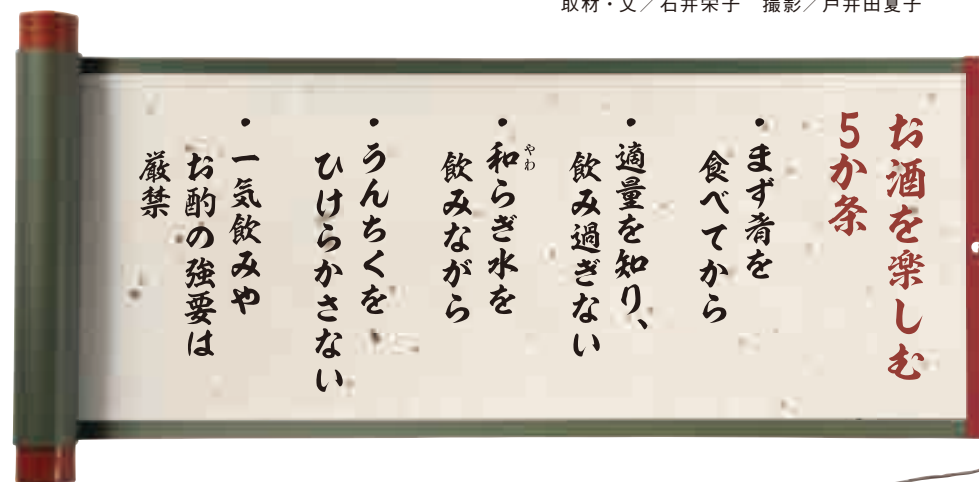


自分好みの日本酒と出会う

全国の酒蔵の数は約1,500軒。お酒の種類は4万種類にもおよびます。

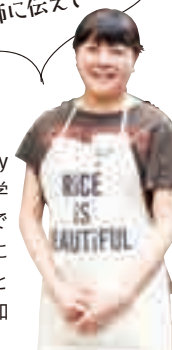
お酒の特徴を知って自分好みの日本酒を見つけるコツを、利き酒師の千葉さんに伺いました。

取材・文／石井栄子 撮影／戸井田夏子



難しく考えず
「スッキリ」「濃厚」「果実の香り」
など、自分の言葉で
好みを利き酒師に伝えて

千葉麻里絵さん
東京・恵比寿のGEM by
moto店主。利き酒師。学
生時代に、日本酒バーで
のアルバイトをきっかけに
生産者を訪ね歩いたこと
から、日本酒の魅力を知
り日本酒の伝道師に。



日本酒を楽しむには、酒器にもこだわりたい。冷酒には、口当たりが繊細な、薄張りのグラスがベスト。熱燗には、深さのあるぐい飲みよりも、口径の広い平杯のほうが、香りが穏やかに広がります。

お酒にあった器を
選びましょう

くせがなく飲みやすいのは純米大吟醸ですが、まずは吟醸酒や純米酒などのスベックにこだわらず、「爽やかな味」「柑橘系」など自分の感覚で注文して、少しずつ好みのお酒を探しましょう。味だけでなく香りも楽しんで。

日本酒初心者にも
オススメは？

甘酒

伝統的な「麴甘酒」と
香りよい「酒粕甘酒」

メディアなどで効能が取り上げられ、再び人気が高まっている甘酒。その歴史は古く、日本書紀には古代から愛飲されてきたことが記されています。

甘酒は大きく分けて、2種類あります。ひとつは米と米麴を原料とし、アルコールを含まない「麴甘酒」。もうひとつは「酒粕甘酒」で、酒粕にほとんど甘味がないため、砂糖を加えて造ります。こちらアルコールはほとんど含みません。

「飲む点滴」ともいわれ、疲労回復に効果がある飲み物として再注目されている甘酒。米麴や、日本酒造りの過程で出る酒粕を使って造られます。

取材・文／加藤恭子 イラスト／SHUN NAKAO

甘酒の原料はお米。日本酒向けに栽培される酒造好適米も使われます。

ふりだし

精米
洗米

蒸米

お米に水を吸わせてから、甑（こしき）という大きなせいろや蒸米機で蒸します。

麴菌散布

米麴と
酒粕の違い

「米麴」とは蒸した米に麴菌を繁殖させたもの。ご飯やかゆに米麴を混ぜ、保温しておくと米のでんぷんが糖化されて、一晩で甘酒ができあがります。一方、日本酒を搾ったあとに残るものが「酒粕」。日本酒のふくよかな香りとコクが特長です。

加糖
加熱

あがり

加水
保温

米麴

麴菌と酵母の働きを利用し、アルコール発酵させる日本酒。その過程で作られる酒粕には、よい風味とともにビタミンなど豊富な栄養が含まれます。

搾り

酒母造り

甘酒や日本酒だけではなく、みりんや味噌など日本古来の発酵調味料の原料としても米麴は欠かせません。麴菌の働きにより自然な甘さが作り出されます。

麴菌繁殖

麴造り

日本酒

もろみ

酒粕

写真提供／白鶴酒造株式会社



おいしく飲んで健康管理 甘酒パワーで 風邪予防

冬の風邪予防に役立つといわれる甘酒。
体に作用するメカニズムについて、
専門家にお話を伺いました。

1969年生まれ。東京農業大学農学研究科
醸造学専攻修士課程修了。発酵による食材の
変化、味の解析や味覚のしくみなど、「発酵」と
「味」について多方面から科学的にアプローチ



東京農業大学教授
前橋健二さん

腸内細菌の働きを活発にし、血中コレ
ステロールを排出する働きもあります。

酒粕甘酒の甘さはほとんどが砂糖に
よるものですが、消化に耐えるレジスタ
ントプロテインが豊富に含まれ、やはり

100種類以上の酵素が
消化を助け、免疫力を向上
させる働きがあります。

ちよい足しでおいしく効果的に

生姜



生姜に含まれるジンゲ
ロールと呼ばれる成分が、
血行を促進。甘酒と組み
合わせれば体の中からぽ
かぽかと温まります。

フルーツ



イチゴやマンゴーなどを
加えてミキサーで攪拌
すれば、スムージーのよ
うなフルーツ甘酒ので
きあがり。ほかにも旬の
果物でお試しを。

ヨーグルト

麹甘酒に含まれるオリゴ糖にはビ
フィズ菌を増やす作用があり、
ヨーグルトと摂取することで、整腸
効果がより期待できます。



抹茶

ビタミンCやカテキンなどが含まれて
いる抹茶とのミックスもおすすめ。抹
茶の苦味が加わり、独特の甘さが苦
手という人にも飲みやすくなります。



酒粕甘酒と麴甘酒 好みの味はどちら？

ふだん何気なく口に入っている甘酒ですが、製法も味わいも異なります。
その違いを知り、目的や気分に応じて飲み分けてみては？

撮影／加藤熊三

麴

江戸時代後期から続く
「室」での糴づくり

1846(弘化3)年に創業し、神田明神
の鳥居近くで糴甘酒を造り続けている老
舗。6代目主人の天野博光さんをはじめ
4人の職人が、地下6mの「室」と呼
ばれる創業時からある地下室で約20時間
かけて米糴を造っています。同量の米と
米糴を混ぜて60度の温度で約10時間発酵
させると、優しい甘さの風味豊かな看板
商品「明神甘酒」ができあがります。

東京

天野屋



東京都千代田区
外神田2-18-15
TEL.03-3251-7911

酒粕

日本酒の風味が芳しい
酒粕で造る甘酒

大関



兵庫県西宮市
今津出在家町4-9
TEL.0798-32-2016
(お客様相談室)

1711(正徳元)年に創業し、「大関」
の商標で親しまれている酒造メーカー。
1974(昭和49)年にワンカップタイ
プの甘酒を販売開始して以来、蔵元なら
ではのしぼりたての酒粕を使用した甘酒
が人気。しぼりたて原酒の量り売りや日
本酒を使ったお菓子も販売している直営
店「関寿庵」では、併設の喫茶で酒粕甘
酒を味わうことができます。

左／ストレートタイプの「おいしい甘
酒」参考小売価格600円(950g、税別)
右／しぼりたての新鮮な酒粕に、生
姜とハチミツのまろやかな甘さを加
えた「大関甘酒」参考小売価格115
円(190g、税別)



関寿庵／兵庫県西宮市
今津出在家町3-3
TEL.0798-32-3039



神職や巫女による年末恒例の甘酒仕込み 熊本・阿蘇神社



四斗樽に入れた炊きたてのもち米と麴を
竹の棒で混ぜあわせ、発酵させるための別
の容器に移す作業を一日4回行います

正月の初詣客に振る舞うため、神へ
のお供え物を調理する神饌所(しん
せんじょ)で、神職や巫女らが3万
人分の甘酒を造ることが年末の恒例
行事となっています。「阿蘇は寒冷地
のため、参拝客を温かくもてなした
い」と、戦後から始まったそうです。



←店内の喫茶部でい
ただける明神甘酒「温」
400円(税込)。参拝客
に親しまれています

↓併設の売店ではパッ
クの明神甘酒を販売



左／「ストレートタイプ」
1,000円(150g×4パック、
税別)
右／2倍の水で薄める
「甘酒の素」780円(350g、
税別)



大垣市ってこんなところ

その1

カミツレ生産量日本一



カミツレ(カモミール)はハーブティーなどによく用いられる、鎮静作用のある有用植物。大垣市の気候や土地が栽培に適していたため盛んに生産されるようになりました。

その2

木杓で乾杯条例



木杓と地酒で乾杯する習慣を広めて、地場産業を活性化しようと「木杓で地酒による乾杯を推進する条例」を制定。これにより郷土愛が育まれることも期待されています。

その3

日本一大きい掛け軸



琳光寺には、長さ50m、幅6m、重さ130kgの日本一大きな掛け軸があります。1923年に当時の住職が、重さ20kgの毛筆を使って、1週間かけて書きあげたものです。

木杓の生産量日本一！

岐阜県 大垣市

木杓は、古くから使われてきた日本の計量容器です。大垣市は材料となるヒノキの一大集積地だったこともあり、生産が盛んに行われ、日本一の産地になりました。

取材・文／柳澤美帆 撮影／小倉和徳



日本一にズームイン

高級木材・ヒノキの端材を使って製造



建築材や建具材を作る際に出た、端材を使用。現在は木曾ヒノキだけでなく、ほかのヒノキも使用している

使い手を思う丁寧なものづくり



使う場面を想定して、丁寧に「面取り」をする。写真は木杓の角を丸める作業で、これにより手触りや口当たりが良くなる

さまざまな用途の木杓を開発



伝統的な木杓のほか、カラフルなものや、形のおもしろいもの、さらには光る木杓など、さまざまな種類を製造

木杓でお酒を飲むのは本当は、間違い!?

木杓というと、日本酒を飲むための酒器だと思う人が多いようですが、本来、杓は計量器。ですから製材所が作る杓とは異なり、「はかりや」だからこそ、狂いのない製品を作ることを、今も心がけています。

とはいえ現在は計量器としてはなく、器としての役割が主流です。日本酒を飲むのに、本来ははかりである木杓で飲むのは、実はちょっとやんちゃな飲み方なのですが、いつの間にか木杓をそのように使うのが粋とされるようになりました。確かに、ヒノキの香りが日本酒の香りとあいまって、お酒がよりおいしく感じられるのだと思います。

使い手のことを思い 手作業で丁寧に仕上げる

ヒノキは高級建材なので、原木から木杓用の材料をとることはしませんが、建材などから出る端材を使用しています。捨てられる材料を使用することから、木杓は環境に優しい製品だといえます。

作り方は、端材を乾燥させて、カットし、サイズを整え、溝を彫るなど、出荷するまでに約12の工程を経ています。機械を使っても20枚の板を同時にカットしますが、糊づけや仕上げの研磨などは、今でも一つひとつ職人が手作業で丁寧に仕上げられています。今後は、木杓を並べた壁材を作るなど、新しい用途にもいろいろと挑戦していくつもりです。

もうひとつの大垣名物「水まんじゅう」



古くから、豊富な地下水に恵まれていることから大垣市は「水の都」と呼ばれています。その名水を使って明治時代から作られている「水まんじゅう」は大垣の銘菓です。

大橋量器 代表取締役
大橋 博行さん

大橋量器の三代目。新しい木杓の使い方を提案しながら、木杓の文化を残したいと奮闘中。その心意気に若い世代が興味を示し、社員の平均年齢は30歳を下回る。



DATA



岐阜県 大垣市

日本列島のほぼ中央に位置し、古くから中山道や美濃路などが通る交通の要衝。関ヶ原の合戦で石田三成が本拠地とした大垣城が有名。

正確な木杓を作り続けて 全国シェア80%

木杓は米の収穫量を測ったり、年貢を計算する際に用いられたりするなど、生活になくてはならない必需品でした。経済の基本を成すものだったため、誤差が生じる容器は「法度」材料には、狂いが少ないヒノキが多く用いられました。中でも「木曾ヒノキ」は、ほかのヒノキよりも時間をかけて成長する分、優れた材料として重宝されてきています。

その木曾ヒノキが集まる名古屋に近く、水運が発達していた大垣で木杓が盛んに作られるようになりました。最盛期にはほぼ100%生産していたこともありましたが、現在は5社であわせて年間200万個、全国生産量の約80%の木杓を生産。世界的な和食や日本酒ブームも手伝って、最近では海外からも木杓に注目が集まっています。

News 1 「ディスカバー農山漁村の宝」選定地区決定

日本の各地には、豊かな自然、食産物などを活用し、地域の活性化に取り組んでいる地区があります。こうした埋もれている地域資源の力を引き出し、農山漁村の活性化などにつなげた優良な事例を選定するのが、「ディスカバー農山漁村（むら）の宝」。このほど、五回目となる今年度の選定地区が決まりました。

今年度は1015件の応募があり、宮城県大崎市の「大崎の米『ささ結』ブランドコンソーシアム」など32地区を優良事例として選定。これらの活動は、「ディスカバー農山漁村の宝」特設Webサイトなどで紹介しています。また、意見交換や情報発信を行うシンポジウム、選定地区で生産した農林水産物や加工品が集まるマルシェなどのイベントも毎年開催。今後も元氣なムラの取り組みから目が離せません。

第5回選定地区はこちら

No.	都道府県	市町村	地区名
1	北海道	帯広市	株式会社いただきますカンパニー
2	北海道	ほくりゅうちょう 北竜町	くろせんごく 黒千石事業協同組合
3	北海道	おうむちょう 雄武町	農業生産法人株式会社神門
4	岩手県	遠野市	遠野・三陸ブランド海外輸出協議会
5	宮城県	仙台市	農事組合法人仙台イーストカントリー
6	宮城県	大崎市	大崎の米「ささ結」ブランドコンソーシアム
7	秋田県	大館市	大館市まるごと体験推進協議会
8	福島県	いなわしろまち 猪苗代町	ゆいのむら 農事組合法人結乃村農楽団
9	栃木県	足利市	有限会社ココ・ファーム・ワイナリー
10	栃木県	もてぎまち 茂木町	株式会社もてぎブラザ
11	埼玉県	秩父市	一般社団法人秩父地域おもてなし観光公社
12	山梨県	いちかわ みさちろう 市川三郷町	くわのさと 株式会社桑郷
13	富山県	なんと 南砺市	南砺市商工会利賀村支部
14	石川県	はくい 羽咋市	合同会社のとしし団
15	福井県	小浜市	あの 小浜市阿納体験民宿組合
16	愛知県	豊田市	一般社団法人おいでん・さんそん
17	愛知県	しんしろ 新城市	つくでスマイル推進協議会
18	三重県	おわせ 尾鷲市	株式会社梶賀コーポレーション
19	京都府	与謝野町	与謝地域山村活性化協議会
20	兵庫県	丹波市	有限会社こやま園
21	奈良県	川上村	一般社団法人吉野かわかみ社中
22	島根県	おおだ 大田市	いちにちりょう おおだ一日漁推進協同組合
23	岡山県	みまさか 美作市	じびえ 地美恵の郷みまさか（美作市獣肉処理施設）
24	山口県	すおうおおしまちよう 周防大島町	株式会社瀬戸内ジャムズガーデン
25	徳島県	阿南市	加茂谷元気なまちづくり会
26	愛媛県	せいよ 西予市	ゆすかわ 企業組合遊子川ザ・リコピンズ
27	高知県	北川村	北川村ゆず輸出促進協議会
28	福岡県	太宰府市	福岡県立福岡農業高等学校食品科学科梅研究班
29	大分県	豊後大野市	株式会社成美
30	大分県	くにさき 国東市	ウーマンメイク株式会社
31	宮崎県	串間市	株式会社くしまアオイファーム
32	沖縄県	なんじよう 南城市	ちゅ 株式会社美らイチゴ

Pick up!

選定された宮城県大崎市「大崎の米『ささ結』ブランドコンソーシアム」

大崎市はササニシキ発祥の地。ササニシキ系の復権で震災復興につなげようと、新ブランド米「ささ結」を開発しました。平成29年度には5キロで約2,500円と高価格帯で販売される品種に成長。酒蔵とも連携し「純米大吟醸酒ささ結」を開発、販売しています。また、稲作体験イベントを通じて環境配慮型農業のPRも行っています。



仙台都市圏の家族向けに行った「ささ結」の稲刈り体験



米粒の形をした2つの円は、「自然」と「知恵」の循環をイメージ



選定地区が参加するマルシェも開催

特設Webサイトはこちら



Instagramはこちら



MAFF TOPICS

「MAFF TOPICS」では、農林水産省からの最新ニュースなどを中心に、暮らしに役立つさまざまな情報をお届けいたします。取材・文／丸山 こずえ

あふラボ「木のお酒」誕生に向けて

国立研究開発法人森林研究・整備機構の森林総合研究所が、世界で初めて、木を原料に飲用を目的とするアルコールを作る技術を開発しました。今後、安全性が確認されれば、お酒の歴史で初めて、「木のお酒」ができるかもしれません。

今回、開発したのは、すでに開発していた湿式ミリング処理という木材を細かくする技術を応用し、熱処理や薬剤処理をすることなく、木材に食品用の酵素と酵母を加えてアルコール発酵させる技術。

試験的にスギ材とシラカンバ材を原料にアルコールを作ったところ、スギ材のものからはスギ特有の香りを、シラカンバ材のものからは、ウイスキーを樽熟成させたときのような甘く芳醇な香りを感じることができました。現段階ではまだ飲むことのできる「お酒」ではなく、詳しく成分分析を行い安全性の確認を慎重に進めています。

木の種類によって香りが違うので、1200種類とも言われる国内の樹木から多彩な香りを持つアルコールを製造できそうです。各地で有名な木を使い、地域オリジナルのお酒を作ることもできるかもしれません。

木からアルコールができるまで



杉

白樺

桜

あふトリビア

「酒」の漢字の部首は？

部首は酉（さんずい）に見えますが、実は酉（ひよみのとり）です。酉は酒を入れる容器から生まれた象形文字とされ、水よりもこちらの方が漢字としての意味合いが強く、部首になったとか。酌や酔など、酒に関連する他の漢字にも酉が使われています。

木の種類ごとに独特の香りがあります

読者の声

読者の皆さまから寄せられた「aff (あふ)」10月号へのご意見・ご感想を紹介します。

生産者の方の栽培風景や日本最大級のりんご市場の写真に目を奪われました。おいしいりんごが食卓に届くまでにさまざまな工夫があることを学び、これからは感謝の気持ちを忘れずにいただきたいと思います。(50代・女性)

特集のテーマが、季節ごとにおいしく食べている日常的な食材だったので、興味を持って読みました。生産者さんならではの食べ方や扱い方をエピソードも交えて読めると嬉しいです。(30代・女性)

りんごと柿の特集を読み、りんごをお酒などに加工する工夫や知恵を使ってスマートに農業経営を考えることがこれからの農業のあり方なのだと思います。ぜひ近郊の成功している農業経営を見学し理解を深めたいです。(60代以上・男性)

最近、「ジビエ」という言葉をよく耳にし、気になってはいましたが、どこで食べられるのかが分かりませんでした。ポータルサイトでおいしそうなお店を探して、ジビエ料理を味わってみたいと思います。(40代・女性)

ウド鈴木さんのおもいで弁当にしそ巻きが入ってる！私も子どものころからよく食べた味です。しそがカリカリで甘じょっぱくて、ご飯が何杯でもいけちゃいます。ウドさんのご実家をテレビで紹介していた時、ニンジンやしらすをたらこであえた「こあえ」も食卓に並んでいました。あれも私の祖母の味です。(50代・女性)

感想をお聞かせください

今後もよりよい広報誌とするため、読者アンケートにご協力ください。農林水産省 Web サイト「aff (あふ)」のページから回答できます。



○編集・発行 農林水産省大臣官房広報評価課広報室
〒100-8950 東京都千代田区霞が関1-2-1
TEL.03-3502-8111 (代表) FAX.03-3502-8766

○編集協力 株式会社文化工房
〒106-0032 港区六本木5-10-31 矢口ビル4F
TEL.03-5770-7114 (代表) FAX.03-5770-7132
編集/中村麻由美 小尾悠梨子 糸瀬早紀
藤田紫系 小竹結女 伊藤高 小野沢啓子 三邊晶子
アートディレクション/釜内由紀江
デザイン/石川幸彦 清水桂

News 3 海外旅行ではお土産選びにご注意を

年末年始に海外旅行を計画している方も多いのではないのでしょうか。今年はアジアで初めて中国でアフリカ豚コレラが発生するなど、多くの国で家畜の病気が発生しています。そのため、空港や港では動物検疫を強化し、病気の侵入を水際で食い止めています。現在、ほとんどの国からの肉製品は日本に持ち込むことができません。皆様のご協力をお願いします。

また、動物検疫で活躍している検疫探知犬がモデルを務めるカレンダーが完成しました。動物検疫所の Web サイトから無料でダウンロードできますので、ご活用ください。



各地の空港で協力を呼びかけ

2019年検疫探知犬カレンダー完成！



検疫情報についてはこちら



カレンダーについてはこちら



クイズの答え

杉玉(酒林)

新酒ができたところに新しいものをつるし、それを知らせる役割を果たしています。時間が経つと緑から茶へ色が変化していくので、酒の熟成の進み具合も分かるのが特徴です。

お酒の神様がまつられている大神神社では、ご神体である三輪山の杉の葉を使った大杉玉がつるされていて、11月の「醸造安全祈願祭」の前日に取り替えられます。



News 2 「GAP」を分かりやすく、身近に

農業の GAP ってなに？

よい 農業の やり方
GAP=Good Agricultural Practice

「適正な農業のやり方で生産しよう！」
という取り組みのこと

持続可能な社会の実現へ貢献



例えばこんなことも GAP です

食卓に安全を届ける

異物混入を防ぐ、農業を正しく利用するなどの取り組みを行います



環境に優しい農業を行う

農業や肥料は適切に使い、さまざまな生き物との共生を目指し、環境保全に配慮した農業を行います



農業者の笑顔を守る

安全に農作業を行うために危険な作業を把握し、服装や機械の使い方など、ルールを作って実践します



動物にも優しい環境を整える

飼育環境に配慮した農場で、良質な飼料や水の給与を行い、適切に管理します



寒いときには服を着るよ

Good な農業！
GAP-info はこちら



これから始める
GAP はこちら



東京2020オリンピック・パラリンピック競技大会では、GAP認証を取得した農畜産物が選手に提供されることとなっているのをご存じでしょうか。
「GAP」というのは「Good Agricultural Practice」の頭文字を取った言葉で、日本語では、「よい農業のやり方」や「農業生産工程管理」といわれます。
農畜産物の生産には、異物の混入や農機具での事故など、さまざまなリスクが潜んでいます。リスクを自ら見つけ、現場の整理整頓、生産履歴の記録などによって作業手順や機材などの管理を適正に行

い、農畜産物の安全や環境の保全、働く人の安全を確保する。そうして、消費者にGOOD!、地球にGOOD!、生産者にGOOD!となる、持続可能な農業経営を行うための取り組みがGAPです。
民間の第三者機関の審査によりGAPが正しく実施されていることが確認された農場はGAP認証を受けることができます。
農林水産省では、農業者向けにオンライン研修「これから始めるGAP」、消費者向けに情報発信サイト「Goodな農業! GAP-info」を開設しています。
この機会にぜひ、チェックしてみてください。

第三者機関による GAP 認証



GLOBALG.A.P.

規格を運営する非営利団体による、世界で最も普及しているGAP認証



ASIAGAP

財団法人日本GAP協会による日本発のGAP認証
本年10月、日本の規格で初の国際承認を取得



JGAP

財団法人日本GAP協会による日本発のGAP認証

広がる GAP 認証の取り組み



国内の小売店でも、取り扱いが増えている

写真提供/ザ・ガーデン自由ヶ丘 池袋店

ノングルテン米粉が 誕生しました!!

第三者認証制度により、
グルテン含有量が「1ppm」以下の米粉に
認証マークが付きます



「ノングルテン表示」は「グルテンフリー表示」よりも
厳しい基準をクリアしています

表示が可能な グルテン含有量の 範囲	ノングルテン	グルテンフリー※
	1 ppm	20 ppm

※グルテンフリーは、欧米の基準であり、日本の制度ではありません



日本米粉協会
Japan Rice Flour Association

<http://www.komeko.org/>

