

醸造協会



3月は弥生（やよい）といいます。植物が芽吹き、桃などの花もきれいな時期です。学校の卒業式などがあり別れの月でもあります。4月からの新年度（会計年度）や新学年の前のもので、新生活の準備の月でもあります。清酒では、各地で新酒の鑑評会や品評会が催されます。

さて、今月はしょうゆの話をしたと思います。しょうゆ情報センターのHPによれば、平成27年のしょうゆの出荷数量は78万KL、都道府県別出荷数量上位5県は千葉県（36%）、兵庫県（15%）、愛知県（6%）、群馬県（6%）、香川県（5%）で68%を占めています。また、海外での生産は約20万KL、輸出は約2万6千KLとなっています。生産の推移を見ると1990年頃から減ってきているものの、一方でだししょうゆやつゆ、たれが伸びています。日本人の食生活の多様化によるものとされています。

しょうゆ業界の状況は以上ですが、関東生まれで修学旅行の京都・奈良にしか西の方に行ったことがなかった私にとって、その後、九州に行ったときしょうゆが甘かったので大変驚いたことを思い出します。今では、全国各地にいろいろなしょうゆがあることを知っていますが、その経験から、西日本の方のしょうゆは甘いだろうと漠然と思っているだけで、全国的にはどのようなしょうゆがあるのかよくわかっていない状況でした。ところが、そんな知りたい欲求に答えてくれる研究が発表されました。醬研 Vol.43, No.1, 2017の「日本各地のしょうゆの官能特性」というキッコーマンのグループの論文です。日本各地のしょうゆを地域別に集め、パネルを選抜し官能評価を行い統計処理した研究結果です。それによれば、しょうゆは大きくは「昆布風味、まろやかさ及び旨味が強く、塩味が弱いグループ」と「塩味が強いグループ」の2つに大別されるとともに、これらはさらに8つのグループに分類できるということです。また、地域で使われるしょうゆには、品質の異なる複数のしょうゆが使われていることも示しています。塩味の強いしょうゆが、東日本だけでなく西日本でも使用されているのです。目からうろこが落ちるように、しょうゆの認識を新たにするとともに、機会をみて当協会のセミナーで詳しくお話ししていただきたいと思っています。

話は変わりますが、今年もプレスツアーの皆様が協会と赤煉瓦酒造工場に見えました。このツアーは海外における日本酒の認知度を高め、プロモーションにつなげる海外ジャーナリスト向けのものです。今回は、英国、ドイツなど7カ国8名のジャーナリストが参加され、1月23日の午後に来所されました。会長から公益財団法人日本醸造協会の歴史、役割、きょうかい酵母の頒布等の事業の説明を行い、講演後は協会の視察と赤煉瓦酒造工場内を見学いただきました。清酒製造に用いられる泡あり酵母（きょうかい7号）と泡なし酵母（きょうかい701号）の小仕込醪（総米150g）の高泡期（仕込8日目）を見ていただいています。1月24日からは東広島市（西条）へ行っての酒蔵の見学と聞きました。

最後に、赤煉瓦酒造工場の表札ができ上がり、1月23日に設置されました。

表札の文字は、国重要文化財 旧醸造試験所第一工場（赤煉瓦酒造工場）指定管理団体 公益財団法人日本醸造協会 となっています。



門扉の横の表札