巻頭随想

醸造業の振興と食の国際化

京都大学農学部食品工学教室教授
栃倉辰六郎

現代のわが国の豊かさは，その一面が食生活に最も鮮明に見られる。さまざまな食品が安価に大量生産・供給され，さらにレストランや家庭で各国料理の多彩なバリエーションを楽しむことができるほど食の国際化も始まっている。しかしこのような傾向が，わが国の伝統的醸造食品の消費の停滞を惹き起こし，業界の将来に対して悲観的なムードをもたらしていることも事実である。ここで執筆の機会をいただいたので，わが国の醸造業の振興に対していささか私見を申し述べることにする。

食品の大量生産の時代では，画一的な品質の製品が消費者に供給される恐れが存在している。それに対して，消費者は自然の材料から料理を作る代りに，メーカーの食品を幅広く選択できる自由度を要求するようになる。そこでメーカーや流通業者はできるだけ多種類の製品を供給せねばならなくなる。あるいは消費者は，それぞれの嗜好に合った料理や酒類を作ることができるような融通の効く万能素材食品を要求してくる。一方メーカーが伝統的な風味でもって消費者にアピールしようとするのであれば，他を寄せつけない高品質で勝負しなければならない。

伝統的醸造食品についてもう少し考えてみると，それぞれの地域・風土の特殊性を基盤にして造られる高品質の特産品がもっと数多く存在してよいはずである。それぞれの地域の特徴の生きている，しかも高品質の風味をもった多彩な醸造特産物が容易に楽しめるということは，消費者の新しい食文化的満足である。伝統技術の育成と醸造業の不断の発展を願うならば，大量供給を得意とする大メーカーと，地域・風土を基盤としてきめ細かい手作りを身上とする中小メーカーとは，ライバルであるよりも良きパートナーとして共存共栄できる道を模索しなければならない。何よりもこのことを，消費者は望んでいるに違いない。

食品の供給・流通はすでに世界化している，食文化の国際交流時代が到来していると，文化人類学者は現代の食生活を意義づけている。世界が近くなったために，民族同士が食文化の多様性を知り，お互いの価値体系を理解し始めている。いささか楽天的と言われるかもしれないが，醤油や日本酒などの伝統的醸造食品の世界化時代は必ずくると思う。しかし特定の食品や料理が普及するにつれて需要が多くなるため，それらの品質の低下は避けられなくなる。安物の日本食が普及しないために，さらに日本料理の典型を生かし続けるために，伝統食品の品質を高度に維持するよう努力せねばならないと思う。

かなり前から，わが国独特の醸造食品について無視できないほどの誤解が生じている。その代表は日本酒についてであろう。日本酒は糖尿病に悪いとか，肥満化の元凶であるとか，二日酔いするとか，酔いざめが悪いとか等々である。そこで代表的なアルコール飲料についての医学的及び社会学的功罪を専門家に依頼して深く研究してみては如何であろうか。このことは，将来先進国共通の悩みとなるであろうアルコール中毒の問題に対しても有用な知見を提供するように思われる。

伝統的醸造技術の振興の重要性は申すまでもない。その振興の具体策の一つとしては，特に中小メーカーへの長期にわたる技術研究補助金制度を設けて醸造技術の高度化及び多様化を推進しては如何であろうか。そして国税庁醸造試験所や農林省食品総合研究所，各地方自治体試験所，あるいは大学あたりが指導もしくは共同研究されて，地域の伝統工芸・文化財とも見なされる醸造品の殖産に貢献されたい。特に日本酒については，各地域での酒造好適米の育成と増産，低アルコール酒や食前酒・食間酒・食後酒の開発などは業界の活力と魅力をもたらすことになるのではないか。人材の養成と確保も緊急性の高い問題であろう。杜氏の年間雇用制度の確立や他の伝統工芸分野と同様に無形文化財などとして指定するという課題は，すでに識者によって提起されている。