

東北 VALUE SIGHT 秋田



よこて発酵文化研究所 所長
多賀糸 敏雄 (たがいと・としお)

1943年、秋田県横手市生まれ。
・高校卒業後、東京の現金問屋で修行、夜間は村田簿記学校に学ぶ。1966年に帰郷し、その後多賀糸商店を設立。
1974年、有限会社2社が合併し(株)丸幸を設立。常務に就任。現在、同社代表取締役社長。
・1973年、協同組合横手卸センター設立に奔走。用地の買収、組合員の取りまとめ等のほか、建設委員長として建設にも関わった。2004年、同センター理事長、ならびに関連会社、(株)横手卸センターサービスの代表取締役に就任。
・2004年3月、よこて発酵文化研究所 (<http://www.ft-town.jp>) 設立、幹事長に就任。2010年から同研究所所長。

FTタウンのFとは発酵 (Fermentation)、Tとは技術 (Technology) で、発酵技術のこと。秋田県横手市は「納豆の発祥地」であり、歴史的に優れた発酵技術を持つ。「いぶりがっこ」に代表される発酵食品は雪国ならではの環境と、先人の知恵によって育まれてきた。この発酵文化を守りつつ、新しい商品を生み出して全国に広げようと、「よこて発酵文化研究所」が発足した。秋田から県外、世界へむけて発酵文化を発信している。

発酵の まち横手 FTタウンから FTワールドへ

“かまくら”の町として有名な秋田県横手市は「麴のまち」でもある。米どころであることから麴文化が栄え、麴を中心にした食生活が受け継がれてきたからである。麴文化に恵まれたふるさとの背景を生かし、食品の機能を勉強しながら事業を起こそうと、2004年3月に「よこて発酵文化研究所」を設立した。

よこて発酵文化研究所とは

当地は昔から麴文化が盛んで、麴漬けなどの漬物をはじめ、味噌、醤油、甘酒の製造など、麴を生かした食品業が発達し、1957年には県南に114件の麴製造所があったといわれている。

よこて発酵文化研究所は地域の伝統、文化、技術である「発酵」をキーワードに市民、民間企業、行政が連携し、地域住民が安心して夢と希望をもって暮らせるまちづくりを目指すことを目的としている。そのために、農業、商業、工業そして観光業が協力し合い、食や環境を重視した循環型社会の構築に向けた取り組みを進めている。

よこて発酵文化研究所の事業目標は「発酵技術により、元気な農産物をつくること」、「発酵技術の応

用により、新しい産業を興すこと」、「発酵食品を食べ、市民が健康に暮らすこと」である。

具体的な活動として「発酵肥料の開発、微生物農薬の実験」、「新発酵商品開発の支援」、「発酵文化の啓蒙活動、広報活動」、「食文化、発酵料理、調理開発と食べる場所づくり」、「海外、県外の発酵に取り組む他団体とのネットワークの強化」に取り組んでいる。

そして、東京農業大学名誉教授・小泉武夫先生、国立民族博物館元館長・石毛直道先生などに顧問に就任いただき、さらに東京農業大学、秋田県立大学、秋田今野商店、秋田総合食品研究所、須田技術研究所、食彩房などにサポート機関になっていただいている。

新しい発酵食品が次々と登場

明治時代の古い米蔵を利用し、生活に根付いた発酵食品を提供するアンテナショップ「蔵ら」が2005年にオープンした。ここでは研究所の会員が生産する農産物、調味料、清酒、加工品などを使った創作料理などを主として提供し、多くの方々に利用いただいている。

甘酒は年中提供している代表的な麴食品である。甘酒は夏の飲み物として江戸時代からの伝統飲料であり、現代ならば「点滴」と言ったところである。ブドウ糖、必須アミノ酸、ビタミン等がたくさん含まれ、夏負け防止、健康回復にかかせない飲み物であったらしい。

「蔵ら」の名物に「杜氏焼き」という食事がある。酒粕をベースにした合わせ調味料に肉や魚を漬け込

み、焼いて食べるのである。

最近、農業生産部会を中心に酒米を生産し、「若勢醸ん」(ワカジュカモン) という純米酒を醸造した。醸造部会とコラボレーションして出来た美味しいお酒もこの店で楽しめる。今年のかまくらの時期に「日本酒のカクテル」をメニューにして、若いカップルに喜んでいただいた。

“地産外商” 発酵食品を新たな市場へ

地元の消費者需要が縮小するなかで、新たな市場に美味しい故郷の味を届けたい。これが「地産外商」である。遅ればせながらの感はあるが、手をこまねいては落ち込むだけであり、今年は商社機能を加えて挑戦の年としている。そして次のような商品を検討している。

まず「平安の風」という合わせ調味料の素を「地産外商」の対象としている。これは現代の高級調味料によって、故郷の食材(野菜や魚肉類) 本来の味が消えてしまうという状況を踏まえて考案された。日本料理の達人が平安時代の四大調味料「塩、酒、酢、醤(ひしお)」の中から醤を選び、県産の大豆と小麦だけをベースに新たな調味料を醸造メーカーの協力を得て開発したものである。この素朴な調味料によって、素材本来の味が楽しめるようになった。全国同一の味から、地方の独自の味が復活した瞬間でもある。

次に、雪深い北国の保存食である「山内のいぶりがっこ」である。化学調味料や色素を使った漬物から脱皮し、山の薬木のきはだ、うこん、ベニバナ等を使った「いぶりがっこ」は人気の漬物となってい

る。まさに山内独自のいぶし技術を使った漬物文化である。新商品である「山内燻し・きはだ美人」は商標登録済みで、糖度をアップした甘酒で味付けし、好評発売中である。

近年は「塩麴」の人气が高まり、会員の麴屋さんたちはあまりの売れ行きで悲鳴をあげている。特に「寒麴」も新たな注目を浴びている。

発酵が世界を救う

全州国際発酵食品エキスポ (International Fermented food Expo) という、韓国で毎年開催される国際的な会議がある。韓国では一大発酵食品関係クラスターが形成され、スピードと勢いを感じる。この会議では、伝統食品の優秀性を多方面から論議し、新産業発展の可能性を確認している。また、食文化の理解および民間交流の土台を構築するとともに、国家間の持続的な交流につなげている。わが研究会は毎年この会議に参加しており、日本のほかにフランス、台湾、中国、ポーランド、アメリカなど世界各国からも参加している。

最近、「グローバル恐慌」などの記事が目につくが、小生の能力では分からぬことばかりだ。TPPへの参加問題については賛否両論あるが、私みたいなのは東京農業大学・小泉先生の「発酵が世界を救う」という言葉を信じていけば、どうにかなるのではと思ったりする。

私は福沢諭吉と誕生日が同じであることを縁に、「通俗国権論」を今にあてはめてみることもある。国益を堅持するために戦時は「軍事で争う」し、平時は「商業で争う」。現状は貿易が生命線なのであろう。例えば「いぶりがっこ」をどんな形にしたら世界で食べていただけるかが「FTワールド」だ。これも進むべきひとつと信じている。



こだわりのいぶりがっこ「黄はだ美人」