

# 「醸造百選」を通じた食文化の 多様性保全に向けた取り組み

九州大学アジア・オセアニア研究教育機構 准教授 田中 俊徳

東京大学名誉教授・日本薬科大学特任教授 北本 勝ひこ

## はじめに

2024年11月、日本醸造学会（会長：北本勝ひこ／東京大学名誉教授、日本薬科大学特任教授）により「醸造百選」選考委員会が設立され、2025年7月10日から一般市民による投票企画「みんなの醸造百選」総選挙が開始された（図1）。2026年7月10日まで投票を受け付け、投票結果を参考として、選考委員会により日本を代表する発酵・醸造品が決定される予定である。「みんなの醸造百選」は、誰でも参加できるため、醸造百選の公式ホームページからぜひご参加いただきたい（<https://www.jozo.or.jp/gakkai/jozohyakusen/>）。

「醸造百選」の公式ホームページでは、その目的と意義について、下記のように記されている。

醸造とは、微生物の発酵作用を用いて、酒や味噌、醤油といった食品、飲料を製造する工程を指す。2013年に「和食」が、2024年に「伝統的酒造り」が、ユネスコの無形文化遺産に登録された。いずれも、日本の伝統的な醸造や食文化が世界に認められたものである。一方、伝統的な醸造や発酵食は、生産性や効率性の低さ、大量生産品による代替、嗜好の変化、後継ぎ問題等によって、存続が危ぶまれるものも数多存在する。



図 1. 「みんなの醸造百選」投票受付サイト  
(上記から投票できます)

日本醸造学会では、「醸造百選」の選定を通じて、日本にある豊かな発酵・醸造物を再発見し、その素晴らしさを国内外に広く発信することで、食文化の多様性を守り、食の豊かさを次世代に繋げることを目指している。

人類の叡智と微生物と豊潤な時間が奏でる醸造の豊かさを知ることは、かくも忙しく、デジタル化する現代の私たちが、真の「豊かさ」に思いを馳せるきっかけともなるだろう。

著者（田中）は、「醸造百選」の選考委員を務め、上記の目的と意義を書いた立場から、「醸造百選」が必要とされる背景について紹介する（ただし、本稿は、「醸造百選」選考委員会を代表する見解ではない）。なお、以下では、汎用性の高い「発酵」という言葉を適宜用いる。

## 和食を取りまく状況

日本は発酵食品の宝庫である。和食の基層をなす醤油や味噌、酒、味醂をはじめ、各地に伝わる多種多様な漬物類、朝食に欠かせない納豆、魚の保存

性を高めるために生まれた様々な発酵食品（熟れ鮓やくさや、鰹節、塩辛の類）、さらには、米や雑穀、果実を原料とした酢など、日本の食文化は、発酵に満ちている。発酵は、食品の保存性を高めるだけではなく、酵素の働きにより、旨味成分を増加させ、素材を柔らかく（時に固く）し、健康にも寄与することが分かっている。今や、世界中の三ツ星シェフが、「発酵」により生じる旨味や健康機能に強い関心を寄せ、自家製の味噌や醤油を競うように作っている。日本酒の輸出も右肩上がり、「Junmai（純米）」や「Daiginjo（大吟醸）」といった言葉を理解する人々が増えている。農林水産省が集計する「海外における日本食レストランの概数」によれば、2013年に5.5万件であった日本食レストランが、2023年には、18.7万件と3倍以上に増加しており、この流れは、今後も加速することが予測されている（農林水産省2023）。

一方、和食や発酵食品の世界的人気に対して、楽観できない状況も存在する。それが、日本人の和食離れと発酵食品の多様性の低下である。戦後の経済成長を通じて、「食の多様化」、「食の欧米化」が進んだことで、一人当たりの米消費量は、1962年の118.3kg/年をピークに減り続け、2022年には50.9kg/年まで50%以上減少している（農林水産省2024）。米食にあうように発展した醤油、味噌、清酒、漬物類等は、この間、いずれも大幅な消費量の減少を示している。例えば、醤油の場合、一人当たりの年間醤油購入量が、1973年の5.93リットルから2023年に1.38リットルへと激減している（しょうゆ情報センター2023）。発酵食品の人気とは裏腹に、国内では和食離れが継続して進行中であり、大量生産が可能な発酵食品ですら、大幅な減少傾向にあることが理解できる。和食が、国際条約に基づく「無形文化遺産」に登録された背景として、土台としての和食が揺らぎ始めており、守るべき対象に転じつつあるという実情があることは強調される。

## 多様な発酵食品とその危機

国レベルで「和食」と呼ばれる日本の食文化は、よりローカルな文脈では「郷土料理」や「特産品」と呼ばれ、実に多様な食文化を形成している。とりわけ、その地域でしか生産されないローカルな発酵食品が数多く存在する

のが日本の特徴といえる（北本 2021、田中 2023）。一方、「醸造百選」の目的にも書かれているように、「生産性や効率性の低さ、大量生産品による代替、嗜好の変化、後継ぎ問題等」によって、製造が中止されたり、入手困難となる発酵食品も出始めたりしている。

例えば、香川県の「いかなご醤油」は、イカナゴを原料とした伝統的な魚醤であり、石川県の「いしり」や秋田県の「しょつつる」とともに日本三大魚醤と言われている。景行天皇の代（諸説あるが、西暦 191-251 年頃と仮定）には製造されていたという長い伝統を持つ魚醤であるが、食糧が豊かになった 1960 年頃に一度消滅している。「いかなご醤油」を使う郷土料理が少なかったことや香川県（主に小豆島）で、大豆を用いる一般的な醤油の製造が盛んであったことが要因であると言われる。また、愛媛県西条市で作られている後発酵茶である「石鎚黒茶」も江戸時代から長い歴史を持つが、2003 年に最後の生産者が亡くなり、一度消滅しかけている。いずれも、再び生産が行われているが、いつ途絶えるか分からない状況にあることは変わらない。

さらに、近年は、気候変動や侵略的外来種の影響により、一定の需要や高い生産意欲がありながら、原材料の調達そのものが難しくなるケースもみられる。奄美群島でつくられる「なり味噌」がその典型である。なり味噌は、ソテツの実（ナリ）に含まれるデンプンを取りだして作る珍しい発酵食である。とりわけ、薩摩藩による黒糖の取り立てが厳しかった江戸時代後期や戦後の食糧難の時代に重宝された救荒作物である。実は、ソテツの実には、サイカシンという猛毒が含まれているため、毒抜き技術が欠かせない。ソテツに依存せざるを得なかった歴史的背景や毒抜き技術など、文化的価値の極めて高い発酵食だと言える。しかし、奄美大島では、2022 年に初めてソテツシロカイガラムシという外来の寄生虫が確認された後、瞬く間に被害が広がり、2025 年には、島のほぼ全域が壊滅的な被害を受けている（鹿児島県 2025）。その影響は、拡大し続けており、ソテツの実の収穫期を迎える奄美大島で 2025 年 10-11 月に聞き取り調査をしても、「今年は、ナリは取れない」、「今年は、なり味噌の加工はできそうにない」という声が聞かれ、まさに絶滅の瀬戸際に追い込まれている。

また、沖縄県で唯一、ソテツ味噌の加工を行っている粟国島においても、クロマダラソテツシジミと呼ばれる寄生虫による被害が広がっており、ソテ

ツの実の調達に極めて困難となり、粟国村ソテツ味噌生産組合の有志らがソテツの保護条例策定を求める署名活動が行われるなど危機的状況に陥っている（朝日新聞 2021）。奄美大島、粟国島ともに、被害防除のため、薬剤の散布が積極的に行われており、「仮にソテツの実が採れたとしても、食用にできるか分からない」（奄美大島で「なり味噌」の加工を行うグループ代表の話／2025年8月20日聞き取り）状況と言う。

南西諸島で作られる発酵飲料「ミキ」や東京都・青ヶ島で作られる「青酎」のように、バナナやタズ（タイワンソクズ）の葉っぱ等の自生植物から天然の麹菌を採取している発酵食品も多いことから、気候変動や外来種の影響は、食文化の多様性に対して、極めて深刻なリスクになると考えられる<sup>1</sup>。

このように、日本の豊かな食文化や独自の製造技術、これらに伴う慣習や原材料を調達するためのネットワークなどが、人知れず途絶えようとしており、その解明と保存が求められる。

## なぜ、食文化の多様性は重要なのか

「緑の革命」をはじめとする科学技術の革新を通じて、人類は「マルサスの罠」を脱し、世界人口は80億人を超えた。しかし、プラネタリー・バウンダリー概念で知られるように、大量の化学肥料と農薬、エネルギーの使用により、地球の窒素・リン循環は持続不可能な水準に達し、気候変動の問題を生じさせている。また、食糧生産のために熱帯雨林をはじめとする豊かな自然が破壊され、生物多様性の喪失は危機的水準に達している。近年は、植物工場や培養肉、ゲノム編集等に代表される「フードテック」が、投資マネーを集めて急成長しているが、大量生産・大量消費を前提とした効率性一辺倒の技術によって、地球の制約を超越せんとする発想は、原発やモノカルチャーのように、システムの単一性から生じる脆弱性や生命倫理、食糧安全保障など、様々な負の外部性を提起しやすい。食の未来と人間社会の持続可能性を担保するには、多元的な視点と生物・文化の多様性に基づく「レジリ

1 筆者らは、三島海雲財団の研究助成を得て、「絶滅が危惧される醸造・発酵食品の科学的解明を通じた食文化の多様性保全」プロジェクトを実施している（2025年7月～2028年6月）。本稿は、同プロジェクトによる知見を一部活用している。

エンス」が欠かせない。生物多様性条約や文化多様性条約が提起するように、現代の科学で解明できていることはあまりに少なく、多様性の損失は、長期的に人類生存のリスクとなるためである。

また、食文化の多様性を保全する際に、最大の敵となるのが無関心である。2024年に「伝統的酒造り」がユネスコの無形文化遺産に登録され、大きな注目を集めた。メディアが取り上げることで、人々が関心を持ち、国会で取り上げられ、立法や政策を通じて、保全策が頑健となる。出発点や因果関係は様々だが、人々がその事象を知り、関心を持つということが極めて重要である。

醸造や発酵が提起するのは、人と自然の良好な関係の重要性である。人々が生業や生活を通じて形成した風景として「文化的景観」という概念が1990年代に確立されたが、発酵食品は、「食べる文化的景観」とも言うべき人と自然の良好な関係性の象徴であることが特筆される。発酵は、微生物という自然に働きかけ、時間をかけることで、初めて誕生する。「醸造百選」は、こうした発酵食の奥深さを知り、食文化の多様性に思いを馳せること、さらには、デジタル化やタイパ・コスパといった費用対効果の考え方が顕著に進む現代に対するアンチテーゼとして、重要な役割を果たすことができるのではないかと期待している。もっとも、正しさばかりでは世の中は動かない。私たち自身も、参加者も、誰もが楽しみながら、この企画を広げていけたらと考えている。ぜひ多くの方に「みんなの醸造百選」に投票をいただければ幸いである<sup>2</sup>。

#### [引用文献]

朝日新聞 (2021) ソテツ味噌を唯一作っている村「地獄」と呼ばれた時代

<https://www.asahi.com/articles/ASPCL5WKTPCLDIFI00R.html> (2025/10/14 閲覧)

鹿児島県 (2025) ソテツを加害するカイガラムシについて

[https://www.pref.kagoshima.jp/ad07/sangyo-rodo/rinsui/shinrin/hogo/cycas\\_kaigaramusi2506.html](https://www.pref.kagoshima.jp/ad07/sangyo-rodo/rinsui/shinrin/hogo/cycas_kaigaramusi2506.html)  
(2025/10/14 閲覧)

北本勝ひこ (2021) 47 都道府県・発酵文化百科. 丸善出版

---

2 本稿では、「食」に限定したが、発酵は、食品に限らない。藍染や紅餅、漆など、染色・工芸の工程や薬品など多くの製品で発酵技術は用いられている。醸造百選でも、食品以外の発酵物が選定される可能性がある。

しょうゆ情報センター（2023）統計資料ダウンロード

<https://www.soyssauce.or.jp/statistical-data>（2025/10/1 閲覧）

田中俊徳（2023）風土テック：食文化の多様性とイノベーション，温古知新 60、95-103

農林水産省（2023）海外における日本食レストラン数の調査結果（令和5年）の公表について

[https://www.maff.go.jp/j/press/yusyutu\\_kokusai/kikaku/231013\\_12.html](https://www.maff.go.jp/j/press/yusyutu_kokusai/kikaku/231013_12.html)（2025/10/1 閲覧）

農林水産省（2024）お米の一人当たりの消費量はどのくらいですか。

<https://www.maff.go.jp/j/heya/sodan/1808/01.html>（2025/10/1 閲覧）