

「桶・樽×日本酒×木の文化」

「桶・樽」の日本酒を支える「木の文化」の継承・発展に向けた円卓会議”を開催



登壇者による意見交換



吉野林業・250年生の人工林 写真提供：清光林業(株)



高野近畿中国森林管理局長とミス日本みどりの女神と
ミス日本酒のコラボレーション



蔵元による樽づくり 写真提供：榊菊正宗酒造



林野庁長野木材利用課長から
あいさつ

10月28日(日)、近畿中国森林管理局では、日本酒の醸造に用いられる桶・樽などの木の文化をテーマとしたシンポジウムを、(一社)国土緑化推進機構の協力を得て、大阪市北区の同局会議室で開催しました。

和食はユネスコ無形文化遺産に登録されていますが、その和食の日本酒、味噌、醤油といった発酵・醸造文化を支える桶・樽は、いま喪失の危機に直面しています。そこで、これらの食文化を支えてきた桶・樽など木製品の継承・発展に焦点をあてたテーマを設定し、林業、製材、蔵元、酒店、研究者、行政などの様々な関係者10名が、それぞれの立場から木材にまつわる取組を紹介した後に、意見交換を行い議論を深めました。

蔵元からは、木材にすみついた乳酸菌や木材由来の成分が溶け出すことで日本酒に独特な香りや豊かな風味が作り出される木桶醸造や木樽貯蔵の特長や、自ら桶・樽職人を抱えて継承に取り組んでいる事例について、林業・木材関係者からは桶・樽に適した年輪幅の細かい木材を生産するために多くの苗を植えて間伐を繰り返しながら数百年育てる吉野林業の特徴について、研究者からは、木桶による醸造や木樽の保管の利点など研究成果の紹介が、それぞれ行われました。

意見交換では、林業・木材関係者と酒造業界が桶・樽をきっかけに、木の文化の継承に向けて協力できる可能性が示されました。聴講者からは、「木材が酒造りにここまで深く関わっているとは思わなかった」、「育林における林業の工夫が良く理解できた」などの意見が寄せられました。

会場には、ミス日本みどりの女神の竹川智世さんと、ミス日本酒の須藤亜紗実さんも参加しシンポジウムを盛り上げました。酒造りに使われる水や木の桶・樽は豊かな森林から生まれるものであり、森林と酒の女神によるコラボレーションとなりました。

また、同日開催した「第32回水都おおさか森林の市」では、林野第136号(2018.7)で紹介したスギ材やサクラ材から製造した「木のお酒」を森林総合研究所関西支所のブースで展示し、多くの方からの関心を集めました。

登壇者の方々

- 岡橋 克純さん<清光林業(株)代表取締役社長>
- 石橋 輝一さん<吉野中央木材(株)専務取締役>
- 嘉納 治郎右衛門さん<菊正宗酒造(株)代表取締役社長>
- 白樫 政孝さん<剣菱酒造(株)代表取締役社長>
- 橋本 芳廣さん<美吉野醸造(株)顧問>
- 井上 勝利さん<山中酒の店店主>
- 大平 辰朗さん<(国研)森林研究・整備機構 森林総合研究所 関西支所長>
- 宮本 憲一さん<奈良県吉野町 産業・観光参事>
- 室垣内 清明さん<奈良県 森林技術センター所長>
- 田畑 夏子さん<(一社)日本スローフード協会 Slow sake プロジェクトリーダー>