



菊正宗酒造株式会社代表取締役社長  
和食普及研究会代表幹事

かのう たけと  
**嘉納 毅人**

兵庫県生まれ  
甲南大学理学部応用化学科卒  
昭和43年 サッポロビール入社  
昭和46年 菊正宗酒造株式会社入社  
昭和60年 菊正宗酒造株式会社代表取締役社長  
昭和60年 和食普及研究会代表幹事  
平成9年 芦屋東灘納税貯蓄組合連合会会長

# 日本人には木と相性の良いDNAがすり込まれている

菊正宗は、江戸時代の創業以来、杉の酒樽を使い続けています。創業当時は、裏山の木で蔵を建て、桶もつくっていましたが、江戸中頃から酒樽に最も向くと言われている「吉野杉」のみを使用しています。酒樽以外でも、米を洗う「桶」、米を蒸す「甑」、麴をつくる「麴蓋」、酒母を育てる「半切り桶」、酒母を暖める「暖気樽」、もろみを搾る「木槽」など各製造工程における木製道具にも「吉野杉」が使われるようになってきました。

もともと日本酒は甕でつくられていましたが、桶をつくる技術が発明されてからは、製造量の増加に対応できる木桶や樽が使用されるようになってきました。樽は本来輸送のための容器であったため、昔の日本酒はすべてが樽酒ということになります。この輸送に使った杉樽の風味の効果もあり、灘の酒は、江戸で評判を呼ぶようになりました。これ

は杉樽が樽廻船(千石船)で江戸に運ばれる過程で、太平洋の波に揺られながら杉の爽やかな香りが日本酒にしみわたる。江戸の新川で荷揚げされるころには、適度な「吉野杉」の風味がついて美味しい飲みごろになっていたことにより、

現在は昭和40年頃と比べ、日本酒の消費量が相当落ち込んでいます。これは日本酒と相性の良い和食、いわゆる「出汁の食文化」が、日本酒とはあまり相性の良くない「油の食文化」に変化したことが原因と考えています。生活環境面でも鉄筋コンクリートやプラスチックなどが材料の主体となり、木とふれあう生活から離れてしまい、日本人らしさが薄れてきたのではないのでしょうか。

しかし、昔から木の家に住み、木の食器を使い、木のお風呂に入るなど、木の文化の中で育ってきた日本人には木を求めるD

NAがすり込まれています。そして、木には心を和ませる癒し効果・アロマセラピーなど大いなる力があり、その成分を含んだ樽酒は「飲む森林浴」とも言えます。もう一度、木の文化を見つめ直し、木の良さを再認識することで、延いては日本酒の普及、和食の普及に繋がればと考えています。

また、国際森林年の今年、木と日本酒の関わりが海外の方にもわかる「樽酒のDVD」を制作中です。多くの皆さんに見ていただきたいと思っています。

3月の東日本大震災につきましては、平成7年1月に発生した阪神・淡路大震災の被災者として、その時に全国の方々から受けた多くの支援に対する恩返しの意味も込めて日本酒「がんばろう日本」という商品を発売し、売上の一部を義援金として震災復興のために寄付させていただいています。