

# 消費者ネットワーク

2005年6月1日

第96号

全国消費者団体連絡会  
発行責任者 神田敏子

TEL : 03-5216-6024

FAX : 03-5216-6036



消団連とこのごろ



「御酒」と書いて「うさき」と読む。アルコール分30%、純粋黒麹使用の琉球泡盛である。東京大学で発売され、今ひそかな人気を呼んでいる。私もうわさにのって一本買ってきて、早速試してみた。うわさに違わぬ芳醇で、まろやかで、深みのある上品な味であった。一口でそのあじわいが体中に染み渡り、馥郁たる麴酒に満足した。

沖縄には戦前まで酒屋ごとに長年伝えられ、守られてきた個性豊かな菌がたくさんあったという。しかし、3ヶ月以上に及ぶ地上戦で守りきることができず、残念なことに沖縄県全土でこれらの菌は全滅してしまった。しかし幸いなことに東大の教授が約620株の黒麹菌を研究のため採取し、東京へ持ち帰っていた。これらの黒麹菌は、東京で空襲が激化する中、新潟県高田市へ疎開し、守られたという。そして戦後研究室の保存棚に戻ることができた。その後ずっと忘れられてしまうが、アンプルの中で60年以上に渡って、胞子が一種の仮死状態で保管され、奇跡的に東大分子細胞生物学研究所のコレクションに残されていたのである。

沖縄で「幻の菌」とされていたこれらの黒麹菌は1998年、60年ぶりに復活した。昔ながらの手間のかかる手作業を復活・踏襲させること、菌の味を忠実に出すことを目的に、いわば文化活動としての泡盛作りが行われ、大変な仕事が成功したのである。この泡盛は、皆に請われ1999年に商品化された。販売は東大限定で、当初は予約のみの販売であったが、今は売店に置いている。赤門をくぐってすぐ左手にあるその売店には、この「御酒」を求めのお客が絶えないという。

日本にはすばらしい麹菌がある。味噌、しょうゆ、焼酎、酒、みりん、米酢、漬物、鯉節など麹菌なくしてはできない。日本人の食の文化は麹菌に支えられてきたといっても過言ではない。泡盛に限らず、こうした発酵食品について改めて見直し、日本特有の豊かな食文化を継承していきたいものである。

それにしても良くぞ「黒麹菌」を保管してしてくれたものだと、心から感謝したい。

## もくじ

消団連とこのごろ	・・・p.1
全国消団連2005年度 第1回全体会議報告を開催しました	・・・p.2
消費団体訴訟制度の実現をめざす5.20集会報告	・・・p.5
BSE問題関連の動向について	・・・p.7
橋梁談合問題で緊急アピールを出しました	・・・p.8
ISO COPOLCO 第27回 総会に参加しました	・・・p.9
会員団体の活動紹介	・・・p.11
お知らせ・編集後記	・・・p.12