



日本の味のもと、 ニホンコウジカビ

心
あ
っ
た
か
ニ
ュ
ー
ス

調味料の基本の、「酢」・「醤油」・「味噌」そして、「漬け物」・「納豆」・「鰹節」・「清酒」。発酵文化を当たり前のように、受け取っている現代人ですが、それがとても、有難いことと思える記事がありましたので、ご紹介します。じつは、「麹菌」は日本にしかないなかつた：欧米も認めたその安全性の真実とは）ヤフーニュースより

醤油、味噌、日本酒、みりんはすべて麹菌とよばれるカビを用いて製造されている。すなわち、麹菌こそが和食を和食らしくする根本なのである。発酵食品の製造にカビを用いるのは、東洋の伝統であり、西洋では食品の加工にカビはほとんど使われない。白カビを用いたカマンベールチーズや青カビを用いるロックフォールチーズなどは、数少ない例外である。アジアでは、高温多湿な環境を好むカビは、非常によく繁茂する。米、麦、大豆などの穀物にカビなどの微生物を生育させたものを「麹（こうじ）」という。発酵食品の製造にコウジカビの一種である

なぜ日本以外の国では醸造の工程で麹菌が用いられてこなかったのだろうか。それはおそらくカビ毒のためだろう。このカビ毒を発生する「コロニー」と日本の麹菌は、形態的にも遺伝学的にも非常によく似ているということ、日本中の醸造に用いられている麹菌が集められ、関連の研究者が総力を結集して麹菌の遺伝子を解析し、安全性について徹底的な検証が行われた。

その結果、日本の麹菌にはカビ毒合成遺伝子は一通り揃っているが、いづれも重要な遺伝子の欠失や複数回の突然変異のため、カビ毒の合成能力を完全に失っていることが確認され、安全宣言が出された。和名「三ホンコウジカビ」は、事実上日本にしかない。米作りが始まった弥生時代からの酒造りの時に、蒸した米に発生する菌を種として、蒸米に植えることにより、どんどん増やし、そこから性質の良いカビを選んで次の酒造りに使うようになったと考えられる。米麹（こめこうじ）の始まりである。そして、酒造りのためのカビを専門に造る技能集団が現れ、酒造家に優良なカビ（麹）を供給するようになる。種麹（たねこうじ）屋の出現である。室町時代には、種麹屋の組合である「麹座」が酒屋に麹を供給していたこと、税を確保するため幕府の役人が麹の密造を

取り締まったことなどの記録が残っている。やがて種麹屋は、味噌や醤油の製造業者にも専用の麹を供給するようになり、和食の根幹を支える清酒・醤油・味噌製造の元締めとなって発展した。清酒は古くから寒造りといって、厳冬期に醸造されてきた。清酒の製造職人である蔵人たちは、冷凍機のなかった時代、人為的に温度を下げるのができなかった。そのため、発酵槽である樽の内部の温度が必要以上に上がらないようにするために、雪の積もる厳寒の気温が必要だったのである。

編集後記

日本独自の調味料のもと、栄養のもと、味のもと、となつている発酵食品は、米が元でした。米と気候と先人から受け継がれてきた、貴重なものとして、味わい、大切にしたいと思えます。