

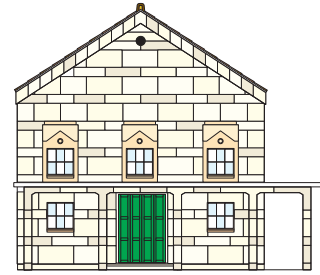
Takashi AKIYAMA Poster Museum Nagaoka

2018-12-01

# APM news 203

秋山孝ポスター美術館 長岡

国の登録有形文化財・長岡市都市景観賞受賞・金庫扉と雁木のある美術館

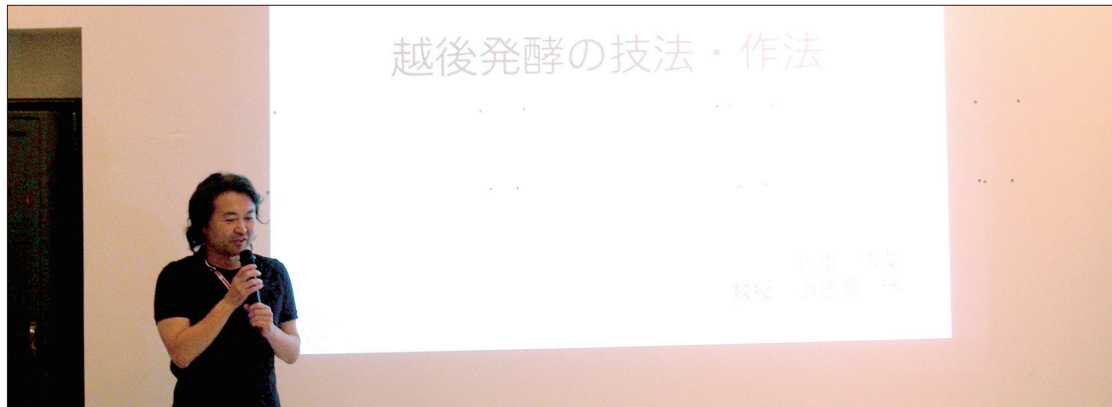


〒940-1106 新潟県長岡市宮内2-10-8  
TEL 0258-39-1233

第43回美術館大学

「越後発酵の技法・作法」

8月1日(水)pm3:00~pm4:30 / 参加者: 77名  
講師: 小笠原渉、北原雪菜



2018年8月1日(水)、秋山孝ポスター美術館長岡(APM)において第43回美術館大学を開催した。「越後発酵の技法・作法」をテーマに、長岡技術科学大学・教授の小笠原渉氏から講演していただいた。

最初に、小笠原氏の研究室で学んでいる長岡技術科学大学修士課程1年の北原雪菜氏が小笠原研究室の取り組んでいる研究内容を説明した。小笠原研究室では「糸状菌(カビ)」「油脂生産酵母」「細菌にのみ存在する酵素」についての、3つの研究を行っている。微生物の生き方を学び、それを人間の生活に生かしていくものである。また、「発酵を科学する」アイデア・コンテストや、カビに関する学会の企画・運営なども行っているという。

続いて小笠原氏による講演は、発酵とは何かについての説明から始まった。発酵とは微生物の働きによって物質が変化することをさす。その変化が人間にとって有益なら「発酵」、有害なら「腐敗」であると小笠原氏は説明する。さらに、その分類はあくまでも人間にとってであり、微生物にとってはどちらも同じ「発酵」であるとも付け加えた。近年は微生物による働きを利用した様々なものが生み出され、その中にはコンクリートのヒビを微生物の働きによって自然修復するものもあるという。

次に、新潟県の発酵文化の特徴について説明した。新潟県特有の発酵食品として妙高市の「かんずり」を挙げ、その他にも日本酒やワインなども盛んであると述べた。かんずりとは唐辛子から作る発酵調味料で、塩漬けた唐辛子を大寒の時期に雪上に撒き、灰汁抜き・塩抜きをする「雪さらし」という作業を行うことが特徴である。実はワイン作りも古くから取り組んでおり、上越市の岩の原葡萄園は1890年創業である。小笠原氏は新潟県における発酵文化の源を土壌であり、何より水と雪であると述べた。新潟県を流れる信濃川の恵みが、かんずりやワイン、日本酒といった文化を育んだと述べた。

また、新潟の発酵・醸造分野の偉人として坂口謹一郎を挙げている。坂口は新潟県高田(現・上越市)の出身で、「酒の博士」として知られている。サントリーの創業者・鳥井信治郎がワイン醸造を始めようとしたとき、岩の原葡萄園の創業者・川上善兵衛と結び付けた人物としても知られていると小笠原氏は述べた。

話は、APMがある宮内の隣の集落、撰田屋に及んだ。撰田屋は醸造のまちと呼ばれ、酒、みそ、しょうゆなどの発酵文化が今も息づく町である。その撰田屋にある機那サフラン酒本舗の土地・建物を長岡市が取得し、整備することとなった。機那サフラン酒本舗を盛り上げていくのに、雪が障害となるという声が上がったという。しかし、小笠原氏が言うことにはその雪こそが重要であるという。確かに、前述のかんずりの作成工程に「雪さらし」は外せない。新潟県各地で冬期の雪を貯蔵し、夏でも冷やかな空間にする雪室で酒やみそを熟成させるなど、雪の利活用も広がっている。我々新潟県民の生活に雪は切り離せないほど深く根ざしている。雪を邪魔者扱いするのではなく味方につけ、撰田屋を発酵のモデル地域としてほしいと小笠原氏は語った。(森山奈帆・APM職員)