

# 3 R 瓦版 (5月号) 2018年

## 「米から酒へ・酒から米へ」

月桂冠は伏見で日本酒を製造販売している会社です。創業は1637年(寛永17年)、昨年380年を迎えることができました。創業当時は三代将軍徳川家光のころで、社会の仕組み自体が今とは全く違った時代から、日本酒を造り続けてきたわけです。実は日本酒の造り方は江戸時代に完成したと言われており、現在でもその根本は変わっていません。大まかな造り方は、原料は米と水、米を蒸して麴をつくり、できた麴と蒸米と酵母を桶に仕込んでおくと、麴が米の澱粉を糖に分解し、酵母が糖をアルコールに変える、最後に搾ってお酒と酒粕ができる、という流れです。ここから、酒好きの私としては日本酒の魅力についてもっと語りたいのですが、このコラムは3R瓦版、ここからは循環型社会という側面から考えてみましょう。

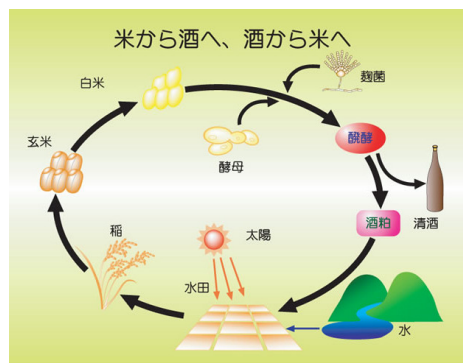
食品の循環という面では、米からお酒ができるまでにどんな食品廃棄物が発生するのでしょうか。まず玄米を精米すると米糠ができますが、米菓や食用油の原料になります。酒粕も捨てるのは廃棄物ですが、最近では酒粕自体が食品として重宝され、人気の甘酒にもなります。その他、食品廃棄物に該当する物が年間400トン程度発生しますが、これも全て飼料や肥料に活用していますので、月桂冠の食品リサイクル法における食品リサイクル率は100%に達しています。法律の目標が85%ですから、結構優秀ですと自慢したいところですが、先人たちが作り上げたシステムがいかに優秀か、ということだと思います。

炭素で見ると、お酒を発酵させる工程、つまり澱粉からアルコールができる際に大量のCO<sub>2</sub>が発生します。そして日本酒や酒粕、飼料も肥料もすべて最終的には飲み食いなどでCO<sub>2</sub>になるわけですが、これらはやがて米がCO<sub>2</sub>とH<sub>2</sub>Oから光合成で澱粉に変えてくれるわけで、大きく見るとリサイクルされていると言えるでしょう。

分かりやすい象徴的なプロジェクトとして、月桂冠では1996年からJA東びわこと循環型の農業と酒造りに取り組んでいます。お酒を造り、できた酒粕を有機肥料にしてお米を作り、できたお米でお酒を造り、できた酒粕を…、というわけです。題して「米から酒へ・酒から米へ」。できたお酒は「厳選素材純米酒」として販売しております。機会があればご賞味を。最後は宣伝になり恐縮ですが、今夜は日本酒を飲みながら、炭素が循環されている姿に思いをはせてみるのは、いかがでしょうか。



© 2018 フジコ イトウ All Rights Reserved.



REPAIR FACTORY

(有)本杉工機

京都府久世郡久御山町田井新荒見 220 番地

tel : 0774-66-6254