



日本人の醸造専門家  
の指導を、真剣なまな  
ざで聴き入る酒造農  
家とカンボジア王立  
農業大学の教員

一般的な酒造農家の蒸留  
装置。養豚の副業として米  
蒸留酒を製造し、蒸留後の  
残りかすをブタの餌にする  
農家が多い。養豚の利益が  
出なくなると酒造もやめてし  
まうことが衰退の一因だ

**PLAYERS**

国際協力の担い手たち

## 国立大学法人 名古屋大学 農学国際教育協力研究センター

### カンボジアの酒造文化に誇りを

カンボジアの冠婚葬祭の場で昔から楽しまれてきた米焼酎。  
しかし、メタノール混入による事故が相次ぎ、消費者の信頼を失いかけていた。  
そこで、名古屋大学が立ち上がり、現地の大学と連携して  
食の安全性向上を目指す取り組みを開始した。



**消え行く酒造技術に  
もう一度光を**

米蒸留酒の発祥の地と言われるインド  
シナ半島に位置するカンボジア。この地  
域で生まれた酒造技術は、15世紀に海を  
越えて琉球や九州に伝わり、日本の泡盛  
や焼酎として発展してきた。しかし、伝  
統の酒造文化は長年の内戦を経て下火に  
なった上、燃料用で毒性の強いメタノール  
の混入による死亡事故も相次ぐなど、  
カンボジアでは地酒の誇りと信頼は失わ  
れつつあった。

この問題の解決に向けて動き出したの  
が名古屋大学だ。同大学の農学国際教育  
協力研究センター（ICCAE）は、カ  
ンボジア王立農業大学、カンボジアの酒  
造農家と協力して、2008年から米蒸  
留酒の品質向上に取り組んできた。20  
11年からはICCAの草の根技術協力  
事業を活用して、適切な酒造技術のさら  
なる普及を図っている。

「米蒸留酒の製造で大切なのは、衛生  
面の管理です。雑菌が多いかめを用いる  
と、調理した米に麴を混ぜてもうまく発  
酵せず、アルコールの生産量も上がりま  
せん。こうした衛生面の問題が、メタノ  
ールで手っ取り早くアルコール度数を上  
げるといったことにつながっているの  
です」。そう説明するのは、名古屋大学  
ICCAE准教授で、プロジェクトの総  
括を務める伊藤香純さんだ。

これまでの活動では、Takeo州の酒造  
農家を対象に、製造工程で使用するビニ  
ールシートやかめを清潔にすることを伝  
えてきた。さらに、現地では材料を目分



酒造農家へのアルコール濃度の計測指導。日本人  
の醸造専門家と現地の酒造農家の間には、不思議  
なほど言葉の壁が存在しない



スラー武玉（左2本）と、それを原料に製  
造したタマリンド・リキュール。スラーはクメ  
ール語で酒。日本の支援で高貴な商品  
になることを願う、Takeoには日本武尊と  
玉酒から「武玉」と漢字をあてた



量で測っていたほか、蒸米の温度の管理  
なども手の感覚に任せていたため、計量  
器や温度計を使うことで、より安定した  
発酵が可能になることも指導した。知識  
を身に付け、確実に実践している農家を  
「中核農家」として位置付け、今後は彼  
らに周辺農家への指導・相談役を担って  
もらう計画だ。

このような方法を取る背景には、過去  
の教訓がある。「前プロジェクト終了時  
に、対象農家には問題があったら技術指  
導をしてくれたカンボジア王立農業大学  
のスタッフに相談するよう伝えていまし  
た。でも、大学のスタッフに連絡するこ  
とは、彼らにとって敷居が高かったよう  
で、問題が放置されてしまったのです」

と伊藤さんは振り返る。そこで、まずは  
酒造農家同士で相談し、それでも解決が  
困難な場合には、大学に連絡を取る方針  
に転換したのだ。

プロジェクトを通して酒造農家に伝え  
たいのは単に技術だけではなく、品質  
が高く、おいしいものはより高く売れる  
という実感だ。そこで、米蒸留酒の仲買  
人や販売者、飲食店関係者、一般の消費  
者などにも、正しい知識を持つてお酒を  
扱ってもらえるよう、メタノールの危険  
性を周知するワークショップの開催を予  
定している。消費者も含めた包括的な取  
り組みにより、品質が低下していた米蒸  
留酒の付加価値を高めるとともに、ひい  
ては産業の基盤づくりにつなげることが

狙いだ。

プロジェクトで製造・販売を支援する  
米蒸留酒、「スラー武玉」は、今では高  
級焼酎としてプノンペン市内のホテルや  
国際空港などで取り扱われており、カ  
ンボジアの味として定着しつつある。

**指導の前に身に付ける  
農家への敬意**

一方、プロジェクトでは、米蒸留酒に  
加え、農産物の安全性向上にも取り組ん  
でいる。「カンボジアでは、経済成長に  
伴い人々の食の安全に対する意識が高ま  
っていて、近年、有機栽培の人氣が上昇  
しています。しかし、農業技術が未熟な  
ことを考えると、農業を適切に利用し、  
残留基準を下回る安全な野菜を安定的に  
生産することが先決だと考えます」と伊  
藤さんは指摘する。そこで、カンボジア  
王立農業大学と連携し、農家に日本の基  
準に沿った安全な農業利用の技術指導を  
行い、農家の生計向上と消費者が安心し  
て食べられる野菜の市場流通拡大を目指  
している。

プロジェクトで活躍する6人の現地ス  
タッフは、いずれもカンボジア王立農業大  
学の卒業生だ。開始当初、彼らは「すぐ  
にでも農家に指導に行きたい」と意気込  
んだ。

今でこそ、プロジェクトを通じて学生  
が農業の現場を見る機会ができたが、資  
金や専門的な知識を持つ人材などが不足  
している同大学では、ほとんどの学生は  
実際の農業の現場を知らないまま、座学  
だけで卒業していく。それでも高等教育



カンボジア王立農業大学での野菜栽培実習の成果。空芯菜を収穫  
した現地スタッフたち

を終えたスタッフらは、農家よりも自分  
たちの方が知識がある」と考えがちで、  
農家とうまく信頼関係を築けないことも  
しばしばあった。

そこで、プロジェクトでは、まず現地  
スタッフを農場や流通企業に送り、野菜  
栽培・農作業や仕分け・配達などをそ  
れぞれ1カ月程度、体験させる取り組みを  
始めた。「農家の人々には、貴重な労働  
時間を割いて研修に参加してもらって  
います。実は、農家に敬意を持って接す  
ることを現地スタッフに伝えることが、プ  
ロジェクトの最も難しい点でした」。実  
習を終えたスタッフらは、伊藤さんの思  
いを受け取り、農家と良好な関係を築け  
るようになった。

カンボジアの酒造産業と農業の発展に  
向けてまい進する伊藤さんは、「カンボ  
ジアの人々が誇れるものを残していきたい  
と思います」と謙虚にはほ笑んだ。