



山口さんは館教授が講師を務めたオープンカレッジ講座に参加。発酵調味料の一つであるみりんについての調理実習も行われた

加工されずに捨てられる食材

「あまり力を入れずに回してね」
白衣に身を包んだポリビアからの日系人研修員、山口鈴香さんがハンドルをゆつくりと回すと、数層に重ねられた袋から赤茶色の液体が搾り出された。室内に広がる芳しい香り。この液体の正体は、日本人の食卓には欠かせない調味料「しょうゆ」だ。

ここは、東京農業大学短期学部醸造学科の実験室。「うーん、ちよつとしよっぱいかな」。味見しながらそう話すのは、醸造学科の館博教授。しょうゆをメインに発酵・醸造の研究を長年続け、大学の指導はもちろん、農業高校の生徒や一般市民を対象に講座を開くなど、しょうゆ文化の普及にも熱心に取り組む。

PLAYERS

国際協力の担い手たち

学校法人 東京農業大学

しょうゆ造りの先駆者育成を目指して



多くの日系人が暮らし、日本の食文化が受け継がれている南米の国、ポリビア。日本ではおなじみの「しょうゆ」も、同国で欠かせない調味料の一つだ。学校法人東京農業大学は、ポリビアにしょうゆ造りを普及すべく、日系人を対象としたJICAの研修に協力している。



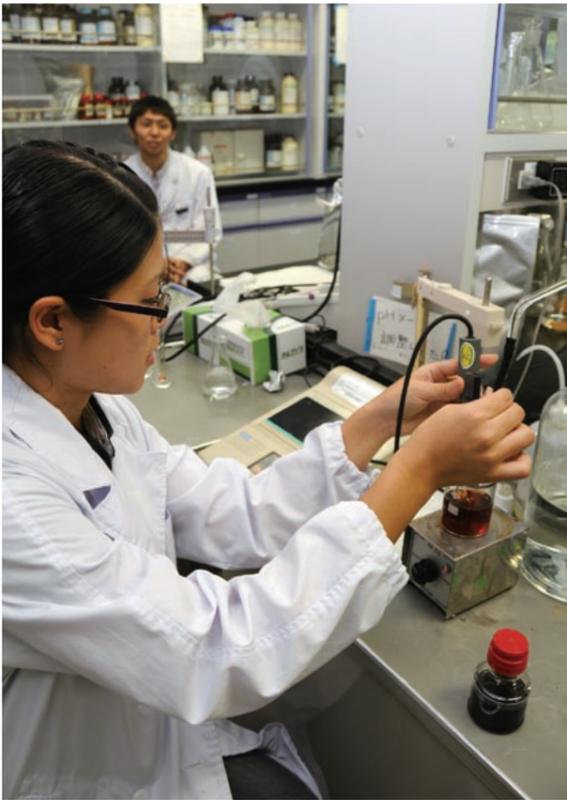
搾りたての生しょうゆ

もろみを入れた袋が破けないよう慎重にハンドルを回し、しょうゆを搾り出す山口さんと館教授

カ月間、初めて訪れた日本でしょうゆ造りの技術習得に励んでいる。

ポリビアでなぜしょうゆなのか。実は、同国で暮らす日系人は約1万4000人。日系人社会では日本の食文化が受け継がれ、しょうゆが必需品となっているのだ。さらに近年ではポリビア人にも日本食が広まり、しょうゆの需要も徐々に拡大。しかし国内では生産されず、日本やブラジルからの輸入に頼っている。

「ポリビアでは、野菜や果物などをそのまま食べることがほとんど。加工食品の原料として使うことは少なく、加工技術も進んでいないんです」と館教授。加工されないまま腐ってしまえば捨てるしかない。大学で食品加工を学んだ後、農協の工場で働いていた山口さんは、より



搾ったばかりのしょうゆの酸性度を測る山口さん。「ポリビアの大学ではあまり実験の授業がなかったため、試行錯誤の連続です」

高度な食品加工技術を身につけ、自国で生かしたいとの思いを強めていた。「廃棄されている大量の大豆からしょうゆを造れば、大豆農家の生計向上と食料の安定供給にもつながるはずだ」と館教授。ポリビアでの食品加工技術の普及を目指した研修が始まった。

「ポリビア産しょうゆ」を実現させたい

東京農業大学は、開発途上国からの研修員の受け入れや、ペルー産の南国フルーツ・カムカムを活用したフェアトレードドリンクの商品化など、国際協力にも熱心に取り組む。さらに1956年に設置された農業拓殖学科(現・国際農業開発学)では、途上国での農業発展に貢

献する人材育成を目指している。

今回の研修も、日本で唯一醸造学科がある同大学の強みを実施につながった。日本には約1500のしょうゆの個人製造業者があるが、なんとその約6割が東京農大の卒業生。また、研修の指導に当たる館教授自身、発酵に不可欠な麹菌に含まれる新しい酵素を発見するなど、しょうゆ研究の第一人者だ。昨年には、これまでの数々のしょうゆ業界への功績が評価され「醤油功労賞」を受賞している。「ただ授業を聞くだけでなく、しょうゆを自分の手で造ることで、基本的な製造過程はもちろん、質の良いものにするためのポイントなど、帰国後に使える技術を学んでもらいたい」と期待する。

しょうゆは、蒸した大豆と炒った小麦を混ぜたものから「麹」を造り、それを食塩水に浸して発酵・熟成させた「もろみ」を搾ったもの。「この過程で特に重要なのが麹造りで、これがしょうゆの良さしあしを決めるんです」と館教授。湿度90%、温度28度程度に保たれた室と呼ばれる部屋で、48時間つきっきりで管理



東京農業大学の学生とともに山口さんが仕込んだもろみ。発酵してフツフツと空気が抜けていく



フェアトレード商品として東京農業大学が企画・販売しているカムカムドリンク。同大学の生協やウェブサイト「農大市場」から購入できる

日本ですんだ技術が実を結び、ポリビア産のしょうゆが生まれたらこんなうれしいことはない。日本の反対側に暮らすポリビアの人々の生活向上を目指し、東京農業大学と山口さんの挑戦は続く。

※JICAが国内の地方自治体、NGO、大学、企業などと協働で日系人を研修員として受け入れ、それぞれが持つノウハウを生かした技術研修を実施する事業。