



天皇陛下御即位記念

第34回 国民文化祭・にいがた2019

文化ふっと新潟!

第19回 全国障害者芸術・文化祭にいがた大会

この人をぜひ知って欲しい!

江田 鎌治郎

えだ かま じろう

間もなく国民文化祭、全国障害者芸術・文化祭が新潟県下で開幕します。先月号本紙でもお伝えしたとおり、祭典中、糸魚川・妙高・上越エリアでは、「発酵文化の礎を築いた先人たち」という共通テーマを設定し各種イベントを展開します。

当エリアには、坂口謹一郎（应用微生物学の世界的権威）、川上善兵衛（岩の原葡萄園創業者）といった著名人がいますが、この記念すべき祭典を機に、市民の皆さんに広く知ってほしい糸魚川の人物を紹介します。

日本全国どこでも、安定して
おいしいお酒が飲めるのはこの人のおかげ!



糸魚川出身

明治5 (1872) 年
～昭和32 (1957) 年

昭和21 (1946) 年10月27日
前列右から2人目が鎌治郎。中央は糸魚川町長も務めた加賀の井酒造当主の小林鹿郎氏。



糸魚川帰省の際（加賀の井酒造提供）

功績の概要

日本酒の製造工程における酒母の製法の一つ速醸^{そくじょうもと}を研究、また指導者として全国に技術を普及するなどの業績から「酒造界の大恩人」と称されます。

酒母（酏）… 日本酒造りの主役である微生物「酵母」を育てるもとになるもの。水、米麴、蒸米を混ぜたものに酵母を加えて培養します。

功績の背景

速醸酏が広く普及する以前の日本酒は品質が安定していませんでした。これは雑菌により腐りやすかったため、近代に入り、その解決策が強く求められていました。明治37 (1904) 年、政府は大蔵省（現在の財務省）に醸造試験所（現在の独立行政法人酒類総合研究所）を設立、日本酒の品質改良と生産性向上を目指しました。

当時の酒母製法（生酏系^{きもと}）には、雑菌繁殖を防ぐため、蔵内に住み着く乳酸菌による乳酸生成工程があるのが普通でしたが、速醸酏はこの乳酸を人工的に添加することによって確実な雑菌繁殖防止と酒母製造日数短縮をねらいとしました。

醸造試験所の鎌治郎がこの方法を研究、体系づけ、普及したことで全国的に醸造技術が向上、酒の

品質が良くなり、製造コストも下がり、さらに現場の労力軽減、効率化にも繋がるなどいいことづくめ。鎌治郎は技術指導の先々で感謝されたといいます。

なお現代では、速醸酏は国内の9割以上がこの製法によっているということです。このような功績から、应用微生物学の世界的権威 坂口謹一郎は江田鎌治郎を「酒造界の神様」と評しています。

豆知識 ①

時代は日清戦争が終わり日露戦争に突入する頃、酒税は当時の国税収入のトップ（全体の35%前後）で国の財政を支える柱でした。日本酒の研究が大蔵省所管、国策であった理由がここにあります。速醸酏の普及は近代日本の税収の安定確保に大きく貢献しました。