# おかしん

2019
11
VOL.784

精米した酒米を職人の目で確認

かがやきびと　萬乗醸造 15代目 **久野 九平治**

LIFE「インフルエンザについて」

かがやきびと

# 醸造家
# 15代目 久野 九平治

目には見えないcoverを外してやれば、
日本酒の新しいdiscoverが見えてくる。

*Kuheiji Kuno*

「日本酒」の歴史は古く、水稲が渡来した弥生時代には米の酒造りが始まったと推測されています。祭りや冠婚葬祭をはじめ日本人の生活に馴染みの深い「日本酒」。近年、「和食」が世界無形文化遺産に登録されたこともあり、世界的な日本食ブームとともに、日本酒も「SAKE」として知られるようになりました。

当金庫大高支店のお取引先でもある株式会社萬乗醸造は、銘酒「醸し人九平治」を世に送り出し、日本酒の価値を大きく変えたことで知られています。萬乗醸造社長で醸造家の十五代目　久野九平治さんにお話を伺いました。

## ―いつから酒造りの世界に？

萬乗醸造はおよそ400年前から続く造り酒屋です。若い頃は家業を継ぐ気がなかったので好きな演劇を学んだり、家を出てふらふらしたりしていました。20代後半、父親の病気をきっかけに家に戻ると、会社の置かれている状況に驚きました。当時は、大手メーカーの下請けとして造った酒が安い価格で取り引きされ、ほとんど利益が出ていない状況。このままではダメだと考え、酒造りを一から見直すことを決心しました。

## ―まず何を始めたのですか？

最初は、とにかく家業を立て直すため、良い酒を造ろうということだけを考えていたと思います。大量生産から手作り農家のような人の手による酒造りに切り替え、全ての工程を見直しました。「江戸時代には製法が確立された」とされる酒造り。日本酒に限らず古くからあるものには厚い「cover（カバー）」がかかっています。しがらみや風習、当たり前という言葉に置き換えられるかもしれません。そうした従来からの当たり前というものを「Dis」取り除くことによって、「Discover（ディスカバー）」＝発見が見つかるのではと思っています。

## ―ワインに学ぶ日本酒の現状

例えばワインを選ぶとき、ブドウの品種やどこの畑で何年に収穫されたのかなどブドウに焦点があてられますが、日本酒ではほとんどが銘柄重視で、米の品種や収穫年などが取り上げられることは少ないように感じます。1本1万円のワインと聞いてもあまり驚かれませんが、日本酒では高いと言われるのが現状です。世界で日本酒が飲まれるようになったとはいえ、フランスが世界に輸出するワインの量と比べたら50分の1程度。ブドウと米の違いはあれど、ワインも日本酒も同じ醸造酒。この価値の差をどうしたら縮められるのか、何かできる事はないかと、考えずにはいられなかったですね。

# 酒造りのドラマは〝田んぼ〟にある。あたり前のことに気づかされたんだ。

2006年、日本酒にとって未開の地ともいえるパリに渡り、三つ星レストランなどへ日本酒を売り込み、日本酒が世界に知られるきっかけを作ったとされる久野さん。2010年からは米農業、2016年からはフランスでワイン醸造をスタートさせるなど、次々と挑戦されています。

## ―国境・文化・ジャンルを越えて

パリのイベントで、私たちの酒を口にした方に「このお酒は手造りの味がする。ワインも最終的にはこういったものが選ばれるよ。」と評価していただいたことがありました。フランスは今でも職人をリスペクトする風習がある国です。日本ではあまり見かけない様々な専門店が普通に街の中にあります。飛び込みで営業に来た私たちにもきちんと対応してくれます。醸造酒を飲む習慣があり、食文化がしっかりしているフランスなら、私たちの造る日本酒も受け入れられるのではと活動を始めました。

ワインの勉強のためにワイナリーを訪ねると、まず畑に案内してくれます。今年の天候やブドウの話を、「九平治、俺はこの年、大地が割れるイメージをもらった。下からすごいエネルギーをもらったんだ。分かるだろ？」と詩人が詠う畑のドラマのように聞かせてくれます。本当なら自然を相手にしている苦労話などがたくさんあると思いますが、彼らはそんな話はしません。そして「君は米をどうしているの？」と聞いてきます。

日本酒の世界では、「米作りは農家、酒造りは酒屋」というのがあたり前でしたが、ワインの世界では「畑とワイン造りはセット」があたり前です。米については勉強していますし、付き合いのある農家さんから話を聞いて何となく毎年の田んぼのことは知っていました。ですが、自らブドウを育てワインを生産している彼らと比べると説得力に欠けます。このあたり前のズレを埋めるため、まずは米作りからスタートしました。

黒田庄に生まれて▶
100%自社栽培の
山田錦を使用

## ―2次元では分からないこと

2010年から兵庫県西脇市黒田庄町で山田錦という酒米を栽培しています。始めた頃は、「自分の手でつくりたい」という思いはありましたが、実際「どんな米を、どうやって栽培したらいいか」まったくの手探り状態。でも、農家ではない私たちだからこそ米作りのあたり前という常識にとらわれない考え方で進められたこともあると思っています。

今は、インターネットで様々な知識が簡単に手に入ります。私も若いスタッフも、調べたいことがあれば利用します。でもそれはあくまで2次元の話。3次元で実際に体験することで、はじめて〝田んぼのドラマ〟を語れるようになりました。酒蔵にもドラマはあります。しかし、日本酒のいちばんの原料といえば米です。酒の造り手である私たちがいくら努力しても米のもつ特徴だけは変えられません。だからこそ一から米作りに携わり、田んぼや蔵の中で体験したドラマを、1本の酒を通して飲んでくださるかたに伝えられたらいいなと願っています。

## ―日本酒の造り手がなぜワイン?

今でこそ日本酒が世界で知られてきましたが、同じ醸造酒のワインと比べるとまだまだです。実際にフランスに住み、世界基準のワイン造りを体験することで、日本酒造りに新たな化学反応を起こせるのでは、異文化をミックスさせることで、さらに日本酒の価値の創造と向上につながるのではと考えています。

酒造りでは常識とされてきた部分を見直し、新しい見方を取り入れることで21世紀型の新しい日本酒の形が見えてくると信じています。時代によって常識は変わります。でも、どうせ変わっていくものならば、自分が先頭に立って変えていく種になりたいと思います。

●久野 九平治（くの くへいじ）さん
1965年 名古屋市生まれ。1994年 15代目九平治当主となる。
新ブランド『醸し人九平次』を立ち上げ、1997年発表、販売開始。
2007年にはニューズウィーク誌の「世界が尊敬する日本人100」の1人に選ばれる。2010年 兵庫県黒田庄にて山田錦の栽培開始。
2016年 フランスでワイン醸造をスタート。2019年、黒田庄にて、農醸計画（新蔵計画）に着手。2020年稼働開始予定。

▲久野さんのもとには全国から多くの若者が集まり、米造り・酒造りに励んでいる。

### Information

江戸初期創業
**株式会社 萬乗醸造**（ばんじょうじょうぞう）

住　　所：愛知県名古屋市緑区大高町西門田41
電話番号：052-621-2185
ホームページ：http://kuheiji.co.jp
※見学・販売は行っていません。

# インフルエンザについて

インフルエンザは、例年12月～４月に流行期間を迎えます。流行が始まると、短期間に多くの人へ感染が拡がるため、流行する前から早めの予防を心がけましょう。インフルエンザの予防には「かからない」、かかっても「うつさない」ことが大切です。

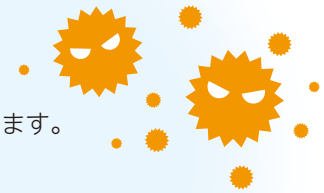
## インフルエンザの主な症状

急に発症する38℃以上の発熱、頭痛、関節痛、筋肉痛、のどの痛み、鼻汁、咳

## インフルエンザと風邪の違い

風邪は様々なウイルスによって起こりますが、全身症状はあまり見られません。のどの痛み、鼻汁、くしゃみや咳といった症状が中心です。一方、インフルエンザはインフルエンザウイルスに感染することによって引き起こされ、38℃以上の発熱や頭痛、関節痛、筋肉痛、全身倦怠感の症状が比較的急速に現れるのが特徴です。

## インフルエンザの流行時期



例年12月～4月に流行し、例年1月末～3月上旬にピークを迎えます。
インフルエンザは流行性があり、一旦流行が始まると短期間に多くの人に感染が広がります。

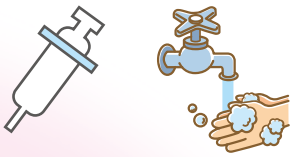
## インフルエンザの診断方法、治療方法

現在、インフルエンザの診断に当たって医療機関では、15分程度で結果が分かる迅速診断キットを使用することが一般的です。インフルエンザの治療には重症度や合併症の有無を判断し、抗インフルエンザ治療薬の投与を行います。解熱剤の中にはインフルエンザ感染時に服用を避けた方が良いものもあるので、インフルエンザかなと思ったら自己判断せずに早めに医療機関を受診し、医療機関で処方された薬を服用しましょう。

## インフルエンザにかかったら

一般的にインフルエンザ発症前日から発症後3～7日間はのどや鼻からウイルスを排出するといわれています。そのためこの間は外出を控える必要があります。現在、学校保健安全法では「発症した後5日経過し、かつ解熱した後2日（幼児にあっては3日）を経過するまで」をインフルエンザによる出席停止期間としています。

# インフルエンザの予防法



## 1 流行前の予防接種

インフルエンザワクチンの予防接種は感染後に発症する可能性を低減する効果があり、発症した場合の重症化防止に有効です。また予防接種の効果が現れるまでに通常2～3週間程度かかり、その後効果は約5ヵ月間続きます。予防接種は11月に受けることをお勧めします。遅くとも12月中旬までには接種しましょう。

## 2 適度な湿度の保持

空気が乾燥するとのどの粘膜の防御機能が低下し、ウイルスが侵入しやすくなり、インフルエンザにかかりやすくなります。室内は乾燥しやすいので、加湿器などを使って適度な湿度（50～60%）を保つことは感染予防につながります。

## 3 外出後の手洗い

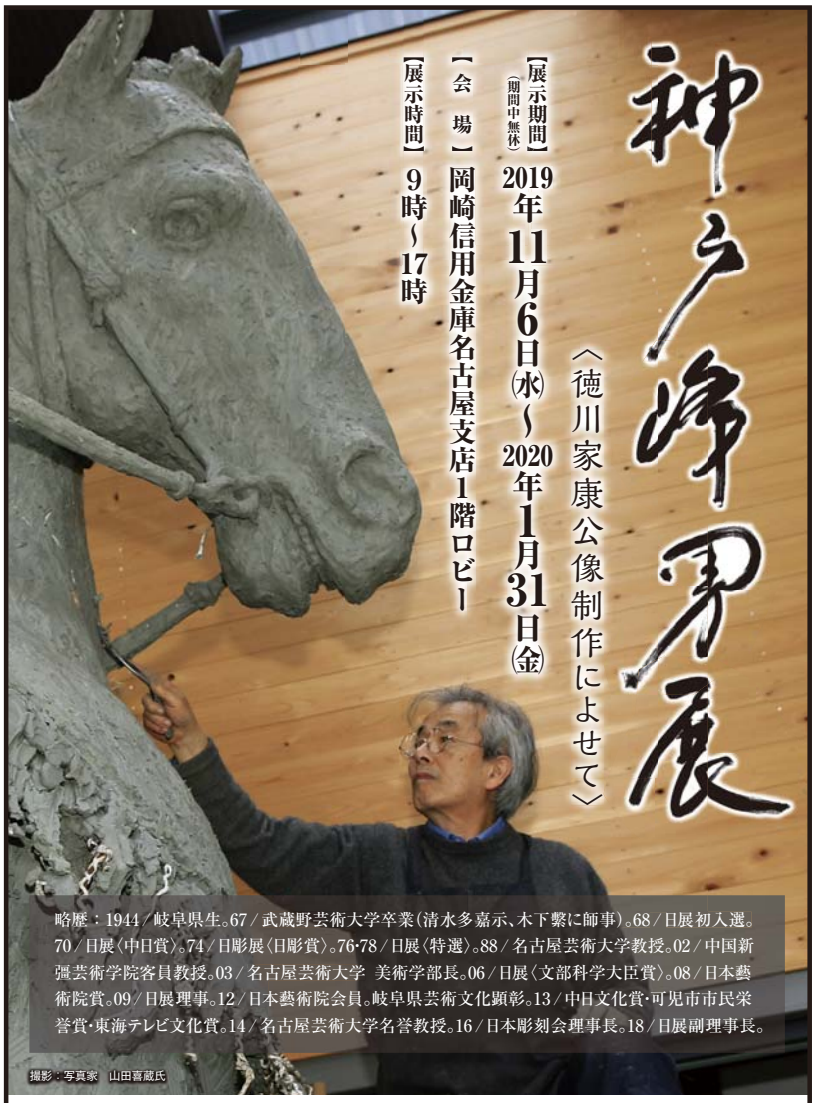
流水・石けんによる手洗いは手指など体についたインフルエンザウイルスを物理的に除去する方法として有効です。インフルエンザウイルスにアルコール製剤による手指消毒も効果があります。

## 4 人混みや繁華街への外出を控える

インフルエンザが流行する時期は、幼児や高齢者、基礎疾患を持っている方は人混みや繁華街への外出を避けましょう。やむを得ずに外出して人混みに入る場合は、マスクをするなど飛沫感染を予防する努力をしましょう。

## 5 十分な休養とバランスの取れた栄養摂取

疲れが溜まっていると抵抗力が落ち、ウイルスに感染しやすくなります。体の抵抗力を高めるために日頃から十分な休養を取り、バランスの取れた食事を心掛けましょう。



**岡崎信用金庫**
**名古屋支店**

〒460-0008
名古屋市中区栄一丁目11番22号
地下鉄「伏見」駅徒歩3分

**TEL：052-218-4191**

ご利用無料 **おかしんアプリ**

**▶残高・入出金明細確認**

本アプリ登録口座の残高と、最新の入出金明細(※)をご確認いただけます。

※当日を含めた過去62日間のお取引明細のうち、最新10件が表示されます。

その他にも…
▶おかしんパーソナルダイレクトのお申込み・各種手続き
▶おかしんインターネット支店のお申込み・各種手続き
▶最新のキャンペーン情報やお知らせ
etc.

**これらがすべてアプリ1つでできます！**

iOS用 App Store からダウンロード
Android用 Google Play で手に入れよう

詳しくはホームページをご覧ください。
おかしんアプリ　検索

毎月一回発行
発行所　岡崎市菅生町字元菅四一
発行／岡崎信用金庫　編集／地域振興部
電話〈〇五六四〉二五―七二一三(http://www.okashin.co.jp)


# 守り育てる資産運用をご提案します

**「なごみの杜」の特徴**　日米欧の国債、日米欧の株式指数インデックスを中心とした運用を行い、リスクを抑えつつ安定的な収益の確保を目指します。

※購入時手数料:1.10%(消費税込)

【投資信託に関するご注意事項】

- 投資信託は、預金、保険契約ではありません。
- 投資信託は、預金保険機構、保険契約者保護機構の保護の対象ではありません。
- 当金庫が取扱う投資信託は、投資者保護基金の対象ではありません。　投資信託の設定・運用は委託会社が行います。
- 投資信託は、元本および利回り・分配金の保証はありません。
- 投資信託は、組入有価証券等の価格下落や組入有価証券等の発行者の信用状況の悪化等の影響により、基準価額が下落して元本欠損が生ずることがあります。また、外貨建て資産に投資する場合には、為替相場の変動等の影響により、基準価額が下落して元本欠損が生ずることがあります。
- 投資信託の運用による利益および損失は、ご購入されたお客さまに帰属します。
- 投資信託のご購入時には、買付時の１口あたりの基準価額(買付価額)に最大3.30%（税込）を乗じて得た額をご負担いただきます。換金時には、換金時の基準価額に最大0.5%の信託財産留保額が必要となります。また、これらの手数料とは別に投資信託の純資産総額の最大年2.0505%(税込)を信託報酬として、信託財産を通じてご負担いただきます。
- 投資信託の取得のお申込に関しては、クーリングオフ(書面による解除)の適用はありません。
- 投資信託のご購入にあたっては、あらかじめ最新の投資信託説明書(交付目論見書)および目論見書補完書面等を必ずお読みいただき、内容を確認・理解された上で、ご自身でご判断ください。

岡崎信用金庫　商号等／岡崎信用金庫　登録番号／登録金融機関 東海財務局長(登金)第30号　加入協会／日本証券業協会

**詳しくは当金庫の窓口または 0120 0120-053-060にてお尋ねください**