

被曝農業時代[〃]を生きぬく

第11回

酒からは放射性物質を除去できる
後世に3・11を伝える酒造りで農業生産の復活を！

今回は、酒類品質管理の第一人者、大久保順朗氏に寄稿をおねがいました。かつてチェルノブイリ原子力発電所事故後の、ヨーロッパのブドウ産地の対応、ワイン業界が講じた放射性セシウム対策をつぶさにみてきた著者が、被災した日本の農業経営者に対しあらたな酒造り・酒原料生産の将来ビジョンを提言する。

酒屋だから知っている 原発事故への対処

私はもともと酒屋であり、農業関係者ではない。しかし、昨年3月11日以来、農業や農産物についての行状やビジネス界の動きに納得のいかないところがあり、また、酒を扱ってきた立場から農業経営者のみなさんに提案したいことがあり、筆をとらせていただいた次第である。

私事になるが、昨年の3月11日は、数年来の体調不良で、まだ歩行もお

ほつかなくりハビリを始めたばかりの頃だったが、やっと回復へと抜け出す兆しをつかむところへ漕ぎ着けた頃であった。後で述べるが、つらい中にも光明が差した矢先に大きな災害の報に触れたことは、1986年のチェルノブイリ原子力発電所事故（以下チェルノブイリ原発事故）当時のことをまざまざと思い起こさせるものだった。

テレビの向こうで仙台平野の農地を黒い津波が襲い、ハウスを次々に呑み込む様を呆然として見つめていた。一人でも多くの方々が命を捨ててくれることを願いながら、その後生活再建や塩害からの農地再生にはどれ程の期間が必要なのだろうかと思ひ、心が痛んだ。さらに福島第一原発事故の惨状と、その後1年数カ月にわたる政府の無策・迷走を見るに至って、やはりチェルノブイリ原発事故後のヨーロッパの酒類業界で起きたこと、そこから得た情報と



大久保順朗

酒類品質管理アドバイザー

おおくぼ・よりあき●1949年生まれ。22歳で家業の菊屋大久保酒店（東京都小金井市）を継ぎ、ワインに特化した経営に舵を切る。ワインの品質劣化の多くが物流段階で発生していることに気付き、その改善の第一歩としてワインのリーファー輸送の提案を行った。その後も、酒類の輸送、保管、テイスティングなどについても革新的な提案を続けている。

この状況の打開策の一つを、農業に携わるみなさんにお伝えしたいと考えた。

ホットスポット産の ワインが人気銘柄に

1986年、私はワインの輸送法の改善提案を行っていた。それ以前には問題のあるワインが多かったが、これでようやく良質な欧州産ワインを豊富に扱えるということまで心を躍

らせていた。4月26日のチェルノブイリ原発事故の報は、まさにその矢先に飛び込んできた悪夢だった。

これからどうなるか？ まだ受粉して間もない時期であろうヨーロッパのブドウ畑の状況を想像すると気が減った。収穫したブドウがワインとなつて出荷されるのはおよそ2年後以降だから、問題が起こった1986年産ワインが出回るのは1988〜1989年頃になる。それま



でワインの除染技術は開発されるだろうか——ワイン屋をやめるか続けるかは、1986年産を入手後に決めようと腹をくくった。

あの頃は、ボルドーやブルゴーニュの高級ワインでは、1981年・1982年・1983年のワインが活発に輸入されている時期であった。以後の2年数カ月は、輸送方法の改善で、かつてとは比べものにならない健康さを保って続々と入荷する1986年以前のワインに喜びながら、一方で放射能汚染の深刻さを伝える情報に翻弄された。

西ヨーロッパを襲った放射能雲は3方向に分かれて西進したとのことであった。その中でとくに、南回りはチェルノブイリから黒海上を南進し、エーゲ海へ出て、アドリア海を北上し、北イタリア地方でアルプスに突き当たって降雨し、同地方にホット・スポットを作った。当該地域で大量の家畜・家禽類が処分されたという報が入ってきた。

これでは北イタリアのワインは壊滅的な状態となるのだらうと考えた。ところがである。イタリアを代表する当地の銘酒「バローロ」と「バルバレスコ」は当初の風評被害で値を下げることはあったものの、1986年産がリリースされた頃には、値頃感と品質のよさで日本でも大人

気となったのだ。

その後ドイツやフランスのワインたちも、セシウムの残留数値は370 Bq/kg(チェルノブイリ原発事故後に日本が採用した輸入食品中のセシウム134及びセシウム137の濃度の暫定限度)を大きく下回るものばかりであった。

さらに、私を驚かせたことがあった。その後数年のうちに、どこのワインも価格の高低を問わず、今までは比較にならないほどきれいな香味のワインに変身していったのである。いったいワインに何が起こったと思われるだろうか？

ベントナイトの過渡 ワインの品質が向上した

ベントナイトというものがある。土壌に詳しい農業経営者のみなさんには釈迦に説法に違いないが、これは粘土鉱物の一種で、食品加工分野では油脂や飲料のろ過助剤として利用の歴史の長いものだ。もちろんワインにも使われている。

チェルノブイリ原発事故から1年後だったと記憶するが、そのベントナイトに放射性物質を吸着する機能が確認され、これを用いれば1986年産以降のワインを含む大半の酒類の安全性は確保されるとの情報がもたらされたのである。

ちなみに、福島第一発電所でフランス・アレバ社が行っている汚染水処理にも、もちろんベントナイトが用いられている。

これは朗報には違いなかったが、私は少々憂鬱になった。というのは、安価なワインに対してベントナイトで清澄ろ過を行うということは以前から行われていたのだが、このプロセスを経たワインは、わずかだが独特の匂いがワインに付着してしまうのだ。だから私は「高級ワインに安ワインと同じ粘土臭が付いてしまう」と心配したのである。

だが、現実とは違ったようだ。その後入手したワインは前段で述べたように香味がよいものが多く、粘土臭を感じることはなかった。

ベントナイトの加工・利用技術が進んだのだ。その背景は容易に想像できる。ベントナイトが放射性物質の吸着に有効とわかると同時に、ベントナイトの需要は一気に高まった。この先は私の推測が入る話だが、このベントナイトの新たな需要者の大半は、今までベントナイトには見向きもしなかった高級ワイン生産者であったはずだ。ワインの出荷を可能にする技術には、金に糸目は付けなかつただろう。かくして、ベントナイトを扱う企業は、この「特需」によってベントナイト精製技術を飛

躍的に向上させ、粘土臭を残さないベントナイト製ろ過助剤を開発できたのだ。

この経験を経たヨーロッパは、放射性物質の汚染を受けた地域でも安全な酒を製造できることを理解している。参考に、今年3月のEC(欧州委員会)のSCFCAH(フードチェーン及び動物衛生常任委員会)議事録に、以下の内容があることを確認いただきたい。

- ・日本産の酒、ウイスキー、焼酎については、日本当局から多数の検査結果が伝えられ、これらからは放射性物質は検出されていない。
- ・酒類の製造工程でアルコール飲料からは、放射性物質がほぼ完全に取り除かれている。この知見は輸入時の検査でも確認されている。
- ・従って日本産の酒、ウイスキー、焼酎を規制対象外にすることは消費者保護を維持しつつ管理上の負担を減らすために適切である。

http://ec.europa.eu/food/committees/regulatory/scfcah/toxic/sum_23032012_en.pdf

3・11の記憶と教訓を 後世に伝えるための酒

この話を踏まえての、農業経営者のみなさんへのご提案である。

放射能汚染を受けた圃場の除染を

短期間に実現することは難しいだろう。しかし、仕事がなければ人は元気になれない。だから、営農、生産をしながら除染を進めることを考えたいのだ。

すなわち、放射能汚染を受けた被災地で、でんぶん質ないしは糖を産する作物を積極栽培し、それを原料とした酒類生産を行うという形で、汚染軽減・農業振興・事業創出を考えていただきたい。生産する酒類は、蒸留酒で、ベントナイトによるろ過を行う。固形物からの放射性物質の除去は至難だが、いったん液体になればそれは容易なのだ。

したがって、作付ける作物は、酒醸造に向くものである上に、敢えて放射性物質を吸収しやすいものを選ぶことも視野に入れておきたい。

もちろん、食品中の放射性物質の量が安全なレベル以下にできていることが科学的な検査によって証明されても不安を捨てない人たちが、とくに子供たちへの害を心配する人たちがいることは承知している。しかし、この製品は酒は子供の口に入らないのである。一方、「若い人が口にしないで、オレなら大丈夫だ」と言っているのはばかでない、正義感に燃える頼もしい中高年男性が地方にも都会にもいるということ、私たちは知っている。彼らなら、この企画の味

方になってくれるだろう。

製品は、長期熟成を必要とするタイプのものを主軸とする。本来、長期熟成する酒類はメーカーサイドで熟成させてから製品として出荷するが、今回の商品は熟成完了前の早期に消費者に購入してもらおう。そして、神棚、仏壇、床の間、サイドボードのように茶の間の目立つところなど、日々家族の目に触れる場所に飾り、永く、飲まずに置くことを勧めるのだ。それにより、今回の震災・津波・原発事故を風化させないための、次世代にその教訓を伝えるための酒とするのである。

したがって、製品名は、「2011・03・11・東北見聞録」といったものとし、サブ・タイトルとして「15年後の自分へ」「30年後の息子へ」「まだ生まれていない50年後の孫へ」「ひ孫へ」などを、購入者が自分で書き込めるスペースもほしい。

当然、容器、箱などのパッケージはそうした静置・熟成に向くものとする。ラベルやパッケージ・デザインも、災害とその教訓、事の重みが伝わるように工夫する。小冊子を添付するのでもいい。それにはこの災害の顛末と留意事項などをびっしりと書きとめたものにした。

なお、この製品のほかに、普段飲みの価格帯の別な製品を清酒で開発

してもよい。この場合も、日々の戒めや留意点を記したラベルを多種作りたい。

樽や壺での熟成で香味を与える

ベントナイトによる濾過をどの段階で施すかにもよるが、実施すれば確実に原材料由来のキヤラクター（酒の香味などの特徴やその元となる性質）は希薄となる。そのため、樽や甕で寝かせて、ワインやシェリーの古樽を用いるウイスキーのように貯蔵容器を持つキヤラクターを後天的に加味できるタイプの酒の方が、飲み手の満足度は高くなる。

その場合、甕熟成の蒸留酒は陶器の容器に蒸留したての焼酎を詰めて、買い手の手元で長期保存してもらうだけでよい。だが樽熟成の場合にはそうするわけにはいかない。小樽詰めでの出荷ではコストがかかり過ぎるのと、環境次第では中身の蒸発も激しく、さらには長過ぎる樽貯蔵は香味的に好ましいものではない。そのため、将来の香味となる要素を、酒が樽から取り込む期間を出荷前に取る必要がある。

ウイスキーやブランデーの熟成も、表示されている熟成年月のすべてを樽で寝かせているわけではなく、正確に表記するのであれば「樽熟成〇〇年+ビン熟成〇〇年」とな

っているべきであり、その期間の配分比は、樽の材質、新樽であるのか古樽なのか、古樽であるならその経年数や、以前に詰められていた酒の種類等で微妙に現出する香味は変わり、それこそが各社製品の香味特性となる企業秘密である。これはワインのような醸造酒でも蒸留酒でも、熟成期間の長短はあるものの、基本的に同じ考え方による。

日本では新樽で熟成していると伝えられているポルドーやブルゴーニュの高名な赤ワインたちも、毎年購入する新樽を高級白ワインを生産している蔵に数カ月間貸し出し、あくが抜け、少しばかり白ワインのしみ込んだ樽にしてから樽詰めされている場合が多いのだ。

地元の酒造メーカーに協力を求める

生産にかかわる新たな投資は少ない方がよい。農家や農業生産法人が製造・販売まで行う必要はない。酒の製造は地元既存企業に委託するのがよい。発売元は地元自治体やその連合体、あるいはJAなどの組織が免許を取得すればいいだろう。

発売元が一つであれば委託製造元は複数でもよいが、この商品の狙いから言って、東北の地元を生産ライオンを有していることが条件になる。

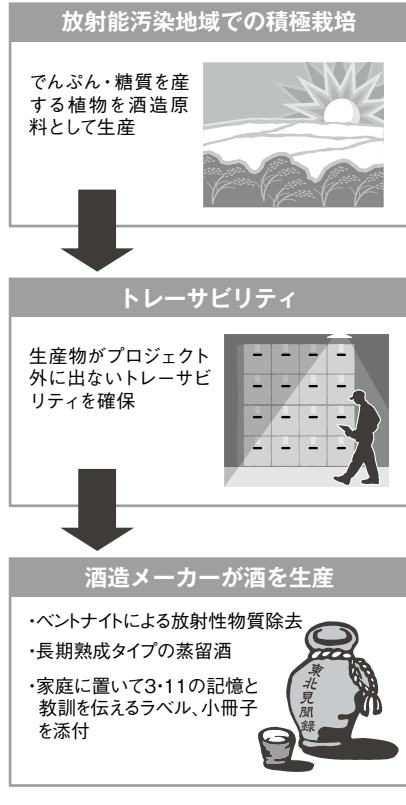


“被曝農業時代”を生きぬく

たとえばだが、福島県塩竈町に「本格麦焼酎白沢」という麦焼酎を製造する薩摩酒造株式会社塩竈蒸留所がある。

鹿児島島の焼酎業界のリーディングカンパニーであり、また今回の災害でも経営基盤も傷付いていない。実は前述の「東北見聞録」という名称の案は、マルコポーロの「東方見聞録」からというよりも、この薩摩酒造が造っていた熟成芋焼酎「薩摩見聞録」から思い付いたネーミングである。また同社のヒット商品である樽熟成麦焼酎「神の河」も、当初は塩竈留所で仕込まれていたと記憶している。同社が手掛ける焼酎の種類も、芋・麦・米・蕎麦と豊富で、樽や甕を使った長期熟成技術も実績豊富である。廃版となった「薩摩見聞録」は25年熟成の芋焼酎であった。

酒による放射能汚染地の農業再生案



※ただし、この原稿を書いている段階では、筆者が同社にこの案について連絡・相談等しているわけではないので、もしも相談してみようという方は、その点にはご注意ください。

原料生産と廃棄物処理を解決する必要がある

この提案には懸案事項もある。一つは、放射性物質の汚染を受けた多くの地域で、そもそも農業生産が制限されているという問題がある。これは、政治家と行政にこの事業のしくみと安全性を理解してもらった上で、法令を変えるなり特区を設定するなりをしてもらう必要がある。また、当該地で生産した原料農産物が酒の製造以外の目的に出荷・利用されないことと、それを担保するトレーサビリティの仕組みも必要だ。しかし、この種の管理はわが国

の官・民が最も得意とするところだ。もう一つ大きな問題は、放射性物質を吸着したベントナイトと原料農産物の残渣が混じった廃棄物の処理をどうするかだ。

チエルノブイリ原発事故後のフランス生産地からは、ワインの濾過廃棄物は数年間は醸造所や畑の敷地内にシート掛けして積み置きかれ、その後畑に鋤き込まれたとの情報を得ている。だが、私はこの「畑に鋤き込まれた」の部分は、当初は信じていたものの、今はそうではなかったのではないかと考えている。

というのは、他の土地の土壤であるベントナイトをワイン畑に鋤き込む行為は、農産物の原産地統制呼称法（AOC法）の、「客土の禁止」に抵触する可能性が高いからだ。また、ブルゴーニュ在住の知人から送ってもらった膨大な畑の写真からも、ベントナイトの灰色の粘土が大量にまかれたような痕跡は発見できなかった。

彼らが実際にそれをどう処分したか、それ以上は知る由もないが、参考とするには限界があるということだ。そこでフランスのことはさておき、この企画で酒を造った場合はどうするかを考える必要がある。粘土であることから考えれば、まず陶板

とができるのではないだろうか。その上でしかるべき処分場への安置を考えることになるだろう。

私としては、極低温かつ高圧な深海、しかも熱水鉱床などが近在しない安定した海底への投棄を目指すべきではないかと考えている。海底断層などの調査のために、現在深海調査船が活動しているとのことであるが、汚染陶板が深海中でどのような変化を見せるのか実験してみるべきだろう。もちろんこれらの調査、研究は国や東京電力の費用と責任で行うべきことである。

日本海溝などのような場所であれば、他国に迷惑をかけることもないのではないかと考えるが、一方で海洋法に関する国際法や条約による縛りもあり、国内の調整で解決することではないかもしれない。いずれにせよ、この部分の法整備、外交についてこそは、行政と政治家に力を發揮してもらわなければならない。

農業界の外からのご提案だが、いかが思われるだろうか。ご検討頂ければ幸いです。

（編集部から・本稿の提言に対して関心のある方は、編集部 customer@tam-piz.co.jp までお気軽に連絡ください）