

ロバート・馬場裕之氏推薦! いま、世界が注目する発酵

ビジネスエリートが知っている
教養としての発酵2024年
1月16日発行

株式会社あさ出版(代表取締役:田賀井弘毅、所在地:東京都豊島区)は村井裕一郎 著『ビジネスエリートが知っている 教養としての発酵』を2024年1月16日(火)に刊行いたします。

ビジネスシーンや社交の場で役立つ発酵の知識が満載

日本を代表する技術であり文化である発酵。和食に使われる、醤油、みりん、酒、味噌、酢など、その多くが発酵食品です。最近では、「麴」の世界カンファレンスの約88%が海外参加者であったりと、発酵は世界からも注目を集めています。

本書では発酵とはそもそも何なのか、発酵の歴史や種類、知っているビジネスパーソンとして一目おかれる知識などを、**室町時代から600年続く種麴メーカーの29代当主**が、図解や写真つきでわかりやすく伝えます。

タイトル:ビジネスエリートが知っている
教養としての発酵

著者:村井裕一郎

ページ数:224ページ ISBN:978-4-86667-649-4

価格:1,650円(10%税込) 発行日:2024年1月16日

【目次】

- 第1章 なぜ今、ビジネスパーソンが発酵を知るべきなのか
 - 第2章 発酵の基礎知識
 - 第3章 発酵の歴史と日本の発酵食品
 - 第4章 世界と日本の発酵
 - 第5章 ビジネスパーソンが知っておきたい日本の発酵業界について
 - 第6章 発酵を生活に取り入れる
- 付録 麴の作り方



【著者プロフィール】村井裕一郎(むらい・ゆういちろう)



株式会社糀屋三左衛門 代表取締役社長・第二十九代当主

株式会社ビオック 代表取締役社長

1979年、愛知県豊橋市生まれ。2002年に慶應義塾大学経済学部、2004年に慶應義塾大学環境情報学部卒業。2006年にアメリカのサンダーバードグローバル国際経営大学院にて国際経営学修士(MBA)取得。その後、室町時代の創業以来、種麴を作ってきた家業である株式会社糀屋三左衛門、またその研究開発企業である株式会社ビオックに入社。以来、得意先である味噌、醤油、清酒、焼酎などの醸造メーカーと関わり「発酵」のプロとして家業に携わる。2016年に家業を継ぎ第二十九代当主に就任。各種セミナーや執筆など、麴、発酵の魅力を発信する活動にも力を入れる。2022年には京都芸術大学大学院学際デザイン研究領域修了(芸術修士)。2023年より公益財団法人日本醸造協会 理事。その他、2019年公益社団法人豊橋青年会議所理事長、豊橋市男女共同 参画審議会委員など地域社会活動の役職も多数務める。

読めば発酵について語れるようになる！ 600年続く種麴メーカー29代当主が教える発酵の知識

※以下、本書より一部抜粋編集

今、世界が発酵に注目している

食文化の分野だけに留まらず、様々な分野でグローバルなレベルで注目を集めている発酵。例えば、食の最先端技術であるフードテック分野では、発酵はすでに大きな潮流となっています。

代表的な事例は、「代替タンパク質」の分野です。現在、地球全体の人口がまだまだ増えると予想される中で、人類がタンパク質を動物を中心に摂取し続けることが、環境への負荷になると問題になっています。

そのため、肉や魚に代わる代替タンパク質に注目が集まっており、2030年にはその市場規模は3兆円を超えるとも。その代替タンパク質をつくる方法の1つとして、発酵に注目が集まっているのです。



写真提供：デンマーク「Age Aps」

海外でも広がる、発酵を活かした料理

知れば日本文化を自信を持って紹介できる！発酵の基礎知識

実は、厳密な定義があるわけではない！—「発酵」と「醸造」の違い—

発酵によく似た言葉に「醸造」があります。「発酵」は英語で言うとfermentation(ファーマンテーション)、「醸造」は英語で言うとbrewing(ブリューイング)です。英語に直したとき、「醸造」は動詞からきた名詞であることを示す「ing」が付いています。このことから、「醸造」は人間の関与度が高いニュアンスを持つことがうかがえます。「発酵」か「醸造」かは、人間がどこまで微生物が物質を変えていくプロセスをコントロールしたいかによって用語を使い分けているとも言えるでしょう。

醤油、味噌、ワインetc...日本と世界の発酵食品の多様性を楽しむ

料理に合わせた醤油の選び方

薄い醤油ほどしょっぱさ、濃い醤油ほどうま味がそれぞれ強くなる傾向があり、例えば白醤油は野菜や白身魚のムニエル、だし巻き卵などによく合います。

一方、濃い醤油は、肉料理や生魚など味が濃かったり、香りの強いものと合わせると良いでしょう。真ん中の濃口醤油は万能タイプと言えます。



★本書では他にも、清酒の選び方、麴の歴史、焼酎の地域性、海外の発酵ビジネス、東洋と西洋の発酵食品の原料の違いなどを紹介

おうちごはんが楽しくなる！発酵を生活に取り入れる方法

味噌汁が最も美味しい温度とは？

結論から言えば、味噌汁が最も美味しくなる、香りがしっかり立つのは75度前後です。

食べるときに75度前後にするには95度程度で火を止めると、お椀によそって食べるときにちょうど75度前後になります。

味噌汁を加熱して表面が少しぐらっと揺らぎ始めた沸騰する直前のタイミングが95度です。



米麴のつくり方も掲載

