

## 2 年目を迎える上越はつらつ元気塾への期待

塾 長 渡 邊 隆

上越はつらつ元気塾は、昨年 7 月に発足して、このたび総会を迎え、初年度のまとめと来年度の計画を提案する時となりました。

「上越の元気の源はどこにあるのか」というテーマで出発したこの塾は、2011 年 3 月 12 日の第 1 回元気塾で、いまからちょうど 50 年前の旧高田に起こっていた文化のうずを探るということで、その当時 20 才代であった池田、宮越両氏を迎えて、当時の高田の空気を語っていただきました。そこには、時代を超越した文化の泉があったことが、私たちに語られました。第 1 回元気塾は、「上越の元気はここから！」をテーマに二人の先輩たちの話を聞くことで、いろいろなものが見えてきました。それは、「生活」の中に伝承されてきたものこそが「文化」となることでした。そして、「生活」の中には忘れてはならない「豊かな人間交流」がつくられていたことを強く印象づけられました。参加していた高校生も「こんなにもすごい人脈が、高田にはあったのか！」と驚いていました。

ワークショップを通して、高校生が「こんな未熟な私たちのことばを理解してくれる大人たちがいるのに感激！」と感想を語ると、そこにいた大人たちは「今の若い人の力は捨てたものじゃない。この若い人たちに期待している。上越の文化を受け渡したい。この若さじゃないとだめ」と語りかけ、若者がそれを受け止め、「こんなに期待されているなんて！」と目を輝かせる。

そうです。上越はつらつ元気塾の役目は、世代を継ぐ、文化を伝える、まちを楽しむ、元気にするることなのです。これこそ私たちの役目なのです。

そして、今回の総会後のプレゼミで話題を提供していただく佐藤さんは、第 1 回元気塾の後半で話題となった坂口勤一郎先生に、高校生の時お会いになったことがあるそうです。そしてそれをきっかけに、大学で発酵科学の領域に進まれ、卒業後は、食品関係の会社の研究所でそれを継続され、現在は、高田農業高校でも、高校生たちと「カビ」文化を追っているという方です。第 1 回の元気塾での語らいから、上越を代表する文化人：坂口勤一郎先生と深く関わった人が掘り起こされ、次の会で、出会いとそれを大きく包んでいた当時の上越の雰囲気伝えてくれるという。私は、今、上越はつらつ元気塾のこれからの流れが、こうしてつくられていくという大きな期待がふくらんでくるのを強く感じています。

これからも、動きながら考え、求めていくという上越はつらつ元気塾を継続していきます。皆様のご理解とご支援をよろしくお願い申し上げます。

「坂口謹一郎先生が上越にもたらしたもの」をテーマに、プレゼミや各種事業に積極的に参加しました。

# 上越はつらつ元気塾 第2回上越はつらつ元気塾のプレゼミ

## PROGRAM

17:40 開 会

話題提供者紹介

特定非営利活動法人上越はつらつ元気塾副塾長(上越教育大学理事・副学長) 戸北 凱惟

17:45 プレゼミ 「保存食品と微生物」

話題提供者／(有)佐藤学習科学研究所 所長

さとう のりやす  
佐藤 哲康 様

【プロフィール】

高田高校・東京農大卒。エスビー食品研究室勤務。初代高田アルペンレーシングジュニア会長。退職後、高田農業高校及び柏崎農業高校非常勤講師。

現在、佐藤学習科学研究所所長、里山の利活用『森のようちえん「てくてく」』の支援等を通じて、小中高校生に生活指導を展開中。

18:20 謝辞・まとめ

特定非営利活動法人上越はつらつ元気塾塾長(新潟県立看護大学学長)

渡邊 隆

18:30 閉 会

○参加者数／53 名



## ●第1回市民塾

坂口謹一郎先生が在官中に出された最後のテーマである「石油と微生物」を一緒に研究された東京大学名誉教授の駒形和男先生をお招きし塾講義を開催しました。

その後のトークセッションでは、坂口謹一郎先生とつながりのある上越の方々をお迎えし、先生とのつながりや現在の活動状況、上越における菌・発酵の将来性を語っていただくことで、上越の元気を探りました。

# 上越はつらつ元気塾



## 上越の元気をここから！

その2) 坂口謹一郎先生が上越にもたらしたもの

と き 10月11日(火) 午後6時～8時30分  
と ころ 町家交流館 高田小町

### PROGRAM

## ◆開会挨拶

特定非営利活動法人 上越はつらつ元気塾 塾長(新潟県立看護大学 学長) 渡邊 隆

18:10～

## シーン1

塾講義 「坂口先生、思い出ばなし」

東京大学名誉教授・農学博士

こま がた かず お  
駒形 和男 先生

## 【プロフィール】

昭和3年(1928年)12月15日、新潟県南魚沼郡浦佐村(現在 新潟県南魚沼市浦佐)生まれ  
昭和23年(1948年)3月盛岡農林専門学校農芸化学科卒業  
昭和23年(1948年)東京大学農学部研究生(農芸化学科坂口研究室)  
昭和29年(1954年)東京大学応用微生物研究所 雇(第三研究部、教授坂口先生、助教授飯塚廣先生)  
昭和33年(1958年)同研究所同研究部 技官  
昭和36年(1960年)味の素株式会社(中央研究所)  
昭和43年(1968年)東京大学応用微生物研究所 助教授(第三研究部)  
昭和53年(1978年)東京大学応用微生物研究所 教授(第三研究部)  
昭和56年(1981年)理化学研究所ライフサイエンス培養生物部長およびライフサイエンス研究情報室長(併任)  
平成元年(1989年)東京大学および理化学研究所(併任)、定年退官・退職  
平成元年(1989年)東京農業大学総合研究所客員教授  
平成4年(1992年)東京農業大学農学部農芸化学科教授(大学院担当、応用微生物学研究室)  
平成12年(2000年)同大学同学部 定年退職  
学位：農学博士(東京大学)

19:05～

## シーン2

トークセッション「菌から生まれた上越力」

㈱杉田味噌醸造場 取締役

すぎ た たか  
杉田 貴子さん

昭和50年高田本町生まれ。平成11年に㈱杉田味噌醸造場入社。平成15年に味噌製造技能士(国家資格)2級、平成19年に1級取得。平成22年に認定みそソムリエ資格取得。坂口先生直筆の文字「越前無比」をラベルにした味噌が、平成23年、新潟県第一位に輝く。

㈲かんずり 代表取締役

とう じょう くに あき  
東條 邦昭さん

昭和18年生まれ。4男の末っ子。まごまご(受験失敗)しているうちに家業を手伝うことに…(家出1.5回)。昭和41年皇太子御成婚記念事業「日本青年海外親善派遣団員」に全国13人の一人として北米の旅研修に行き、スパイスの魅力に目覚める。現在は南かんずり、㈱あらひ道の駅社長。小泉武夫先生の「食に命を懸ける会」会員。唐辛子サミット冬の陣を検討中。

㈱武蔵野酒造 代表取締役

こ ばやし はじめ  
小林 元さん

昭和34年東京生まれ。昭和63年に㈱武蔵野酒造入社、武蔵野酒造では、坂口先生から毎年、製造の指導を受けていた。敷地内にある「楽酔亭」は坂口先生の著書「愛酒楽酔」から命名されたもの。上越発酵食品研究会会長。坂口謹一郎顕彰委員会委員。

㈲佐藤学習科学研究所 所長

さ とう のり やす  
佐藤 哲康さん

高田高校・東京農大卒。エスビー食品研究室勤務。初代高田アルペンレーシングジュニア会長。退職後、高田農業高校及び柏崎農業高校非常勤講師。里山の利活用「森のようちえん」「てくてく」の支援等を通じて、中小高校生に生活指導を展開中。上越はつらつ元気塾では本日の前段としたプレゼミ(5/27)の講師をつとめる。

コメンテーター：東京大学名誉教授・農学博士 駒形 和男 先生

コーディネーター：上越はつらつ元気塾 塾長 渡邊 隆

## ◆閉会挨拶

特定非営利活動法人 上越はつらつ元気塾 副塾長(上越教育大学 理事・副学長) 戸北 凱惟

20:45～21:30 交流会「菌力を味わう」 会費：2,000円

○参加者数／69 名（うち 12 名は高校生・大学生）



交流会「菌を味わう」では上越の菌の数々を味わいました。

●第2回市民塾

「坂口謹一郎先生が上越にもたらしたもの」を探る今年度最後の講義は、日本醸造学会会長で、坂口謹一郎博士顕彰委員会委員長の秋山裕一先生をお招きしました。



# 上越はつらつ元気塾

## 上越の元気をここから！

テーマ) 坂口謹一郎先生が上越にもたらしたもの

**と き** 3月20日(祝) 14時30分～16時  
**と ころ** 町家交流館 高田小町

### PROGRAM

◆開会挨拶 特定非営利活動法人 上越はつらつ元気塾 塾長(新潟県立看護大学 学長) 渡邊 隆

**シーン1** 塾講義 「お酒と歌と坂口先生」  
 日本醸造学会 会長 秋山 裕一 先生  
 坂口謹一郎博士顕彰委員会 委員長  
 【プロフィール】  
 1924(大正13)年山梨県に生まれる。1947年東京大学農学部農芸化学科卒業後、1953年国税庁醸造試験所に入所。同所研究室長、金沢国税局間税部長、国税庁間税部鑑定企画官を経て、1980年から1982年まで醸造試験所長。日本醸造学会会長、前財団法人日本醸造協会会長。  
 著書に『酒類入門』(共著・日本食糧新聞社)、『酵母の利用と開発』(編・学会出版センター)、『酒づくりのはなし』(技報堂出版)、『吟醸酒のはなし』(共著・技報堂出版)、『日本酒』(岩波新書)、『酒造りの不思議』(裳華房)がある。

**シーン2** 報告「今年度の上越はつらつ元気塾のまとめと来年度に向けて」  
 特定非営利活動法人 上越はつらつ元気塾 塾長 渡邊 隆

◆閉会挨拶 特定非営利活動法人 上越はつらつ元気塾 副塾長(上越教育大学 理事・副学長) 戸北 凱惟

○参加者数／29名



交流会「上越の恵み・発酵食品を味わう」では、上越で採れた食材を発酵させた食品を味わいました。





## 平成23年度元気塾のまとめ

昨年度のテーマ 「先輩に学ぶ～『上越の文化を伝える』を考える～」の一連の活動として、2012年3月12日に池田稔氏、宮越光昭氏をおよびして「先輩に学ぶ『文人との交流』」と題してのトークを行ないました。その中でお二人から多くの文人との交流をエピソードと交えて語っていただきました。交流のあった方々は、堀口大学、小田嶽夫、倉石武四郎、棟方志功、浜名浩、そして坂口謹一郎たちでした。しかもそれらの交流は、ごく普通な日常の中で行なわれており、「文化」は、生活の中で育てられ、時とともに熟成し、その地に馴染んでいく様子がわかりました。なかでも坂口先生との交流は、ごく最近まであり、麴の文化と科学を上越にしっかりと根付かせていただいたことを知りました。

これを出発点として平成23年度の元気塾は「坂口謹一郎先生が上越にもたらしたもの」をテーマに活動することになりました。5月27日開催のプレゼミでは、高田高校時代、創立記念日の特別講演で来られた坂口先生の前で、キレート分析による化学研究の発表を行なったのをきっかけに発酵への道に進んだという佐藤哲康さんに、上越の保存食品と麴文化の豊かさを語っていただきました。

それを受け、10月11日の上越はつつ元気塾には、坂口先生のお弟子さんである駒形和男先生をお迎えし「坂口先生、思い出ばなし」と題してご講演いただきました。駒形先生は、坂口先生の菌に対する認識の高さを語られました。菌株を保存することが未来の世界にとってとても大切であることを認識されており、それをユネスコに「カルチャーコレクション」として提案されたことを語ってくれました。その先見性には、脱帽の感がありました。

次の「トークセッション」では、麴の文化を実際に活用している街の方々をお招きして、語っていただきました。その方々は、杉田貴子さん（㈱杉田味噌醸造場）、小林元さん（㈱武蔵野酒造）、東條邦昭さん（㈱かんずり）、佐藤哲康さん（㈱佐藤学習科学研究所）でした。

そして雪の降る3月20日に平成23年度最終の塾を「町家屋交流館 高田小町」で行ないました。当日は、秋山裕一先生による塾講義「お酒と歌と坂口先生」がありました。秋山先生は、自分は坂口先生の不肖の弟子だといっておられました。しかし、それは、秋山先生が研究者としての道ではない、醸造試験所に入られたことを卑下しての表現だったのです。その試験所で無泡の麴の発酵方法を見つけ出した時、「無泡制天下」という坂口先生のお褒めの色紙をいただき、先生への恩返しが出来たと、誇らしげに語ったのが印象的でした。なんともあたたかい坂口先生のお人柄を感じました。

坂口先生の最後の直弟子二人、駒形和男先生、秋山裕一先生の講義をお聞きすることが出来、坂口先生の全体像が、浮かびあがってきました。この23年度の活動は、次のようにまとめられます。

—— 上越には、味噌、かんずり、酒、ワインなど、生活に密着したおいしい文化がある。これは上越の気候が、夏は高温多湿、冬は低温多湿という発酵に適している気候風土にあるからです。この地の偉人：坂口謹一郎先生は、すべての「学」は「人の幸せのための学」であると述べました。発酵学への寄与は、申すまでもなく「菌」を守り継続させ、そのことの重要さをユネスコに提言し、カルチャーコレクションとして世界に認知させました。その流れは、発酵文化として現代に受け継がれました。発酵菌は、人類の大腸の中に入り、人の免疫力を高め、人を幸せにするという目的を達成しました。上越の元気は、ここから生まれているのです——

こうした平成23年度の活動をうけ、平成24年度の「上越の元気源」の旅は、新たな航路に出ます。伝統から生まれた技術の粋は、世界に通ずる科学技術を生み出している上越のもう一つの顔があり、それが上越の産業を支えています。来年度はその現場を探り、そこにもう一つの「上越の元気の源」があることを探っていきたいと思います。新年度の新しい旅に期待して！！

## 郷土の発酵食 大切に

元研究員・佐藤さん

坂口博士の思い出交え講演

上越

上越市のNPO法人「上越はつらつ元氣塾」はこのほど、市内で講演会を開いた。本年度の研究テーマである同市出身

の醸造学者坂口謹一郎博士にちなみ、元エスビー食品研究員の佐藤哲康さんが坂口博士との思い出や、上越に根付く発酵食品について語った。

佐藤さんも同市出身で、発酵について学びエスビー食品研究室に勤務。高田高校生だった1963年には、坂口博士の前で化学の研究発表を披露している。

会前約30人を前に、佐藤さんは発表当時の様子を「部屋にじさが入ってきて、発表内容が本当に分かるのか」と思ったが、後で坂口博士と聞いて驚いた」と振り返



▲新潟日報 平成23年6月1日掲載

坂口謹一郎博士の思い出を語る佐藤哲康さん（上越市）

り、笑いを誘った。その後、学生になってから坂口博士に声を掛けられたと言いつつ、「覚えていてくれて大感動。研究もすごいが、人柄も素晴らしい人だった」と話した。

上越にワインや日本酒、みそなど醸造業が多いことを説明し、「上越は高温多湿で醸造にとって最高の地域。郷土の味を大切に」と呼び掛けた。

元氣塾は昨年度発足の講演会に先立ち、本年度の通常総会が開かれた。

▼新潟日報 平成23年10月15日掲載



者、故坂口謹一郎博士の功績を学

上越

### 酒博士の功績学ぶ

NPO法人「上越はつらつ元氣塾」は11日、本町6

の高田小町で、酒博士として知られる郷土の醸造学

ぶ公開講座を開いた。東京大学名誉教授の駒形和男氏が同大での坂口博士との思い出などを語った写真。

約50人の参加者を前に駒形氏は、坂口博士が映っている写真をスライドで紹介し、戦時中、菌株を当時の高田市と盛岡市に疎開させたエピソードを披露。「いかに微生物を大事に思っていたのか大変感動する」と語った。また、「菌から生まれた上越力」と題した座談会も行われた。参加した高田北城高校3年の徳永壮一郎君（18）は「上越の発酵食品の文化を再確認できた。大学で微生物について学び、地元に貢献したい」と話した。

## 酒博士の功績紹介

### 上 越

酒博士として知られる市出身の醸造学者、故坂口謹一郎氏をテーマにした講演会が20日、本町6の高田小で開かれた。坂口博士の下で学んだ日本醸造学会会長の秋山裕一さん(87)が、博士の功績と人柄を語った写真展。

NPO法人「上越はつらつ元気塾」が主催し、約30人が出席した。秋山さんは「『微生物に頼んで裏切られたことはない』と言われたほど、坂口先生は手掛けた多くの研究をやり通した」と強調。後進育成にも力を注いだとし、「弟子

たちに世界のトップに立つような仕事をさせて応用微生物研究の大きな進歩につなげた」と述べた。

また「友垣とともに植えぬる雪椿…」をはじめ博士が詠んだ歌を紹介し、雪椿と歌をこよなく愛した人柄に触れた。



▲新潟日報 平成24年3月23日掲載