

2022年(令和4年)2月19日 土曜日

渡辺酒造店 ビーガン認証

日本酒製造過程で動物由来成分使わず



ビーガン向けの認証を手にする渡辺久憲社長(飛騨市古川町、渡辺酒造店)

ビーガンは肉や魚に加え卵、乳製品、蜂蜜などを食べない人たちのことで健康への配慮や気候変動、動物保護などの観点から志向の動きが見られる。

「色おとこ」など5種 世界の食状況に配慮

食品の多様な好みに応えるため飛騨市古川町の渡辺酒造店は、製造する5種の日本酒でビーガンと呼ばれる動物由来の食品を一切使わない食生活を選ぶ人たち向けの認証を取得した。

(一川哲志)

同社は主力商品の一升瓶に使用していた包装紙を廃止するなど環境に配慮した取り組みをしており、こうした業務の充実と世界の食の状況に見合う活動として新たにビーガン向けの認証を得た。

日本酒は米と米こうじで醸造するため動物性の原料は使わないが、ろ過する際に動物性タンパク質を使うことがあるという。同社の製法では動物性タンパク質を使わないことから認証を取得した。

認証は英国の「The Vegan Society」から「W」「色おとこ」「飛騨のどぶ」など5種の日本酒で受けた。同社はこれまで40カ国に輸出し、輸出の売り上げも増えており、今後はラベルにビーガンの認証マークを印字して

販売する。渡辺久憲社長は「環境保全の動きを伝え、認証取得で国内外の人に安心して選んでもらえる。高品質な日本酒を普及させたい」と話した。