



野白 金一（産業） 故人

明治 9年（1876年）12月18日 生

昭和39年（1964年）10月22日 没

【写真は熊本酒造組合提供】

（享年87歳）

野白氏は、島根県松江市中原町に生まれる。東京高等工業学校応用化学科を卒業後、明治34年に松江税務管理局技手となり、明治36年に熊本税務監督局に転任した。熊本県赴任後、県内を巡回し酒造改善の指導にあたった。明治42年、熊本県酒造研究所の設立に貢献。大正6年には広島税務監督局鑑定部長への転任を命じられるが、大正8年に税務監督局を依願免官し、熊本県酒造組合に着任、熊本の酒造りの発展にさらに尽力した。大正11年には酒造研究所に酒造蔵を建設、「香露」の銘柄で製造を開始することになった。氏の指導により県内酒の品質は目覚ましく向上し、昭和5年には全国品評会で1位、2位、3位、5位と上位を独占した。

氏は、明治43年に麹室の換気と温度調節に画期的な効果をあげる「野白式天窓」を考案した。この天窓は麹室の便利な換気装置として広く全国各地で用いられることになった。吟醸造りでは、二重桶式の仕込み方法や上槽時の首吊り法（袋吊り法）等の創意工夫を数多くこらし、温暖な九州の地でも可能な「野白式吟醸造り」を築き上げ、この技術は現在でも広く活用されている。

また、熊本酒造研究所の醪から酵母を分離する試験を続け、昭和27年頃に吟醸用「熊本酵母」の開発に成功した。「熊本酵母」は、日本醸造協会からの強い要望により、昭和43年に「協会9号酵母」として採用され、全国への頒布が始まった。以来、約半世紀にわたって吟醸酒造りには欠かせぬ酵母として全国の酒造家たちに強く支持されてきた。低温で良く湧き、華やかな芳香、まろやかな風味を醸す「9号酵母」の全国進出は、昭和60年代の吟醸酒ブームに大きく貢献した。多くの功績を残された野白氏は、現在では「酒の神様」と呼ばれている。

これらの功績から昭和31年に酒造功労者として黄綬褒章、昭和39年に勲五等旭日章を受章した。

明治34年	東京高等工業学校応用化学科卒業。松江税務管理局技手
明治36年	熊本税務監督局に転任
大正6年	広島税務監督局鑑定部長転任
大正8年	依願免官。熊本県酒造組合技師兼主事
昭和25年	熊本県酒造組合常務理事、技師兼主事
昭和32年	株式会社 熊本県酒造研究所取締役社長