



12月は師走（しわす）といいます。でも、なぜ師走と言うのかはよくわからないとのことです。1年の最後の月で、大掃除や仕事納め、新年を迎えるための準備もあります。お酒の方では忘年会で飲む機会が増えそうです。協会の酵母の製造もいよいよ最盛期に入っていきます。

さて、今回は、醸造用資材規格協議会主催のセミナーの話を行います。なお、資材規格協議会は、乳酸、活性炭、清澄剤、酵素剤、ろ過助剤、酒質保全剤の各成分規格を定め、協議会参加会社の製品の分析を行い、資材の品質を保証するための業務を実施しています。規格をクリアした醸造用資材については、サクラのマークの入った証紙が貼られており、醸造家の皆様に安心して使用していただけるようにしています。

協議会のセミナーでは、毎年、醸造用資材に関する話、清酒を中心とした酒造りに関した話をしており、今年は、昨年と同じ神戸市中央区三宮の神戸サンセンタープラザ西館6階の会議室で開催（無料）しました。ご案内は、清酒製造者等のお客様、酒造指導機関、協議会のメンバー等で、50人の方に参加いただきました。

講演は、はじめに当協会の中原研究室長から、きょうかい酵母全般の紹介と特に高香気性清酒酵母きょうかい 1801号の誕生の話から清酒醸造における留意点についてでした。1801号を使用した吟醸造りにおける麴、酒母、醪、上槽後の火入れ、カブロン酸エチル濃度と醪管理操作などの造りのノウハウに関する話は参考になったと思います。次に、月桂冠（株）の秦先生から「顧客価値を生み出す商品・技術開発」と題して、月桂冠の糖質ゼロ清酒などの新製品開発の話を紹介いただきながら、企業として大事な顧客価値、それも潜在的なニーズの価値を如何に早く見いだし、製品開発に取り組んで行くかが重要との話を伺いました。

午後からは、清酒の速醸酒母や補酸として使用される乳酸の現状について（株）武蔵野化学研究所の藤野氏から講演いただきました。乳酸は、1780年英国の科学者によって発酵した牛乳から発見され、合成法と発酵法により製造されます。不斉炭素があることからDとLの光学異性体があります。食品中には、牛肉や魚ではL型がほとんどですが、蛸や烏賊ではD型の方がほとんどのことです。ヨーグルトではD型とL型が混じっているもの、L型がほとんどのものがあり、使用する乳酸菌によってかわるようです。清酒では、両者が含まれています。

日本酒造組合中央会の梶原氏からは、「日本酒の輸出基本戦略と日本酒造組合中央会の取り組み」と題して、平成24年9月に策定された「國酒等の輸出促進プログラム」に基づく國酒等の輸出拡大、国際的な國酒の認知度向上、地域活性化への貢献などの話をしていただきました。平成26年9月30日には日本酒輸出協議会が設立され、日本酒の輸出基本戦略（平成27年1月、平成28年1月改定）が策定され、輸出促進の取り組みが図られてきています。また、平成28年3月には、「本格焼酎・泡盛の輸出基本戦略」が日本酒造組合中央会で策定され、本格焼酎・泡盛の輸出促進活動も進められています。

独立行政法人酒類総合研究所の磯谷氏からは、「清酒成分の網羅的解析と官能特性予測モデルの構築について」のお話です。分析技術の進歩により多数の成分を一度に分析出来るようになりました。装置は、ガスクロマトやキャピラリー電気泳動の質量分析機です。これにより清酒では300数十の成分の分析が一度に可能となっています。このうち同定されているのは180成分程度です。これらの成分について、市販清酒40点を分析し、官能評価項目との統計解析を行うと、成分データから官能評価スコアが予測できることがわかりました。今後は、精米歩合や製造方法の推定なども成分分析から可能となると考えているそうです。

協議会では、来年も開催を予定していますので、皆様のご参加をお待ち申し上げます。

話は変わりますが、現在、厚生労働省では、食品添加物公定書の第9版への改定作業が進められています。平成22年7月の検討会の開催以来、数多くの会議を行ってきており、去る8月30日の薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会添加物部会の議事録を読むと、ほぼまとまってきたようです。今後WTO通報、パブリックコメントなどの諸手続きを進めて行くことになるようですが、協議会では、関係する物品について、これらの規格をどのように取り込んで行くか検討して行くことになります。