

醸造協会

だより



11月の誕生石はトパーズで、日本では黄玉（おうぎょく）といいます。黄玉よりもトパーズの方がすっかりなじみのある言葉になっています。調べて見ると黄玉の他にも鋼玉（こうぎょく）、金剛石があり、それぞれコランダム、ダイヤモンドとなります。コランダムはサファイヤやルビーのことで、これらは、モースの硬度表で8（黄玉）、9、10にあたります。トパーズの石言葉は「誠実・友情・潔白」だそうです。

さて、10月10日～11日に日本醸造学会大会が東京大学弥生講堂一条ホールで行われました。今年の大会は、会場が昨年と異なったのとエントリー講演数が42と1昨年より9つ、昨年より5つも多く時間配分に苦労したことから心配しましたが、無事に終えることができました。

会場については、例年開催の北区の北とびあかつつじホールが改装のため使用できなくなり、会場探しに奔走しましたが、東京大学大学院農学生命科学研究科の大西教授のご尽力により一条ホールを借りることができました。来年の大会は、改装終了後の北区北とびあとなります。また、大会参加者は293名（速報値）と昨年の279名、一昨年の270名、27年度の240名に比べ少し多くなってきており、醸造研究が盛り上がってきているように感じられます。これには、同時期に開催される日本醸造学会「若手の会」のシンポジウム（今年会場：東京大学 弥生講堂アネックス・セイホクギャラリー）等の活動が寄与しているのではと思われます。酒類、醤油、味噌、酢等の醸造食品の研究、製造に携われる皆様のご参加をお待ち申し上げます。来年は、2019年10月16日（水）～17日（木）（北とびあ）に開催します。

「平成30年産水稻の作付け面積及び9月15日現在における作柄状況」が農林水産省から発表（http://www.maff.go.jp/j/tokei/kouhyou/sakumotu/sakkyou_kome/index.html#y3）（9月28日公表）されました。これによれば、北海道を除く地域では田植期以降おおむね天候に恵まれ、登熟もおおむね順調で、全国の平均作況指数は100、平年並みの作柄とのことです。ただし、酒造関係者の情報では、9月以降の日照時間が少ないことから、山田錦等の酒造好適米晩生品種では粒張りが十分確保できず小粒になるのではと心配されています。このたよりを読まれている時期には、はっきりすると思います。一方で、酒造原料米の醸造適性については、酒類総合研究所の方から「H30年産清酒原料米の酒造適性予測」が10月12日の酒造指導機関合同会議の席で発表されました。それによれば、米の溶解性は、五百万石などの早生品種は平年並みから溶けにくい、8月上旬から中旬に出穂する品種は北日本では平年並みからやや溶けやすく、東日本及び西日本では平年並みからやや溶けにくい、8月下旬から出穂する山田錦などの西日本の晩生品種は概ね平年並みとのことです。詳しい情報は、酒類総合研究所のホームページに掲載していますのでご覧ください。（<https://www.nrib.go.jp/index.html>）

話題としてもう一つ、国際酒文化・科学技術研討会があります。これは日本と中国が中心となって、1991年の中国四川省成都で第1回が開催されて以来、3年に1回のペースで開催されている学術集会で、日本では2004年に第5回が、そして第10回が今年の10月22日～23日に鹿児島市の鹿児島大学で開催されました。日本側の主催者は日本醸造学会等です。詳しい集会の模様は、醸造協会誌（間に合えば12月号に、そうでなければ1月号）に掲載される予定です。これにも多くの方が参加していただければと思っています。