

醸造協会

だより

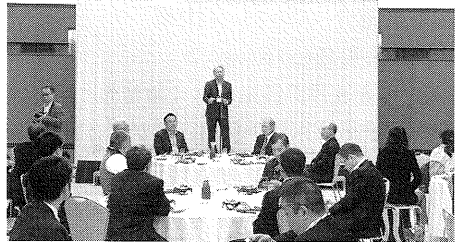
西暦 2019 年。平成 31 年 1 月。新年明けましておめでとうございます。今年、新天皇が即位され、新しい元号になります。今年も皆様にとって良い年となりますよう祈念申し上げます。

さて、正月にちなんだ話題を探してネットを見ていると、元日と元旦は違うとありました。元日は 1 月 1 日のこと、元旦は 1 月 1 日の朝のことだそうです。元旦には年神様が山から降りて家に来られるそうですので、お迎えのため朝寝坊はできないとのこと。年末年始はゆっくり朝寝と考えている人にとっては、困りますね。

清酒製造も年が明けると、寒造りに適した気候になり、吟醸酒などの高級酒の仕込みを行うところが多いと思います。清酒の造りでは、麴米の米洗いの日に 1 日、蒸して麴造りに 2 日かかります。酒母を立て速醸仕込みに 2 週間、そして添、踊り、仲、留の 3 段仕込となります。大吟醸では醗期間（留の日から上槽まで）が 35 日くらいになります。年明けの 1 月 4 日の大吟醸用の麴米を洗ってから、お酒ができるのは 2 月 27 日になりますので、ほぼ 2 ヶ月です。醗期間中は、毎日、温度管理と発酵状態のチェックをしますが、毎年、米が変わり、気候が違うので杜氏さんも大変です。一方で、情報技術の進歩によって、AI の導入も考えられています。数十年前から研究が行われているように思いますが、AI ロボット杜氏が酒蔵で働く日も遠くないのかもしれない。

さて、10 月 22 日～23 日には、鹿児島県鹿児島市の鹿児島大学稲森会館において、第 10 回国際酒文化・科学技術研討会が開催されました。この会は、1991 年に日本と中国の間の学術研究会として発足し、2004 年には初めて日本で開催（第 5 回大会）されたので、今回が 2 回目となります。今回は日本の本格焼酎の本場九州での開催となりましたが、NHK の大河ドラマの影響からか、鹿児島中央駅周辺は観光客で大変賑わっていました。来日の中国側の参加者は 44 人で、多くは福岡空港に着き、新幹線で鹿児島中央駅の到着となりました。22 日の学会初日の挨拶で、中国側からは第 5 回の日本での開催時に来日され、今も 110 才でご健在な秦含章先生の動画の紹介がありました。秦含章先生には、前回の来日時に漢詩を日本側に寄贈していただいております。22 日の夜は、鹿児島大学内の学習交流プラザに於いて交流会が行われました。学会も無事終了した後の 24 日と 25 日は、日本の醸造工場の見学でした。鹿児島港からフェリーで桜島に渡り、垂水を通して、黒酢の本場である霧島市福山町にある坂元醸造を訪問しました。黒酢の歴史、生産工程の説明を聞いた後、黒酢の甕が並ぶ畑を見せていただきました。午後からは、宮崎県都城市にある薩摩酒造の見学で、その規模の大きさに圧倒されました。ここは、レストラン等も併設されていて、見学者もたくさん見えられていました。その日の夕方には、中国側の参加者と日本の参加者の懇親会が桜島に見えるホテルで開催され、協会の岡崎会長からの挨拶と中国側の江南大学生物工程学院の許正宏先生の挨拶の後、親しく交流しました。翌日は、薩摩酒造の枕崎にある明治蔵を見学させていただき、甕仕込みを見せていただきました。中国側の参加者は興味深く見ておられました。研討会の次回は、3 年後の中国（ハルピンが候補）で、7 月中下旬の予定となっています。ご興味のある方々は、ぜひ、今から予定に入れておいていただきますようお願いいたします。

第10回 国際酒文化・科学技術研討会



岡崎会長の挨拶(ウエルビューかごしまにて)



甕仕込み(薩摩酒造(株)の明治蔵にて)