

8月です。このたよりに書いてある7月18日はまだ梅雨が明けていません。今年、梅雨の明けのが遅いように感じますが、調べて見ると結構遅い年もありました。3年前の2016年は7月29日ごろ、2012年は7月25日ごろと数年に1回は遅い時期があるようです。夏の花と言えば、ヒマワリ（向日葵）が思い浮かびます。真っ青な空の中に黄色の外輪花卉が咲く姿は元気で力強さが感じられます。種子からは食用油がとれ、種子を食用とする国もあるようです。全国には、地域おこしを目的としたヒマワリ畑が造られているそうです。

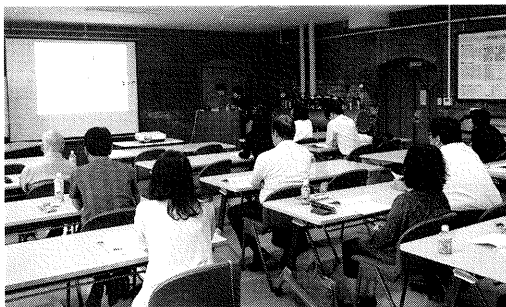
さて、協会では、夏の期間にセミナーを実施しました。7月2日～3日は第35回ワインセミナーで、内容として1日目は、①日本ワインコンクールの将来展望、②信州高山ワイナリー、ふらのワイン、広島三次ワイナリーの各ワイナリーが目指すワイン造り、③平成時代のワイン造りの研究内容を、2日目は①日EU・EPAと食品添加物、②海外の最近のワイン造りの動向、③ワイン醸造用の酵母と乳酸菌の話、④ロゼスパークリングワインの造り、⑤平成のワイン造りと課題でした。当セミナーは毎年この時期に開催しています。ワイン造りにおいて、どれも大変参考となる内容ですので、ぜひ、ご参加下さい。

また、7月9日～12日は第105回の醸造調味食品セミナーでした。このセミナーは味噌（1日）、醤油（1日）、酢（1日）、共通内容（1日）を対象としたもので、味噌の講演では白甘味噌、江戸甘味噌、調味味噌の製造方法の講演をききました。さらに、お味噌に消費者ファンを引きつける取り組みの話と製造に重要な微生物の保管方法をうかがいました。醤油の講演では、まず、醤油業界の現状を説明いただきました。醤油屋さん、1970年の3568場から2017年には1211場と1/3に事業者が減少しているそうです。出荷数量もピーク時よりは2/3程度に減っていますが、海外向けの輸出量は2018年には35546KLと6年間で2倍になっています。海外の日本食レストランは増加傾向にあり、海外需要は増加しているようです。技術的講演では、基本に戻って、

たまり醤油、しろ醤油、再仕込み醤油の歴史から製造方法、調理特性についてうかがいました。醤油製造工程で行われる味噌玉の役割ですが、なぜ造るのか専門外にはその意味がよくわからなかったのですが、乳酸菌が生えるためバラに比べ雑菌類が生えにくいとの説明に納得しました。最後は醤油づくりのQ&Aでしたが多くの質問があり、講師の皆様にご回答いただきました。酢の講演は、酢の製造技術として表面発酵と深部発酵について講義をいただきました。その後、酢造り300年の庄分酢の事業展開の話と食酢醸造と地域活性化の話をお聞き、最後に酢造りのQ&Aでした。共通の部の話題は4つあり、①江戸料理とそれに使われた調味料の話など、②飼料への発酵物の利用の話、③健康に必要とされる減塩をいかに行うか。旨味での代替の話、④食品の見た目を換え視覚情報のコントロールで減塩を実現する技術の話でした。内容的には充実しているのに、参加者が定員に達しないのは、PR不足の点もありそうです。今後も、参加者のアンケートを基に講演内容を検討していきますが、皆様にはご参加いただきたくお願い申し上げます。



ヒマワリ(向日葵)の花



第105回の醸造調味食品セミナー