

醸造協会



11月号をお届けします。秋は台風の季節でもありますが、今年は台風により大きな被害が発生しました。9月9日には15号が千葉県に上陸し、強風により多数の電柱が倒壊し大規模な停電が発生しました。10月12日には19号が東日本を直撃し、大雨による河川の氾濫や土砂崩れにより甚大な被害が発生しました。複数の酒類製造場でも浸水による被害があった模様です。被災なさった方々には心からお見舞い申し上げます。また、夏の天候不順が

コメの作柄にも影響しているようです。9月30日農林水産省発表の9月15日現在における作柄概況によりますと、「北海道、東北及び北陸では、全もみ数が平年以上に確保され、登熟も順調に推移しているの見込まれるものの、その他の地域では、7月上中旬の低温・日照不足の影響により、全もみ数がやや少ない地域があることに加え、登熟も8月中下旬の日照不足等の影響がみられた。」とのこと。作況指数は全国が101、北海道が105、東北が103-105、関東甲信が95-101、北陸が101-103、中部が95-100、近畿が99-101、中国が98-101、四国が95-98、九州・沖縄が93-98となっています。独立行政法人酒類総合研究所によると、今年の清酒原料米は出穂後の高温の影響により溶けにくいことが予想されています。

9月20日からはラグビーワールドカップが日本で初めて開催され、日本チームの活躍もあって大いに盛り上がっています。競技そのものもさることながら、話題となっているのが、世界各地から集まったラグビーファンの飲みっぷりです。観戦しながら、4・5杯のビールを飲むのはざらのようです。日本が勝利したアイルランドなどは、一人当たりのビール消費量が日本の2.4倍とのこと。開催地域のビールを飲みつくすのではないかと心配されていましたが、事前の万全の準備で今のところはビール不足にはなっていないようです。

日本人が西洋人に比べてお酒に弱いことはすでに定説となっていますが、これは、日本人にはアルコールが分解してできるアセトアルデヒドをさらに分解する力が遺伝的に弱い人が一定数いるためです。最近では、DNA検査で簡単に「飲めるタイプ」、「少しなら飲めるタイプ」、「飲めないタイプ」を判定することができます。自分の体質を確認しておくことも、適正飲酒のためには有効かもしれません。お酒を飲めない遺伝子を持つ人は近畿地方を中心に分布しているとのことですが、最近の遺伝学的研究によると、お酒を飲めない遺伝子を持つ人がむしろ選抜されてきた形跡があるとのこと。お酒を飲めないことが有利にはたらくような自然・社会条件があったのでしょうか、興味をもたれるところです。

秋は学会シーズンでもありますが、9月16日～18日に第71回日本生物工学会大会が岡山市の岡山大学で開催され、筆者も参加し醸造関係のシンポジウムおよび一般講演を聴講してまいりました。シンポジウムでは、「世界を目指す日本の酒類」という企画があり、日本ワイン、クラフトビール、日本酒のそれぞれについて世界戦略に関する話題提供がありました。醸造関係の一般講演は会場からあふれるほどの立見の方がおり、大人気でした。醸造食品の機能性、醸造用酵母や麹菌の特性と育種などに関する研究発表がありました。

他誌のこととなりますが、公益社団法人日本農芸化学会の英文誌である *Bioscience, Biotechnology, and Biochemistry* の第8号は *Expansion and Foresight of Zymology/Zymurgy* というタイトルで発酵学 (Zymology) / 醸造学 (Zymurgy) の特集号となっており、お酒に関連する総説や原著論文が多数ふくまれています。総説としては、麹菌アミラーゼ遺伝子の発現制御メカニズム、日本ワインの特徴と研究、日本酒製造用のコメ、清酒酵母の歴史、系統と表現型の文化、清酒酵母のゲノミクスとゲノムワイド研究などがあります。英文ではありますが、非会員の方も2020年3月末まで無料でアクセス可能とのことですので、ご興味のある方はご覧ください。