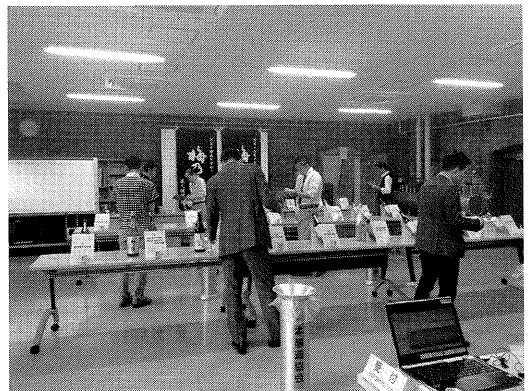


10月は収穫の季節です。9月から始まる「さつまいも」の収穫も本格化し、芋焼酎メーカーは仕込みに大変忙しい毎日かと思えます。インターネットを見ていたら、10月13日はサツマイモの日だそうです。なぜ、10月13日なのか？さつまいもは栗よりうまい13里の言葉から来ているそうです。この言葉は、埼玉県の川越がおいしいさつまいもの産地で江戸から13里の距離にあったことから生まれ、サツマイモの日は1987年に川越いも友の会が制定したとのことです。

さて、協会では、お隣の旧醸造試験所第一工場（通称「赤煉瓦酒造工場」）の管理を昨年の4月1日から行っており内部の整備を進めていますが、一方で徐々に活用もしています。赤煉瓦酒造工場は①赤煉瓦酒造工場機能を生かした醸造に関するセミナーや実習の実施、②醸造用酵母の保管や培養試験の実施、③日本の醸造産業に資するミニイベントやききしゅ審査会等の実施、④見学者への施設公開の実施を行うこととしていますが、これまでに日本酒造組合中央会のSAKE & SHOCHU ACADEMY、清酒技術研修のスクーリング実習への使用、全国地ビール醸造者協議会の2016年度全国地ビール品質審査会等に利用していただいています。そんな中で、日本の醸造産業に資する酒屋さんのミニイベント等については、実績がありませんでしたが、9月14日に奈良県の梅乃宿酒造さんの東京での小売業者様、飲食店様向けのイベントに使用していただきました。これが、個別の酒造会社によるミニイベントの第1号となります。全国各地のお酒を初めとした醸造物を東京地区の皆様を紹介するミニイベントの会場として、赤煉瓦酒造工場を活用していただくことは、赤煉瓦酒造工場の活用にとってもありがたいことと考えています。また、見学者への施設の公開については、整備途中のためこれまで実施していませんでしたが、東京都教育庁が行う「東京文化財ウイーク2017」に今年参加することとしました。一斉公開事業は、10月28日から11月5日までの9日間（赤煉瓦酒造工場の場合は平日の10月30日～11月2日（10：00～15：00））です。お待ちしております。

9月19-21日に第3回清酒・ビール製造技術セミナーを開催しました。清酒の部は19-20日に北とびあにおいて白麴を用いた清酒醸造の話の特集し、午前は樋口もやしの山下氏から「白麴の特徴と製麴」と長野県工業技術総合センターの豊田氏の「白麴を用いた新規酒母による製造法」を、午後からは、実製造を行っている白瀧酒造(株)の宮内氏、八戸酒造(株)の駒井氏及び浅舞酒造(株)森谷氏に製造方法を紹介いただきました。20日は、「ジアセチルを誘導体化して簡便に定量できる試薬キット」、「ライトタイプの清酒製造技術の開発」、「高圧殺菌工程による、生酒等の風味をもち保存性の優れた日本酒の製造」、「今年の酒米の酒造適性予測とその応用」及び「最新醸造設備」の演題により、技術全般の最新成果と今年の米の醸造適性をうかがいました。21日のビールの部では、JBA 前会長の黄金井氏の「地ビールの将来展望」を始めとして、「ドライホッピングの科学」、「野生酵母の商業利用について」、「日本初のビール醸造と現在の比較」、「クラフトビールの市場動向とビジネスチャンス」の演題で、技術から経営に至る最新の情報をお話いただきました。

いよいよ、新米を精米し日本の清酒製造が開始されます。海外でも、フランスではじめての清酒製造場が今年稼働しました。ノルウェーでもすでに製造されていて、イギリスでも建設されるとの報道があります。ぜひ、もっと多くの海外の皆様にも、清酒の味を知っていただきたいですね。



梅乃宿酒造株式会社のイベント