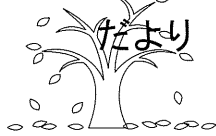


醸造協会



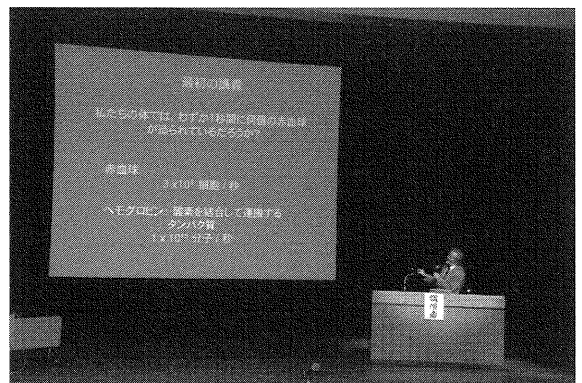
11月は気温も下がり、紅葉も鮮やかに色づく季節です。行事としては、11月15日に子供の成長祝っての七五三のお詣りが行われます。ただし、最近では15日に限ってはいないようです。この15日になったのは江戸時代の徳川綱吉の子（徳松君）を祝った日に由来するそうです。また、次の日の11月16日（木）（午前0時）は、ボージョレ・ヌーヴォーの解禁日です。11月の第3木曜日になります。今年のヨーロッパのブドウ収穫量は春の寒波と

夏の干ばつの影響から減収見込みで、フランスでは前年比17%減（過去5年平均比）と8月末時点で予想されていました。品質や価格がどうなるのかは、愛好家にとっては心配なところです。

さて、10月11日（火）～12日（水）に日本醸造学会大会が東京都北区の北とぴあ（つつじホール）で開催されました。今年は、口頭発表が37題と昨年より4題も多く盛会で、もっと増えたら何か工夫が必要です。特別講演では、2016年ノーベル生理学・医学賞受賞の大隅良典東京工業大学名誉教授に「40年の酵母研究を振り返って」との演題によりオートファジーのお話を中心にご講演をいただきました。醸造研究者・技術者の皆様にとって、大いなる知的刺激をいただけたことと思います。懇親会では、ノーベル賞受賞記念の清酒（秋田県小玉醸造株式会社）の寄贈があり、社長の小玉真一郎氏に御紹介をいただきました。また、若手の会のシンポジウムも10月12日（木）-13日（金）（場所 北とぴあ）に開催され、活況を呈しました。来年の学会大会はつつじホールが工事の影響から使えないため、平成30年10月10日～11日に東京大学弥生講堂の一条ホールで開催予定です。皆様のご発表のエントリーをお待ち申し上げます。

今酒造期の清酒造りも本格的に始まり、全国の杜氏の皆さんにとって、米の溶け具合がどうなのかが、一番関心の高い時期かと思います。そんな中でH29年産清酒原料米の酒造適性予測が、独立行政法人酒類総合研究所から10月13日付で発表されました。その概要を申し上げますと、米の溶解性は7月中旬から下旬に出穂の五百万石などの早生品種は平年並みで、8月上旬から中旬に出穂の品種は東日本では平年並みから溶けやすく西日本では概ね平年並みからやや溶けにくく、8月下旬から9月上旬出穂の山田錦などの西日本の晩生品種は平年並みからやや溶けやすく、昨年との比較では溶けやすいとのこと

です。また、地域ごとの予測では、北海道：平年並みから平年より溶けやすく、昨年との比較では昨年並みからやや溶けやすい。東北：平年並みから平年よりやや溶けやすく、昨年との比較では昨年より溶けやすい。関東信越：早生品種は概ね平年並みで、昨年との比較では昨年並みから昨年よりやや溶けやすい。8月中旬以降出穂する晩生品種は平年より溶けやすく、昨年との比較では昨年より溶けやすい。北陸：平年並みの傾向で、昨年との比較では昨年並み。東海・近畿。中国：早生品種は平年並みからやや溶けにくいですが、昨年との比較では昨年並み。山田錦などの晩生品種は、平年並みから平年よりやや溶けにくく、昨年との比較では溶けやすい。四国・九州：平年並みから平年よりやや溶けやすく、昨年との比較では昨年より昨年並みから昨年よりやや溶けやすいとなっています。晩生品種は10月上旬では、収穫が終わっていないところがあるかもしれませんが、当予測は造る前に知ることができる貴重な情報です。これを前提に、実際に製造して見て、米の酒造適性を早めに把握し、目標のお酒を造っていききたいものです。



大隅先生の講演