

## 醸造協会

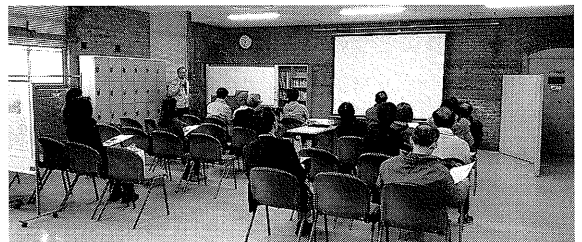


12月は師走と云います。クリスマスがあって、各種の忘年会があって、新年を迎える準備もあって忙しい月です。お酒造りに関しては、いよいよ本格的な清酒の仕込みに突入です。お米の出来は平年並み（農林水産省）、米の溶解性は酒類総合研究所の発表（10.13）によれば、五百万石などの早生品種は平年並み、山田錦などの西日本の晩生品種は平年並みからやや溶けやすく、昨年比では溶けやすいとのことでした。造りを始められたお蔵の実際の米の溶けの状況はどうでしょうか。

さて、協会の隣にある国重要文化財旧醸造試験所第一工場（通称「赤煉瓦酒造工場」と言います。）は、10月30日（月）～11月2日（木）の4日間、特別公開しました。これは東京都が毎年実施している東京文化財ウィーク2017へ、今年初めて参加したためです。まだ赤煉瓦酒造工場は整備中ですが、旧ボイラー室にて午前と午後の2回、毎日、スライドによる赤煉瓦酒造工場の歴史と醸造試験所の設立に関する説明と工場内の案内を行いました。見学された人からは、近所に住みながら中へは初めて入った、桜の時期にきたことがあるが発酵室は初めて見たなどの感想があり、また、煉瓦造りに感銘を受けた方も多かった様です。酒類の製造方法や清酒のラベルの見方など酒類に関する情報の提供については、酒類総合研究所から提供して頂いた「お酒のはなし」の資料の自由持ち帰りをしましたが、日本語バージョンはほとんどなくなり、皆様に酒類に関する知識を深めていただき大変有意義でした。来場者の中には外国の方も少しおられました、多くの方は中高年でした。これは、平日の開催であることが理由だと思います。若い方や学生の方に来ていただくためには、土日の開催が望まれますが、それは今後の課題です。来所者は、4日間で合計412名でした。

話は変わって、乳酸、活性炭、おり下げ剤、酵素剤などの醸造用資材については、醸造用資材規格協議会が規格を定め品質保証をしています。協議会では、ユーザーの醸造家の皆様に資材等に関する講演会を年1回開催（無料）していますが、今年も11月9日に神戸サンセンタープラザ西館6階（三宮）にて開催しました。今回は最近の業界におけるトピックを中心に、①灘酒プロジェクト「灘の生一本」への取り組みについて（白鶴酒造（株）の明石研究室長）、②広島の名物に合う低アルコール清酒の開発について（広島県立総合技術研究所の大土井副部長）、③第7版醸造用資材試験法改正案の概要と特徴について（醸造用資材規格協議会の高橋常務理事）、④醸造用清澄剤柿渋の概要と清酒への応用について（株）岩本亀太郎本店の岩本代表取締役）、⑤「老香（ひねか）」の元となる成分を作りにくい酵母の研究開発について（酒類総研の藤井醸造技術品質・評価研究部門長）、⑥酒類の地理的表示に関する表示基準について（大阪国税局の岩槻鑑定官室長）の講演をさせていただきました。

講演の参加者は、酒類製造場の皆様、醸造用資材のメーカーの皆様など50数名で、熱心に聴講していただきました。技術的に大変注目された「老香（ひねか）」の元となる成分を作りにくい酵母の研究開発については、清酒の貯蔵によって生成する劣化臭成分であるジメチルトリスルフィド（DMTS）の生成が抑えられる酵母の取得に成功し、醸造特性が変わらないことを確認しているとのこと。今後、更なる実醸造試験を行い、広く頒布できるよう進めていくとのことでした。酵母の取得方法は、メチオニン要求性株を取得し、変異をかけた上で最終的にメチオニン再生経路の遺伝子（MDE1）にホモの変異が入った株を取得する方法です。なお、取得株は2倍体ではなく4倍体とのこと。貯蔵劣化臭のない酵母によって、より品質の優れた清酒の製造が可能となり、日本産清酒の輸出にも貢献することが期待されます。



赤煉瓦酒造工場の歴史等の説明の様子