

醸造協会

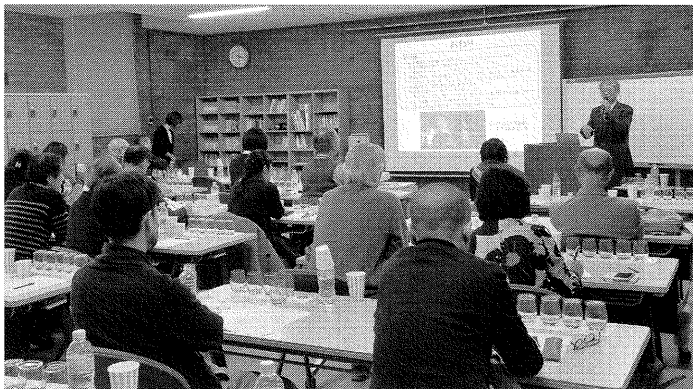


皆様、明けましておめでとうございます。平成30年1月です。西暦では2018年、干支では、戊戌（つちのえ・いぬ）の年です。ネットを探すと、1260年前の戊戌の年758年は奈良の東大寺の大仏殿が完成した年とのことです。「青丹よし 奈良の都は 咲く花の にほふがごとく 今盛りなり」、今年も良い年でありますよう祈念いたします。また、平成の時代は30年を迎えましたが、天皇陛下の退位の日が昨年（平成）の12月8日の閣議の政令で2019年4月30日と決定され、来年は5月1日に新天皇が即位となります。昭和生まれの者にとって、昭和がだんだん遠くなって寂しい気がします。

さて、皆様には毎月日本醸造協会誌をご覧くださいありがとうございます。協会誌には、前半の解説記事等が掲載された部分と後半の日本醸造学会の論文が掲載された部分があります。学会の論文では、各研究者の研究論文の投稿をいただき審査（レフリーチェック）ののち、掲載しておりますが、投稿規定ではB5の用紙での投稿のきまりとなっております。そのため、A4が社会一般の常識となった現在、A4での投稿に変更の要望があり検討した結果、幹事会の了承のもと、醸造学会長名による投稿のきまりの変更を行ったところです。本号の後ろに、改正後の投稿のきまり（平成30年1月1日実施）が掲載されておりますので、今後はA4サイズで投稿できます。なお、これに合わせて、日本醸造協会誌の解説記事の投稿につきましても同様の改正を実施しましたので、合わせてご留意くださいませ。

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、日本醸造協会が管理をしておりますが、昨年の11月から日本酒造組合中央会主催の「赤レンガお酒講座」が始まりました。特別講座2回、一般向け講座4回の計6回の講座で、今年の2月まで行われます。各回ともお話とテイスティング、赤煉瓦酒造工場の見学を含めた120分講座です。第1回は11月22日に今田周三氏とジャスティン・ポッツ氏を講師に通訳案内士限定の「外国人に伝える日本酒の魅力」が行われました。日本醸造協会も協力しております。第2回は12月6日に木崎康造氏を講師として、「お酒の歴史と赤煉瓦酒造工場（日本酒編）」で、約30名の方が参加しました。話の内容は、日本最古の歴史書といわれる「古事記」の中にあられるお酒の記述を紹介し、神代の昔から日本ではお酒を嗜んでいたこと、また、宮中では造酒司（さけのつかさ）でお酒を造っていたことや延喜式（911年）にはお酒の造り方が書かれていること、現在の3段仕込みが醸法（しおりほう）、酸法（とうほう）、談仕込みと発展してきたこと、清酒酵母の発見などです。赤煉瓦酒造工場の歴史では、醸造試験所の設立の経緯として、時代背景、場所の選定などが紹介され、建物の特徴と設計者妻木頼黄（つまき よりなか）のプロフィール、赤煉瓦酒造工場で生まれた速醸酵母、優良酵母のお話、ここから巣立った酒類醸造講習生の話が紹介されました。

参加者の皆さんからは、お酒造りに関する質問も多く出され、また、テイスティングの発泡清酒3点、精米歩合の違う清酒2点を十分に堪能しているようでした。今後も、お酒に関する知識や興味を深められていただければと思います。



お酒の歴史と赤煉瓦酒造工場の話の様子