



8月は、暦では8月7日は立秋、8月23日は処暑(しょしょ)とあって、そろそろ夏も一段落で落ち着く時期と言われています。でも、実際は夏真っ盛りの季節です。お米では、暑すぎれば高温障害が発生してしまいますが、涼すぎれば冷害になってしまいます。ブドウも太陽の光を一杯に浴びて育ちます。日本の夏は、ある程度暑くてもしょうがないですね。

ところで、今年の梅雨は(関東甲信越地域)、6月6日の入りで平年より2日早く、6月29日の明けと平年より22日も早かったようです。他方、7月の6日から8日にかけて九州から中四国、近畿等の広い範囲で線状降水帯と呼ばれる雨雲のための記録的豪雨により、大きな被害が出ました。被災された皆様には、謹んでお見舞い申し上げます。昨年も、九州北部では7月11日から14日に大変な豪雨による大きな被害がありました。気象観測の進歩により、かなり精度の高い予測が可能となりましたが、土石流や堤防の決壊の可能性まで正確に予測するには、まだ時間がかかりそうです。

さて、協会では、夏も酵母の培養を行い頒布していますが、この冬に向けたボイラー等の点検検査、各種機械類の整備をしています。この間をぬって醸造物に関する技術セミナーを開催しています。今回は、7月10日から13日にかけて開催した第104回醸造調味食品セミナーを紹介いたします。当セミナーは、醤油、味噌、酢及び共通の内容を各1日実施しています。今年は味噌が初日で、豆みその製造方法(イチビキの尾藤氏)と麦味噌の製造方法(フンドーキン・大分みそ協業組合の今崎氏)を具体的に教えていただきますとともに、農研機構の楠本氏に味噌の麴と酵素の科学の話、秋田今野の今野氏に味噌の多様化における麴菌の可能性の話、そして最後に、京都大学の佐藤教授に麴発酵で生じたペプチドの機能についてお話いただきました。どの話も、興味深く今後の味噌の製造や商品開発に大変参考になるものです。2日目の共通の部では、きのご類を利用した発酵食品の製造(東京農業大学の本間先生)、新たな発想から生まれたノンアルコールビールの話(アサヒビールの伊藤氏)、甘酒の躍進の話(森永製菓の稲垣氏)の後、前橋工科大学の尾形教授に酵母の育種に関するお話をしていただきました。醤油の部(3日目)では、現在の業界の現状を日本醤油協会の般若専務にお話いただいた後、醤油粕中の天然ヒト型セラミドの話(福岡県醤油醸造協同組合の植木氏)、しょうゆ成分の有効利用の話(ヒガシマルの古林氏)、瓦醬丸(ごしょうまる)の開発の話(八木澤商店の河野氏)、玉子ごはん専用昆布醤油の開発の話(橋本醤油の橋本氏)、最後に醤油造りの技術に関するQ&Aでした。この中で八木澤商店さんは、陸前高田で東日本大震災の被害を受けゼロから再出発されている醤油屋さんです。

酢の部(4日目)では、食酢の効用を主とした話を広島修道大学の多山教授に、お酢の歴史と新たな利用の話をマルカン酢の佐古田氏に、九州の酢の文化と地域の活性化の話をマルボシ酢の星野氏・末次氏に、そして最後に食酢造りのQ&Aをしていただきました。当セミナーの話が醸造業各社の製品開発等に役立っていただければ幸いです。

最後に、優れた醸造技能を持ち、職務に精励し技術の向上に寄与し、後輩の指導育成に努め他の模範となる勤務成績が良好な方々に対して、日本醸造協会では、毎年、醸造技能者表彰を実施しています。今年も、清酒関係9名、焼酎関係2名、ビール関係5名、ワイン関係1名、洋酒関係1名、調味食品関係14名の計32名の皆様を受賞されました。おめでとうございます。受賞された方の氏名等は当8月号の508頁に記載されております。まだまだ暑い毎日が続くと思いますが、健康にお気をつけください。



豆味噌用の豆麴(大豆)：左から、1日目、2日目、3日目