

醸造協会

だより



12月になりました。温かい爛の清酒がおいしい季節になりました。爛酒の好きな人にとっては、季節に関係なくおいしいと思いますが！

そんなこの時期、ヨーロッパのワインの情報が入ってきました。今年のフランスワインの生産量は昨年比25%増で、OIVの発表では全世界で昨年比12.4%増とのことです。ヨーロッパでの収量増は夏の記録的高温と晴天のためだそうです。2018年はビンテージイヤーになりそうです。一方、国内の

ブドウのうち山梨県産の甲州、MBAは春先の低温と夏場の高温の影響からか、昨年より10%から15%の減少との声があり、心配です。

さて、協会内の醸造用資材規格協議会では、毎年、セミナーを開催しています。今年は、平成30年11月8日(木)に神戸サンセンタープラザ西館6階会議室で醸造用資材の紹介と時期を得た話題を紹介しました。出席者は、全国の酒類製造者の皆様と資材規格協議会の会員等の方々です。今年も灘地区の清酒メーカーの方を中心に50数名の方に出席いただきました。

今年の講演内容を紹介しますと、1つ目は、資材規格協議会の高橋理事から、国の食品添加物公定書の改正に伴って改正した醸造用資材試験法第7版の概要の説明です。資材規格協議会の資材の規格も変更となっています。2つ目は、白鶴酒造(株)の田中専務から、さる6月28日に国税庁から指定された地理的表示「灘五郷」に関しての取り組みの経緯や表示の内容、苦労した点などを伺いました。10月26日に第1回目の確認審査が実施され、基準を満たした7社9種類の商品が「地理的表示(GI)灘五郷」として認定され、今後、表示され発売される予定とのことです。GI「灘五郷」は高品質な日本酒ブランドとして、世界にアピールしていくことになります。3つ目は、会員であるダイセルファインケム(株)の不二氏から、醸造用ろ過助剤「微少繊維状セルロース(商品名:セリッシュ)」の概要と清酒への応用について、お話いただきました。他のろ過助剤と比較した場合の特徴、使用時の注意点、種類と特徴を詳細にうかがいました。4番目は、技術関係で、酒類総合研究所の磯谷副部門長から、全国新酒鑑評会でオフフレーバーとされた「臭い」の官能評価の状況とGC-MASを使った成分定量値をもとに解析した結果について、講演いただきました。「辛香料様・4VG」、「甘臭」、「焦げ臭」などです。最近減っているオフフレーバーとしては、かび、生老香、イソバレラルデヒドがあるとのことです。鑑評会の目的には、品質の向上を図る目的があります。是非とも、オフフレーバーの生成機作を明らかにして、その改善技術を業界に提供いただきたいと思います。最後は、菊正宗酒造(株)の高橋氏から、「しぼりたてギンバック」の開発と市場導入のお話です。ギンバックは2016年9月に発売され、2017年12月に日本食糧新聞社主催の食品ヒット大賞優秀ヒット賞を受賞した商品です。これには、菊正宗の酵母の研究が大きく寄与しています。高香気性酵母として、酢酸イソアミル高生産性酵母を育種した後、さらにカプロン酸エチル高生産性を付与した酵母を育種し、吟醸や大吟醸規格でない精米歩合でも高い香りと味わいの清酒を開発したものです。競争で一番を目指すことも大切だが、「オンリーワン」の商品を開発することも必要という言葉が印象的でした。話は変わりますが、11月22日(木)には、醸造用資材規格協議会の会員を対象とした清酒製造工場見学の研修会を開催しました。今回は、千葉県の酒造場で、「旭鶴」、「甲子正宗」、「東薫」、「海舟散人」の4社の皆様には大変お世話になりました。御礼申しあげます。



株式会社旭鶴の酒造蔵前で(後列右から2番目が田中社長)