



7月です。協会の隣の赤煉瓦酒造工場の大きな木（泰山木：タイサンボク）には、大きな真っ白な花が咲きました。ネットで見てみると、中国から渡ってきたのではなく、なんと北アメリカ原産のモクレン科の常緑高木とあります。この木の歴史は比較的新しく明治6年に米国から日本に来たようです。なぜ泰山木の名前なのかは、はっきりしません。ちなみに、アメリカのグラント将軍夫妻が明治期に来日し、大統領婦人が植えた泰山木が上野公園

に現在もあるそうです。ぜひ、1回見に行かなければと思います。また、学名はマグノリア・グランディフローラと言うそうで、マグノリア・ブロッサムというジンベースのカクテルがあるとのこと。これも、一度は味わってみたいものですね。

さて、7月は令和元酒造年度のはじまりの月です。各清酒製造場では、冬の造りに向けて製造計画を立てなければなりません、その前に、製造設備の点検整備が必要です。協会においても、圧力容器（培養タンク、オートクレーブ）、電気設備、酵母分離器などの点検をこの時期に行っています。いざ使用する時に動かなかつたら大変ですので、大事な仕事です。

第42回の本格焼酎・泡盛鑑評会の製造技術研究会が6月21日に東広島市の酒類総合研究所で開催されました。協会では、これにあわせて毎年、その日の午後に焼酎講演会を開催しており、今年では第34回になります。今年の講演は、はじめに酒総研の向井部門長に鑑評会の出品状況をお話いただきました。昨年に比べ、出品は少し減ったようです。2番目は、日本醸造協会の木崎副会長が、昨年10月に行われた第10回国際酒文化・科学技術研討会の模様を説明しました。日本での開催は2回目で鹿児島市の鹿児島大学稲盛会館で行われました。大会後は、坂元醸造、霧島酒造、鹿児島酒造等の見学会を行い、中国からの参加者に興味深く見ていただきました。3番目は、鹿児島大学の高峯教授の「焼酎モロミの発酵と酒質等の関係」の講演で、芋焼酎モロミのpHが低くなると香りは華やかで柑橘香が感じられ、高くなると蒸し芋や香ばしい香りがあると評価されるとのこと、成分の分析においても違いが見られることからモロミpHの調整で酒質の多様化が期待できるとのことです。4番目は、「わが社の焼酎造り」と題して、鹿屋市吾平町（あいら）の小鹿酒造(株)の中原常務から焼酎の製造と販売活動の取り組みの話を伺いました。小鹿では本格焼酎のカクテルやスニフター飲みなどの飲み方の提案や、新茶の一番茶割りなど地域の特産とのコラボ、農業生産組合組織によるさつまいもの安定生産、さらには焼酎づくしの観光の企画など、非常に多くのことに取り組んでおられます。最後は、宮崎県食品開発センターの山本先生の「焼酎製造用原料米（み系358）の普及に向けた取り組み」です。み系358は反収700kgの多収穫米で、短稈で、いもち病に強い品種です。小仕込試験の結果は焼酎麴用米として適性が有り、芋焼酎の工場規模の試醸結果では酒質に甘味がある、芳醇、旨味などの特徴が有り、対照の焼酎に比べ評価が高かったようです。今後、み系358は他県への頒布も可能とのこと。



泰山木(タイサンボク)の花(赤煉瓦酒造工場)R1.6.24

当日の午前中に開かれた本格焼酎・泡盛鑑評会の製造技術研究会でお酒を利かせていただきました（時間の関係で芋焼酎のみ）が、従来のコガネセンガン以外に紅さつま、紅はるか、ムラサキマサリ、タマアカネ、アケムラサキ、ハマコマチ、宮崎紅寿など、多様な芋品種の焼酎が出品されていました。品種によっては、当方の味に馴染みがないせいか首をかしげるものもありましたが、品種の特性が特徴となって香味バランスの良い芋焼酎となっているものが多かったようです。これからも、焼酎・泡盛の鑑評会が開催され、品質の研究、研鑽の場が提供されるのを希望します。