

## 醸造協会

だより



10月号です。本号から醸造協会だよりを担当します下飯仁（しもいひと）と申します。独立行政法人酒類総合研究所、岩手大学を経て7月1日から常務理事として勤務しております。どうぞよろしくお願いたします。

この原稿執筆時点ではまだ残暑が続いていますが、今年の夏は梅雨の期間が長く、しかも低温と日照不足が続きました。しかし、梅雨明け後は例年通りの猛暑となり、農産物の生育についても回復が期待されています。8月30

日農林水産省発表の8月15日現在における作柄概況によりますと、「東日本を中心とした早場地帯（19道県）の作柄は、北海道、東北及び北陸は「やや良」、その他の地域はおおむね「平年並み」と見込まれる。これは、田植期以降おおむね天候に恵まれ、7月上中旬は低温・日照不足傾向となったものの、7月下旬以降天候が回復したことから、全もみ数は平年以上に確保されると見込まれ、登熟も順調に推移すると見込まれるためである。西日本を中心とした遅場地帯（沖縄県（第二期稲）を除く27都府県）の生育は、田植期以降おおむね天候に恵まれた中で、一部地域では7月上中旬の低温・日照不足傾向の影響も見込まれ、「平年並み」又は「やや不良」で推移している。」となっています。今後どのように推移するか気になるところです。

9月10日は醸造協会の創立記念日でした。大正4年（1915年）9月10日に現在の公益財団法人日本醸造協会の直接の前身である財団法人日本醸造協会が設立されたためです。財団法人化されてからすでに104年の歴史があるわけですが、さらにその前身である任意団体としての「醸造協会」の設立は明治39年（1906年）1月であり、113年前になります。醸造協会では9月6日に記念の昼食会を開催し、創立当時に思いをはせ、今後ますますの発展を祈念いたしました。

9月11日～13日には当協会主催の第5回清酒・ビール製造技術セミナーが開催されました。11日は北とびあで清酒の部が「特徴ある清酒製造と酒質」のテーマで行われました。内容としては、「瓶内2次発酵、低アルコール微発泡酒「ぶちぶち」」、「新型醸造精米機による扁平精米純米酒」、「「賀茂金秀」の特徴ある酒造り～アルコール分13%の純米原酒～」、「「きき酒名人」が醸す全量純米酒「原田」」の各講演が行われ、最後にはセミナーで取り上げられた製品のきき酒と聴講者と演者との意見交換が行われました。12日も北とびあで清酒の部が行われました。内容としては、「グルコース簡易測定法」、「清酒製造工程における汚染微生物生育抑制技術」、「世界のクラフト・サケ醸造所の現状」、「日本酒の輸出促進を目指す「次世代酒米コンソーシアム」の取組」、「秋田県の純米大吟醸酒製造の要点」でした。セミナーの参加者数は61人でした。13日は赤煉瓦酒造工場でビールの部が行われました。「地ビール業界の現状と将来の展望」と題する講演の後、門司港地ビール工房、みちのく福島路ビール、マルカから自社のビール製造に関する講演がありました。最後に「ホップの香りを科学する」で終了しました。セミナーの参加者数は20人でした。

酒造シーズンが間近に迫っていますが、醸造協会でも酵母の頒布が最盛期を迎えることとなります。役職員一同気を引き締めて、高品質の製品をタイムリーに提供できるように万全の準備をととのえています。また、10月1日から消費税の標準税率が10%になりますが、食品等には現行と同じ8%の軽減税率が適用されることとなっています。醸造協会の主力商品である酵母は、食品に該当し軽減税率の8%が適用されます。詳細は係までお問い合わせください。

