



5月号をお届けします。今年の桜の開花はどこも記録的な早さで、東京では3月22日に満開が宣言されました。しかし、同じソメイヨシノでも場所によって開花の進行が違うようで、醸造協会周辺の桜でも4月上旬まで楽しめた樹もありました。桜の名所の飛鳥山でも3月末まで咲いており、今年は公園での花見の宴会も解禁とのことで、桜の下で酒を酌み交わす光景が久しぶりで見られました。筆者も、4月1日に東京都国立市へ行って、一橋大学周辺の桜並木を楽しんできました。国立駅南側の道路沿いに約360本の桜の樹があるとのこと。全体としては満開を過ぎて散り始めの状態でしたが、まだ見ごろの桜もかなり残っており、多くの人が観桜に訪れていました。

新型コロナの感染者は、減少傾向が底を打ったようですが、全体としては低い水準で推移しています。総務省が4月7日に発表した本年2月の全国家計調査の結果によると、2人以上の世帯の消費支出は昨年同月より1.6%の増加とのことでした。コロナの減少に伴い、旅行関係の支出が前年対比10.8%の増加となったほか、外食が38.0%の増加、外部での飲酒は6倍と顕著に増加しています。国税庁が発表した2022年の酒類の課税移出数量によると、コロナの規制の緩和で多くの酒類が前年対比プラスとなっていました。清酒のみマイナスとなっていたことが気になります。

醸造協会は、4月13日(木)・14日(金)に第110回清酒製造技術セミナーを赤煉瓦酒造工場での対面形式の講演と当セミナー初のオンラインライブ配信によるハイブリッド形式で開催しました(写真は赤煉瓦会場の様子です)。会場でのご参加が14名、オンラインでのご参加が41名で合わせて55名の参加がありました。内容は、「伝統の技と最先端技術の融合」のテーマで、秋田酒類製造株式会社の倍賞弘平先生、大七酒造株式会社の太田英晴先生、西堀酒造株式会社の西堀哲也先生、井村屋株式会社福和蔵の安田裕幸先生、



株式会社増田徳兵衛商店の増田徳兵衛先生による5講演、「清酒製造に活かす最新の技術研究」のテーマで、地方独立行政法人岩手県工業技術センターの佐藤稔英先生、株式会社糶屋三左衛門の和久豊先生、福島県ハイテクプラザ会津若松技術支援センターの中島奈津子先生による3講演、「こだわりの酒質設計と製造技術」のテーマで、川鶴酒造株式会社の越田達夫先生、株式会社飛良泉本舗の齋藤雅昭先生による2講演でした。講演をオンラインでライブ配信するのは初めての試みでしたが、大きなトラブルもなく無事に終了し、リアルタイムのセミナーならではの活発な議論が行われました。

コロナ禍で3年間開催を見送っていた「実践唎酒セミナー」につきましても、感染対策を徹底したうえで赤煉瓦酒造工場での開催が決定いたしました。1回目は6月13日(火)・14日(水)、2回目は6月15日(木)・16日(金)、再チャレンジは6月19日(月)となります。アルコール度数、日本酒度、甘味、酸度、香気特性、味の濃淡・甘辛、様々なタイプの清酒などについて、練習とテストによって唎酒能力の向上を図ります。全部門の合格者には唎酒マイスターの称号が授与され、さらに全部門満点の方には記念の盾も贈呈されます。また、7月7日(金)には「醸造WEB講習<清酒製造入門>」の受講者を対象として、「清酒入門セミナー<実習編>」を対面方式で開催することを予定しています。日本酒度、アルコール分、酸度、アミノ酸度や微生物管理について実際に体験することが可能です。くわしくは、醸造協会誌の広告および当会ホームページをご覧ください。