



5月号をお届けします。木々の若芽が美しい季節となりました。執筆時点では、醸造協会近辺の桜の花もすっかり終わって葉桜となり、そこかしこでつつじの花が盛です。3月は記録的な温かさで、全国47都道府県のうち44が観測史上1位という平均気温でした。地域によっては3月中に最高気温が25℃以上の夏日となりました。このため、全国各地で桜の開花日、満開日の最速記録が報道されています。

新型コロナウイルス感染症の緊急事態宣言は3月21日で全面解除となりましたが、その後各地で感染者数が徐々に増えてきており、予断を許さぬ状況が続いています。その結果、大阪府、兵庫県、宮城県では4月5日から、東京都、京都府、沖縄県も4月12日からまん延防止等重点措置の実施が始まりました。これらの地域では、飲食店の営業時間の制限が強化されています。しかし、強い措置をとれば経済への悪影響が避けられず、頭の痛いところです。

暖かくなってくると各種の虫の活動も活発になってきますが、コバエの一種であるショウジョウバエが、酵母となじみが深いことをご存じでしょうか。実は、ショウジョウバエは酵母が大好物で、熟した果実や樹液、お酒の空き瓶など酵母がいるところに集まってきます。国税庁醸造試験所の佐藤信博士の著書に「美酒の設計図」という本があります。1974年の出版でお酒にまだ級別があった時代の話ですが、清酒特級と合成清酒では清酒特級の方に、ウイスキー2級よりはウイスキー特級の方に多くのショウジョウバエが集まることが書いてあります。これは半分お遊びの実験だったようですが、きちんとした学術論文でも、ショウジョウバエが酵母がつくる香気成分に引き寄せられることが書いてあります (Cell Reports 9, 425, 2014)。吟醸酒の成分の一つに酢酸イソアミルがあります。酢酸イソアミルはアミノ酸合成の中間体からつくられますが、なぜ酵母がこのような香気成分をつくるのかについては、よくわかっていませんでした。この論文の著者らは、酢酸イソアミル合成に関与する遺伝子を欠損すると、ショウジョウバエが酵母に集まってこないことを発見しました。酵母が吟醸香をつくるのは、ハエを集めるためではないかというわけです。酵母は移動できませんが、ショウジョウバエが食べることによって、排泄物や脚に付着して遠隔地に広まることが可能となります。ですから、酢酸イソアミルをつくる酵母の方が生息域を広げることができるということになります。酵母が吟醸香をつくるようになったのは、ハエのおかげかもしれません。

さて、本年度の醸造協会の各種セミナーは、コロナ対策として原則オンラインで開催します。オンラインセミナーにもいろいろな形式がありますが、醸造協会ではオンデマンドビデオ配信という方法で行っています。名前は難しそうですが、ユーチューブのビデオを見るのと変わりはありません。セミナーに申し込みますと、IDとパスワードが送られてきますので、それを用いてホームページのセミナー画面からログインします。そうするとプログラムが表示され、視聴したい演題のボタンを押すと、右のような画面が現れます（これは今年の杜氏セミナーの例です）。画面左下の矢印を押すと、音声付きのビデオが始まります。ビデオですので、難しい画面では停止して、よく理解してから先に進むこともできます。これは、対面式の講演やリアルタイムビデオ配信にはないオンデマンドならではの利点です。もちろん旅費もかかりませんし、好きな時間に何回でも見ることができます。ぜひ一度お試しください。

演題：平成20～31年杜氏セミナー出品酒の酒米研究会分析データを用いた解析

所属：(公財)日本醸造協会

講演者名：岡崎直人

テキスト

平成20～31年杜氏セミナー出品酒の酒米研究会
分析データを用いた解析

公財団法人 日本醸造協会 岡崎 直人

【目的】(公財)日本醸造協会主催の杜氏セミナーは全国新酒造研会への出品の参考とするために実施しており、本報告では、平成20年～平成31年の12年に亘る全出品酒について、酒米研究会から発表されている全酒米分析結果から、醸造する酒種の分析と杜氏セミナーの分析結果を統合して12年間の酒質の傾向を知ることに、及び、全酒米研究会は、醸造年度の醸造関係者、その年度の専業基準が公表されるので、基準の変更が杜氏セミナー出品酒の酒質結果に及ぼす影響の有無についても解析の目的とした。

【方法】製造単位として、種別多量、釀造回数、出品酒の一般成分としてアルコール、日本酒度、酸度、グルコース等、香気成分として、酢酸エチル、酢酸イソアミル、カプロン酸エチル等、官能評価値として総合評価、香気点指摘値、味気点指摘値を、全出品酒の23点の96%が「山田錦」であったことから酒造原料品種を「山田錦」と見なし、出品酒の製造年度に当たって「山田錦」の年別量、種別多量、専業性、酒化傾向、F値、醸造回等の各平均値、相関分析、主成分分析、因子分析、クラスター分析を実施した。また、杜氏セミナーの分析結果と専業結果の年度ごとの傾向を全国酒米分析結果も踏まえバーチャル

34:29

※講演の録音、録音、ファイルの保存、画面コピー、印刷等の行為は禁止します。