



## 醸造の事典

北本勝ひこ・大矢 禎一・後藤 奈美・五味 勝也・高木 博史(編)

A5判／504ページ，定価13,200円(本体12,000円+税)，朝倉書店

本事典は、醸造の多彩なトピック約200項目の解説記事を収載している。各項目は2ページの見開きに統一され、「醸造の基礎」「醸造の科学」「醸造に関与する微生物」「成分と健康機能性」「醸造製品」「醸造の文化と社会」の6章に分けて配置されている。読者は、興味のある項目を拾い読みしても、各分野のオールスター執筆陣による、語り口豊かな解説に唸られる事請け合いであるが、さらに、全編を通読することで、評者のような門外漢であっても、醸造技術、文化とその現在地を見通せる読み物になるよう編まれている。本書では、わが国固有の文化である「醸造」という概念を継承しつつ(「6-11和食と発酵食品」など)、その可能性を発展させることが強く意識されているようだ(「6-7地球環境からみた清酒造り」など)。特に、醸造微生物のゲノム解析と、それがもたらした新規微生物の育種(「3-7高エステル酵母の育種」など)や、醸造物の健康機能性といった最新の知見に多くの紙幅を割いている。本書からは、醸造を源流とする日本生物工学会の会員こそ得るものが多いだろう。バイオテクノロジーの進展を、吟醸香豊かなお酒や味わい深い発酵食品のおいしさとして実感する手助けを本書がしてくれる。また、バイオテクノロジーの発展には、より複雑な系の活用が一つの鍵となるが、本書に通奏低音のように響く発酵への敬意と、複雑な現象を取り扱う手つきの謙虚さや繊細さから、多くのことを学べるのではないだろうか。

(大阪大学 松田史生)