



## 関西支部 1/29 「第96回醸酵学懇話会」報告

本稿では、2010年1月29日（金）に宝酒造（株）白壁蔵にて開催されました第96回醸酵学懇話会の様子を報告させていただきます。

当日は、極寒の中、ご多忙中にもかかわらず70名以上もの多くの方々にご参加いただきました。ご参加いただきました皆さんには、この場をお借りして改めて御礼申し上げます。

講演会は宝酒造白壁蔵に隣接したサンシャインワーフのコミュニティホールで行われました。最初に大阪大学大学院工学研究科の菊地和也先生から「可視化プローブが拓くケミカルバイオロジー研究」というタイトルで講演していただきました。ポストゲノムの時代に入った今、時間・空間的に生体内の分子を可視化する技術は生物学の分野では非常に重要な解析手法の一つとなってきております。講演では可視化プローブ開発の歴史的な経緯に始まって最新の情報まで興味深いお話を聞いていただけました。たとえば、特定の生体分子を可視化するには、その分子と結合して初めて情報を検出できるものが理想的です。Fura-2は可視化プローブの中では初期に開発されましたが、その蛍光はカルシウムと結合することによって励起光が短波長側にシフトします。したがって、2つの波長の比をとることで細胞内カルシウム濃度の測定が可能になりました。これに関する論文は85年にロジャー・チェン氏によって発表され、この論文の引用回数を調べると、1万7千回を超えていたそうです。一昨年のノーベル賞の受賞対象になったGFP変体の論文の引用回数は約千回だそうで、Fura-2はそれだけ広く使用されています。続いて、先生がカリフォルニア大学サンディエゴ校でポスドクを務められていたときのノーベル賞にまつわるエピソードも紹介されました。ロジャー・チェン氏の研究室でポスドクであったスイス人、ロジャー・ハイム氏は受賞の基になったGFP変体を92-94年のわずか2年間で作製し、それは毎日たったの5時間の実験で得られた成果でした。彼のメインの仕事はトライアスロンで、午後3時には自転車に乗って研究室を出て行ったそうです。成功の秘訣は日曜日の夕刻、誰もいない研究室で次の1週間の実験計画を綿密に立てることにあったのだろうとお話しされました。じっくり考えてから行動を起こすことは非常に大事であると再認識しました。最後に、蛍光イメージングで検出できないターゲットにはたとえば光を透過しない生体深部の情報があり、それを検出するために必要なMRIプローブの開発にまつわるお話を紹介されました。

続いて、宝酒造研究開発センターの高倉裕先生から「本みりんの調理効果と機能について」というタイトルで、本みりんの歴史から、製法、調味料として実用例、さらには生理活性まで幅広い内容にわたって講演していただきました。基本的なことですが、発酵食品の一種である本みりんは、仕込みの際にアルコール発酵を酵母で行わず、もち米と米麹と焼酎由来のアルコールを混ぜて糖化熟成させたものです。講演途中で、みりん風調味料と本みりんを試飲しました。本みりんはまろやかさを感じ、一方、みりん風調味料はアルコールが感じられないのに加えて、少し酸味を感じました。本みりんはラジカル消去活性としての抗酸化能が高く、調理食品中の酸化臭、主としてアルデヒド類や油脂過酸化物の生成を抑制し、その結果、本みりんを使って調理した食品の味が確かによくなつたというお話はなるほどと納得しました。

工場長さんの挨拶の後、宝酒造白壁蔵の見学を行いました。白壁蔵はその名前の通りの外観で、阪神大震災の後、2001年に再建され灘工場からリネームされました。宝酒造は灘地区では比較的歴史が浅いこともあり、最先端の技術と設備で伝統の味を再現し、さらにはそれを乗り越えようと工場長さんをはじめとするみなさんで日々努力されています。工場内は隅々まできれいに整理整頓されており感激しました。

見学会終了後は、飯島会長に挨拶・乾杯の音頭をとっていただき、恒例の懇親会が開催されました。宝酒造様のご厚意により、白壁蔵で醸造された冷酒「生酛純米」と熱燗「三谷純米」をご提供いただき、参加者の多くが美味しい日本酒と料理に舌鼓を打っていました。長時間の常任理事会に参加されていた先生方も合流され、スケジュールの関係上2時間と短い時間でしたが、懇親会場のあちらこちらで活発な交流も行われ、盛会のうちに終えることができました。この場をお借りして参加者の方々ならびに会場とお酒をご提供いただきました宝酒造様に御礼申し上げます。

次回、第97回醸酵学懇話会は、2010年8月6日（金）アサヒビール（株）吹田工場にて開催予定です。皆さんには今後ともぜひご参加いただきますようお願い申し上げます。

(関西支部庶務幹事 藤田 憲一)



白壁蔵の見学会