



## 関西支部 11/26「第98回醱酵学懇話会」報告

本稿では、2010年11月26日（金）に奈良市ならまちセンターおよび春鹿酒造にて開催された第98回醱酵学懇話会の概要を報告させていただきます。

まもなく100回を迎えようとする長い醱酵学懇話会の歴史の中で、奈良県での開催は今回が初めてのことでした。醱酵学懇話会の冬の部は京阪神地区の醸造メーカーにて1月に開催することがつねでしたが、奈良遷都1300年の記念の年に合わせて年内11月の開催となりました。会場までの行き帰りに奈良市街の散策を楽しまれた方も少なからずおられたのではないかと思います。参加者のみなさまに、この場を借りて御礼申し上げます。

講演会の部では、まず奈良県工業技術センターの松澤一幸先生から「菩提もと清酒の復活」というタイトルで講演をしていただきました。日本酒は室町時代になって寺院で競って造られたことを契機にその醸造技術が大いに発展したとのことです。寺院で造られたお酒は僧坊酒とよばれ、酒母の製造技術、原料処理技術、大量製造技術、ろ過技術、加熱殺菌技術など、現在の清酒造りにおいて重要な技術の多くが開発されました。酒母の原形である「菩提もと」は、奈良県菩提山正暦寺で創製されて全国に普及していったにもかかわらず大正時代に途絶えたとされていたものです。そこで「菩提もと」を復元するための研究が開始されたのですが、そのメカニズムの解明をとおして商品化に至りました。講演に先立ち、研究初期段階から商品化に至るまでのプロセスを「菩提もと復元プロジェクト」としてまとめたビデオ映像を見せていただきました。蒸し米ではなく生米を使用すること、米デンプンの糖化プロセスに米自身のアミラーゼが関わっていること、発酵を安定に進行させる上で、天然由来の乳酸菌の役割が重要であること、など「菩提もと」の復元にまつわる興味深いお話を伺うことができました。

続いて、奈良女子大学理学部の岩口伸一先生から「奈良八重桜から分離した花酵母で造った爽やかな旨味の清酒」というタイトルで奈良女子大学が主催する産学官プロジェクトの一つともなった清酒製造について講演をしていただきました。2006年に発足した「奈良八重桜プロジェクト」の一つとして、奈良女子大学の学章、奈良県花、および奈良市花にも用いられている日本古来の奈良八重桜から酒酵母の分離が試みられたとのことです。桜から酒酵母を分離する試みは、これまでもいくつかの大学や県で行われていたようです。これまでに知られている花酵母のほとんどがソメイヨシノに由来するものであったのに対して、今回のプロジェクトで八重桜から分離された株は、高い有機酸と芳香の生成能など協会酵母にはない際だった特徴を有していることが明らかになりました。染色体の解析からも、分離株が既存の酒酵母とは異なる遺伝学的特徴を有することが明らかになったとのことです。この酵母を用いて製造した清酒「奈良の八重桜」は、これまでの日本酒とは趣の異なるワイン風味のものと評されているなど、成分分析の結果を交えての苦労話をお聞きすることができました。

講演会ののちに、春鹿酒造株式会社にて酒蔵見学会に臨みました。近年の工場見学ではめずらしいことですが、洗米から醪、搾りに至る過程を垣間見ることができました。アルコールの香りが充満する発酵タンクを覗きながら、これまでは想像の世界であった酒造りのプロセスを体感した大学院生たちがさかんに写真を撮る姿が印象的でした。懇親会では奈良女子大学と春鹿酒造および奈良県工業技術センターによる産学官連携の成果ともいえる「奈良の八重桜」を試飲させていただき、その爽やかな味を堪能しました。お世話をいただいた春鹿酒造のみなさまにこの場を借りてお礼申し上げます。

次回、第99回醱酵学懇話会は、2011年8月5日（金）に兵庫県三田市のキンビール神戸工場にて開催の予定です。ふるってのご参加をお願い申し上げます。  
（関西支部長 田中 俊雄）



春鹿醸造元での懇親会