



## 関西支部 8/30「第103回醱酵学懇話会」報告

2013年8月30日、アサヒビール(株)吹田工場にて日本生物工学会関西支部主催の第103回醱酵学懇話会が開催されました。当日は残暑の厳しい暑さの中、学生27名を含むおよそ70名の方にご参加いただきました。この場をお借りして会場を快くご提供いただいたアサヒビール株式会社の皆様、演者の先生方、参加者の皆様、ならびに、関係者各位にお礼申し上げます。

まず、関西大学化学生命工学部の片倉啓雄先生に「乳酸菌と酵母のコミュニケーション」という演題でご講演いただきました。ご講演では、酵母と乳酸菌の共培養から見てきた接着タンパク質の存在について触れ、接着タンパク質の実体や接着によっておこる代謝変化についての解説をしていただくことで、純粋培養では起こりえない現象を解析することの重要性を感じることができました。また、接着機構の解明に基づく、新しいプロバイオティクスへの展開をご紹介いただき、今後の応用が期待されることがよくわかりました。今後は、共生、接着や低水分での固体培養をもっと理解する必要があるとのことでした。

次に、アサヒビール株式会社の瀧下誠一先生に「ホップのプレイソ化による苦味利用率の向上とビールの苦味質評価」という演題でご講演いただきました。ビールの製造方法についての概要と、麦汁とホップを別々に煮沸する技術(PIE)についてご紹介いただき、苦味利用効率の向上に関するお話を伺い、ホップ添加のタイミングや条件等、プロセス制御が苦味質の調整に重要であることを学ぶことができました。また、苦味を付与するイソ $\alpha$ 酸とそれ以外の苦味成分のバランスで苦味ハーモニーの評点があることも興味深く、普段あまり聞く機会のないビール製造のノウハウの一端に触れることができました。

その後はアサヒビール吹田工場の工場見学をさせていただきました。丁寧なガイドさんの引率のもと、麦芽の試食やホップの香りを体験させていただいたあと、仕込みから生産までの製造工程の解説や、瓶詰・缶詰からパッケージングまでのラインの見学をさせていただき、初めてビール工場を訪れた学生達にも好評でした。締めくくりの懇親会では、工場で作成されたビールを美味しく頂きながらの賑やかな交流を行うこともできました。今後も醱酵学懇話会を、世代を超えた活発な議論の場としてご活用いただければと思います。次回、第104回醱酵学懇話会は、来年2月13日(金)辰馬本家酒造株式会社にて開催予定です。(関西支部庶務幹事 蓮沼 誠久)



関西大学 片倉啓雄先生



アサヒビール(株) 瀧下誠一先生



講演会の会場風景