



関西支部 3/3 「第110回醱酵学懇話会」報告

2017年3月3日、京都市成長産業創造センター（京都市伏見区）にて、日本生物工学会関西支部主催（京都高度技術研究所 後援）の「第110回醱酵学懇話会」が開催されました。当日は学生28名を含む78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京都市成長産業創造センターの皆様、講師の先生方、参加者の皆様、ならびに関係各位にお礼申し上げます。

講演会では、高木博史支部長による挨拶の後、高阪千尋先生（京都市産業技術研究所）に「清酒製造におけるガスクロマトグラフィによる工程管理方法の開発」という演題で、清酒の酒質の一つである「酸度」で示される有機酸（リンゴ酸やコハク酸など）の簡便で安価な定量法を紹介していただきました。有機酸の比率や量は清酒の味に影響するため、その生産管理は重要となっています。比較的小規模メーカーの多い醸造食品分野において、品質と生産性の向上が期待されます。次に、増村威宏先生（京都府立大学大学院生命環境科学研究科）に「酒造原料米（11種類）を対象としたプロテオーム解析」という演題でご講演いただきました。清酒の製造時に原料米のタンパク質が過剰に含まれると雑味の原因となることが知られています。ご講演では、実際に原料米に含まれるグルテリン分子種に量的な差があり、その違いが清酒の成分へ影響する可能性を紹介されました。また、阪本充先生（月桂冠株式会社）には「日本酒で乾杯しておくれやす～日本酒でつながる世界～」という演題で、海外工場（米国・カリフォルニア州）での赴任経験なども交えながら、日本酒の魅力を伝えていただきました。特に、日本酒の認知度向上と輸出促進を目指した「ENJOY JAPANESE KOKUSHU（國酒を楽しもう）プロジェクト」は、お酒離れが叫ばれている昨今、大変意義深い取り組みと思われます。最後に、大塚真帆先生（招徳酒造株式会社）に「伝統の技、生酛（キモト）造りへの挑戦」という演題で講演いただきました。生酛造りで醸されたお酒は独特の深みのある味わいを持っていますが、日本酒の醸造に不可欠な麹菌と酵母の他に、乳酸菌や硝酸還元菌など数種の微生物の働きを巧みに利用する複雑な工程です。先生には、「生酛造り」の原理と乳酸を添加する「速醸造り」との比較、実際の現場での体験など、その魅力を紹介していただきました。すべての講演で、フロアとの議論も活発に行われ、大変有意義な講演会となりました。

その後は、斎藤酒造、招徳酒造、玉乃光酒造の各酒蔵を3班に分かれて見学させていただきました。仕込みの忙しい時期にもかかわらず、社員の皆様に対応していただき、実際の酒造りの現場を生で体感することができました。締めくくりの懇親会では、高木博史支部長の乾杯のご発声のもと、講師の先生方を交え、参加者一同、楽しいひと時を過ごしました。その際に、伏見酒造組合に所属されている各会社からお酒をご提供いただきました。

今後も醱酵学懇話会を、世代・分野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111回醱酵学懇話会」は、2017年夏に開催予定です。詳細は「支部だより」および関西支部ホームページにてお知らせします。皆様是非ご参加ください。

（関西支部庶務幹事 加藤 晃）



高阪千尋先生



増村威宏先生



阪本充先生



大塚真帆先生