



## 関西支部 8/25第111回醸酵学懇話会 報告 「クラフトビールを知る・楽しむ」

2017年8月25日、本会関西支部主催の「第111回醸酵学懇話会」が関西大学千里山キャンパスにて開催されました。今回は、近年話題のクラフトビールに焦点を絞り、クラフトビールを製造している企業・自治体より5名の先生方をお招きしての講演会を企画いたしました。当日は26名の学生を含む90名の皆様にご参加いただきました。講師の先生方、ご参加の皆様、ならびに関係各位に厚く御礼申し上げます。

講演会では、片倉啓雄支部長による開会の挨拶に続き、石川彌八郎先生（石川酒造株式会社・社長/全国地ビール醸造者協議会・会長）より、「地ビール業界の現状と展望」と題した講演で、明治時代のビール草創期から今日までのビール業界の変化をご紹介いただきました。また、その変化をもとに予測した百年後（ホームブルーイング解禁による第3次ビールブームの到来）についてもお話いただきました。次に、鈴木成宗先生（伊勢角屋麦酒・社長）から「地元で採取された香気性野生酵母KADOYA1によるビールづくりについて」と題した講演で、伊勢愛・微生物愛に溢れる伊勢角屋麦酒の活動についてご紹介いただくとともに、特徴あるクラフトビールを製造するために、椎の樹液より分離した酵母KADOYA1のビール醸造酵母としての特徴、国際大会で多数受賞しているKADOYA1を用いたビールの特徴についてお話いただきました。辻巖先生（小西酒造株式会社・生産本部長）からは、「江戸時代に造られた日本初のビール」と題した講演で、「化学の祖」とも言うべき蘭学者・川本幸民についてご紹介いただくとともに、これまで150年以上謎であった川本幸民が江戸時代に日本で初めてビールを醸造した場所について、ご紹介いただきました。さらに川本幸民が残した「化学新書」を基にした日本初のビールの復元についてお話いただき、日本初のビール醸造の魅力についてお伝えいただきました。引き続き、立花弘晶先生（曾爾高原ファームガーデン第一営業部・部長）に「クラフトビールと地域のつながり…曾爾高原ビールの在り方」と題した講演で、曾爾村の観光地としての魅力、曾爾村の枠組みを超え、奈良のお土産・ふるさと納税の返礼品として人気の曾爾高原ビールの今までの歩みと現状の取組みについてご紹介いただくとともに、今後どのような発展が望ましいのかをお話いただきました。講演会の最後は、井上公章先生（京都府与謝野町農林課・主任）に「与謝野ブランド戦略 与謝野町クラフトビール醸造事業の取り組みについて」と題した講演をいただきました。与謝野町が目指しているホップの産地化と町内でのクラフトビール醸造などによる六次産業化を見据えた取組みについてご紹介いただくとともに、「与謝野ブルーイング・ジム構想」として、利用しなくなった公共施設を活用し、ホップ産地直結のブリュワリー拠点を目指した取組みについてご紹介いただきました。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。

講演会終了後は、会場内のレストランにて懇親会を行いました。藤山副支部長の乾杯のご発声のもと、講師の先生方に各社・自治体のビールをご紹介いただきながら、参加者一同、楽しい時間を過ごしました。

関西支部では、今後も、醸酵学懇話会を生物工学分野の皆様との活発な交流と議論の場としてご提供したいと考えております。次回「第112回醸酵学懇話会」は2018年1月29日（月）に大関株式会社（西宮市）にて開催する予定です。皆様のご参加をお待ちしております。

（関西支部庶務幹事 岩木 宏明）



石川彌八郎先生



鈴木成宗先生



辻 巖先生



立花弘晶先生



井上公章先生