

大阪大学産業バイオ120年 (3) 魅力あふれるニッポンの洋酒

大政 健史

タイトルの「産業バイオ120年」の120年は今から120年前の1896年の大阪工業学校醸造科（現・大阪大学大学院工学研究科生命先端工学専攻生物工学コース）の設立から120年を意味しております。一昨年度（2016年度）の2回の開催に引き続き、2018年3月9日に洋酒産業に従事する卒業生に講演を頂く「魅力あふれるニッポンの洋酒」を開催しました。洋酒と言えば、ウイスキーやワインですが、近年は日本ブランド、日本発の洋酒が世界的に認められるようになってきました。今回はそれを支える「洋酒産業」側に焦点をあてて、実際の製造に携わってきた方々から講演を頂きました。参加者は104名（講演者、来賓含）、うち、学生44名でした。学内外、学部1年生から、ポスターを見かけたご近所の方までの参加でした。行われた4件の内容を簡単に紹介いたします。



「マッサン」と「リタ」の夢を追いかけて
ニッカウキスキー株式会社 代表取締役社長
岸本健利氏



ご自身のニッカウキスキーへの入社エピソードから、大阪工業学校醸造科の卒業生であるニッカウキスキーの創業者、竹鶴政孝様の歴史とそのウイスキーにかける思いとリタさんとの出会い、さらには、思いを込めた手吹きボトルのスーパーニッカの販売にいたるまで、魅力あふれるニッカウキスキーの情熱についてご紹介いただきました。また、近年のウ

イスキー業界を取り巻く現状や、世界に冠たる近年の日本のウイスキーの躍進についてもご紹介いただき、非常に印象深い講演でした。

スピリッツ発酵・蒸留の理論と実践～ものづくりの志～

サントリースピリッツ株式会社スピリッツ事業部商品開発研究部 スペシャリスト 坂口正明氏



サントリーのものづくりの志、品質本位について「理論と実践（経験）」「ものづくりの志」からわかりやすく語っていただきました。特に、開発商品がイコール成功商品でないこと、ブ

ランド、機能的価値、そして付加価値情報の三つがあいまって商品となること、また、学生時代の思い出として、スキーに夢中になったことが、今のご自身を支えていることなどを熱く語っていただきました。

ワインの楽しみ方

アサヒビール株式会社生産第二部担当部長 佐藤知巳氏

現在の日本のワイン産業がいったいどうなっているのか、出来立てが美味しいワインがどうして美味しくなくなっていくのか、から始まり、輸送と保管の重要性、現在の日本で楽しめる多種多様なワインについての解説を通して、世界のワイン産業がどうなっているのか、日本のワインの現状について、わかりやすく、かつ、楽しくご紹介いただきました。



山梨の小さなワイナリーのワイン造り

機山洋酒工業株式会社 代表取締役 土屋幸三氏



勤めていた会社を辞めて、日本のワイナリーの黎明期から活動されている家業のワイナリーを引き継がれたこと、さらには、家族経営によるぶどう栽培から始まるワイン生産について、ぶどうの品種の多様性や、それぞれの特徴やその栽培法、さらには、国産ぶどうから醸造された「日本ワイン」の魅力まで語っていただきました。

終了後は交流会において、さまざまなウイスキー、ワインを楽しみながら、大いに語り合いました。この産業バイオ120年のシンポジウムは、まだまだ企画予定です。どうぞご期待ください。