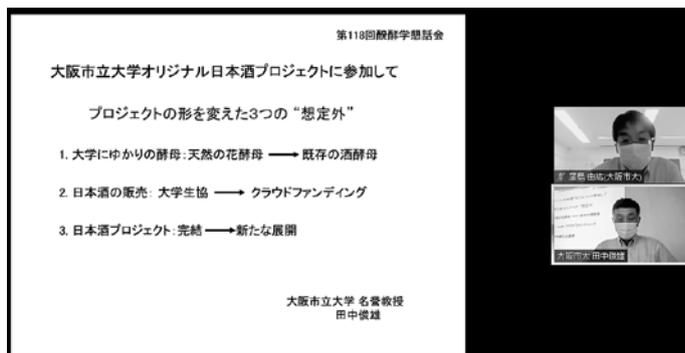




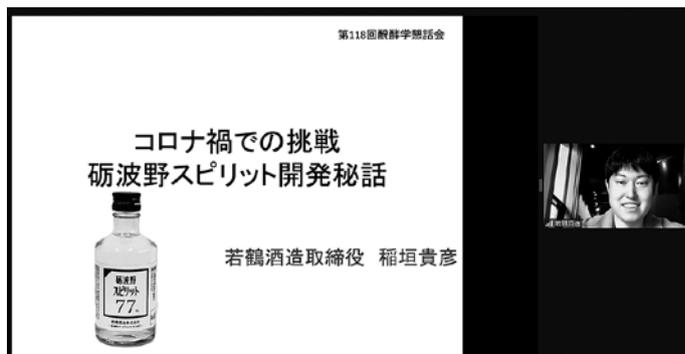
関西支部 9/28「第118回醱酵学懇話会」報告

2021年9月28日、本会関西支部主催で「第118回醱酵学懇話会」がオンラインライブ配信で開催されました。今回は醱酵学懇話会の本流である、発酵や醸造に関する内容を中心に、計5題のご講演をいただきました。当日は、学生21名を含む90名の方にご参加いただきました。

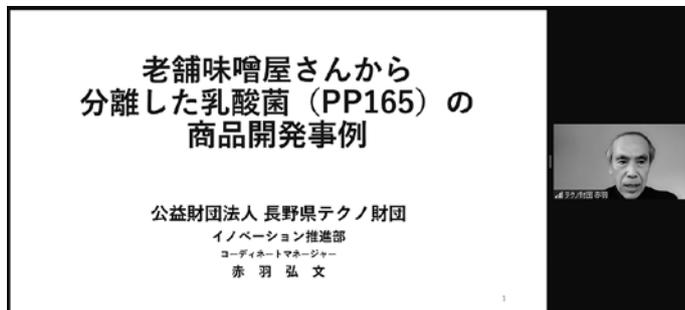
講演会では、田中俊雄先生（大阪市立大学名誉教授）より「大阪市立大学オリジナル日本酒プロジェクトに参加して」と題してご講演いただきました。大阪市立大学での創立140周年を記念したオリジナル日本酒プロデュースプロジェクトに参加され、日本酒醸造に用いる酵母の選定（想定外1）、日本酒販売元の販売間近での急な変更（想定外2）、オリジナル日本酒とのコラボ製品販売（想定外3）の3つの“想定外”について、臨場感溢れるご苦労話とサクセスストーリーを紹介していただきました。



続いて、稲垣貴彦様（若鶴酒造株式会社）からは「コロナ禍での挑戦 砺波野スピリット開発秘話」と題して、ご講演いただきました。酒造会社としてコロナ禍で何かできることはないか、と言う使命感から、醸造・販売に利用していた(1) エタノール製造技術、(2) ボトリングライン、(3) 物流を活用した消毒用エタノール代替品の製造と供給を思いつかれ、それを実現させた経緯について、ご紹介いただきました。実際の消毒用エタノール製造販売には、さまざまな縦割りの法規制が障壁として立ちはだかる中、行政との粘り強い交渉や話し合いで、互いに連携しながら、どのように一つひとつ解決していったかについて、お話しいただきました。



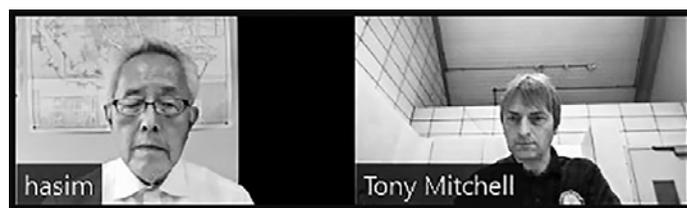
赤羽弘文様（公益財団法人長野県テクノ財団）からは「老舗味噌屋さんから分離した乳酸菌（PP165）の商品開発事例」という演題でご講演いただきました。味噌や醤油製造時のバチルス菌の混入を防ぎたいニーズがあり、味噌・醤油製造業、信州大学、長野県工業技術センターが参加する産学官連携事業として、老舗味噌屋の味噌モロミから、バチルス菌に対する抗菌性を持つ乳酸菌単離の試みについて、お話しいただきました。実際に単離された抗菌性乳酸菌PP165株は、醤油豆製造における実証試験に供され、バチルス菌に対する抗菌性だけでなく、風味改善効果もあり、極めて実用性に富んだ菌であることをご紹介いただきました。最後に、乳酸菌PP165株を用いた日本酒造りの試みもご紹介いただきました。



有里悠希様（日本電気株式会社 AIアナリティクス事業部）からは「機械学習を活用した飲料製品開発の手法と評価」という演題でご講演いただきました。データ分析を得意とするAIを利用して、20代から50代までの各世代の価値観を、色・香り・味で表現したクラフトビール造りについて、紹介していただきました。具体的には、膨大な雑誌情報を学習データとし、各項目について世代ごとにレーダーチャート化し、色・香り・味の指標を算出されたことをご紹介いただきました。製造上の詳細な原料や方法の選択は、ビール職人が決定し、人とAIが協調してビール製造を行ったとお話しいただき、今後の人とAIの付き合い方についてご提案いただきました。



Tony Mitchell様、橋本良英様（Dojima Sake Brewery UK & CO. 株式会社堂島麦酒醸造所）からは「英国酒蔵の諸事情」という演題で、ケンブリッジ郊外での「SAKE」造りについて、日本とは異なるご苦労話についてご講演いただきました。中でも製造免許や販売免許取得等に関する行政手続き、特にイギリスの保健所の厳しさをお話しいただいた時には、大変さがよく伝わってきました。イギリスでは、「SAKE」を蒸留酒と勘違いされている方もおられ、「SAKE」教育の重要性も強調されていました。



その後、ブレイクアウトルームに分かれて、演者の先生方と、さらに深くディスカッションをさせていただき、懇親を深めました。後日、参加いただいた皆様からご協力いただいたアンケートでは、オンラインならではの関西に縛られないバラエティーに富んだ議題で大変楽しめたと、多数の方からご感想をいただきました。講師の先生方、ならびに参加者の皆様におかれましても、会を盛り上げていただき、心より感謝を申し上げます。

関西支部では、今後も「醱酵学懇話会」を産官学、そして世代や地域の垣根を越えた議論、会員相互の交流の場として提供できるよう企画して参ります。次回、第119回醱酵学懇話会は2022年7月頃にオンラインで開催する予定です。皆様是非ご参加ください。

（関西支部企画幹事 尾島由紘，石井 純，岡野憲司，大橋貴生，佐藤喬章，森 英樹）