



関西支部 8/6 「第97回醗酵学懇話会」報告

本稿では、2010年8月6日（金）にアサヒビール（株）吹田工場にて開催されました第97回醗酵学懇話会の様子を報告させていただきます。

今年の夏は全国100カ所以上の観測点で35°C以上の気温となる猛暑日を記録する日が多く、梅雨明けも早かったので、懇話会の開催日ごろにはすでに夏バテ気味の方も多かったのではと思われます。さて、当日も、酷暑の中、ご多忙中にもかかわらず110名以上もの多くの方々にご参加いただくことができました。ご参加いただきました皆さまには、この場をお借りして改めて御礼申し上げます。

講演会はアサヒビール（株）吹田工場内の映写ホールにて行われました。最初に兵庫県立農林水産技術総合センター・水産技術センターの二羽恭介先生から「養殖ノリの品種改良の現状と今後の展望」というタイトルで講演していただきました。ノリには陸上の植物であるコケと同じような生活環があり、すなわち核相が n である葉状体と $2n$ である糸状体の世代が存在し、我々がノリとして食しているのは非常に大型に成長する葉状体のほうです。葉状体はその形態から種を判別することは困難です。ノリというイメージがあるのですが、二羽先生はrDNAのITS領域の塩基配列を解析することによって、現在養殖されているほとんどがアサキサノリとは別種でスサビノリ由来であり葉状体が巨大に伸びるナラワスサビノリであることを明らかにされました。さらに理研との共同研究で、非常に局所的にDNAを壊すため数多くの変異株を得やすいイオンビームを使った養殖ノリの突然変異育種にも取り組んでおられます。黒いノリが良質であると言われてきたのですが、得られた変異株の中で、赤いノリは実ほうまみ成分であるアミノ酸を含んでいることがわかってきており、将来、赤いノリがおいしいノリとして食卓に並ぶのではという可能性についても話されました。

続いて、アサヒビール（株）生産技術センターの中村勇一先生から「大型発酵タンクにおける麦汁エアレーション期間の重要性について」というタイトルで、生産技術センターの成り立ちからお話していただきました。発泡酒について第3のビールも製品化され、近年、ビール工場は本来の原料でないものからビール・ライクな製品を製造しています。生産技術センターには研究・開発部と工場の間をつなぎ、飲料の開発に加えて、省エネなど環境への対応も含めてさまざまな生産技術力を高めていく狙いがあるそうです。今回は、その生産技術センターで得られた成果の一端をお話しされました。ビールはもちろん通性嫌気性の酵母がアルコール発酵することにより醸造されるのですが、その過程は教科書的には嫌氣的なものです。しかしながら、実際には麦汁に溶け込んだ酸素は酵母を活性化し、その結果、発酵開始とともにアルコール発酵が十分進行し、おいしいビールができあがるようです。麦汁へのエアレーション期間の長短というのは酵母のさまざまな生理現象、細胞の形態、出芽の様子、窒素代謝などに影響を与えると話されました。最後に余談ですが、国内でのビール消費量は減少傾向にありますが、今年は酷暑のため、その減少は止まっている模様です。地球温暖化はゴメンですが、やはり夏は暑くないと景気も上向きにはならないようです。

講演終了後、ビデオにてアサヒビール吹田工場の予備知識を得て、実際に工場内を見学させていただきました。吹田工場はアサヒビールの中で最も古く100年以上の歴史があります。工場の入り口近くには、大正時代のレンガ造りの建物も残されています。工場内は、もちろん最新の設備で、日本中で飲まれているビールの5%である年間30万klがここで生産されています。

見学会終了後、工場直送のビールがグラスに注がれるや否や、恒例の懇親会がスタートしました。アサヒビール（株）様のご厚意により、おいしいビールをご提供いただき、参加者の多くが美味しいビールと料理に舌鼓を打っていました。スケジュールの関係上2時間と短い時間でしたが、懇親会場のあちらこちらで活発な交流も行われ、盛会のうちに終わることができました。この場をお借りして参加者の方々ならびに会場とおいしいビールをご提供いただきましたアサヒビール（株）様に御礼申し上げます。

次回、第98回醗酵学懇話会は、2010年11月26日（金）奈良市のならまちセンターにて講演会、春鹿酒造にて見学および懇親会を開催予定です。皆さまには今後ともぜひご参加いただきますようお願い申し上げます。

（関西支部庶務幹事 藤田 憲一）



懇親会の様子