

●本会の動き●

☆「第16回上席化学工学技士交流会(大阪)」 に参加して☆

去る2月5日(火)、「第16回上席化学工学技士交流会(大阪)」が開催され、ご指導いただいている大阪大学名誉教授平田先生を含め、全国各地より13名が参加された。今回は白鶴酒造株式会社様の御厚意により白鶴酒造本社工場にて開催された。

まずは工場見学からスタートした。酒造りの主な工程の製麹、酒母、発酵、压榨工程を、かすかに日本酒の香りがするなかで、ご説明いただいた。その後昭和44年まで実際に清酒醸造に使われていた本店壱号蔵を改造して開設された白鶴酒造資料館に移り、昔ながらの酒造工程や作業内容についてのご説明をいただいた。

見学終了後、白鶴酒造(株)研究室長の明石貴裕様による「白鶴酒造の酒造り、研究の紹介」のご講演をいただいた。このなかで白鶴酒造が位置する灘五郷において酒造りに適した理由(良質の水(宮水)が得られること、上質な酒米である山田錦の生産地に近いこと、酒造りに必要な厳しい冬の寒気があること、大消費地(江戸)への水上輸送に便利な港があったこと)についての説明があった。また昔からの伝統的な酒造りの継承と併せて、現在では温度、湿度管理などを行うことで、四季を通じて安定した酒造りを行っていること、更には発酵、醸造学を取り入れた新技術の開発についての紹介があった。

講演後、参加者による利き酒テストが行われた。ここでは明石様から、用意された5種類(大吟醸酒、純米酒、本醸造酒、生貯蔵酒、糖質ゼロ)の味わい、口当たり、香りに関する説明と、利き酒の手順(外観→香り→味覚)を伺った後、参加者が日頃の日本酒に関する蘊蓄を武器に利き酒を競い合った。

懇親会では、改めて白鶴酒造様でご用意いただいたお酒を片手に参加者の自己紹介、近況報告があったが、お酒によって徐々に個々の潤滑が良くなり、お互いの絆が一気に取り払われたような雰囲気となった。

冒頭に平田先生から、改めてこの交流会について、何らかの特に決まった答えが無い話題に対し、参加者の皆さんが日々悩みながらも取り組んでいる事例を相互に紹介、共有化して話し込むことで、会が終わった時には何か新しいアイデアが湧いている、そのような会の趣旨についての説明があった。

個人的には、これまで東京地区交流会に参加し、昨年4月以降は大阪地区2回目の参加となったが、毎回、参加者が、化学工学の各分野での知見を備わったメンバーの集まりでもあるので、終



資料館



利き酒

了時には、毎回、フワッとではあるが何となく新しいアイディア、壁を乗り越えるヒント、新しい切り口になる知見をもらっている。今回の交流会でも、いつも以上にお酒で思考がグルグルになりながらも、改めてこの化学工学の分野においても、「新しい技術」と「古くからの技術」の融合が重要であることを実感し、引き続き参加していきたいと思った。

最後に、今回このような工場見学、ご講演、また議論の場を設定いただいた白鶴酒造(株)の明石様他関係者の方々に厚く御礼申し上げます。

追)個人的なことではあるが、利き酒テストでは全問正解であり、白鶴酒造様から副賞の「純米大吟醸白鶴錦」をいただいた。お酒に関して一言二言ありそうな参加者各位を差し置いた結果には、自分自身も全くの予想外であった。

想定外だった個人的なスキルはともかく、今回のお話を基にこれから日本酒に楽しんでいきたいと思う。

(月島機械(株) 諏訪 聡)