

## 2023年理科系班OB会に11人参加

4年ぶりに開かれた第16回理科系班OB会は9月2日（土）大庄水産水道橋店で行われ58期から64期まで11人が参加した。最初に東京農業大学名誉教授の中西載慶さん(64期)が「清酒造りの技と酔いの科学」について講演した。

中西さんは「座ったままで、マイクのないのは初めて」と前置きし「お酒の話なので飲みながら聞いてください」と、概要次のように話した。

1、清酒は日本人の英知の結晶で、古事記、日本書紀にも出ている。大宝律令（701年）に朝廷に造酒司が設置され酒造家に広まった。延喜式（927年）などには、麴造り、酒母造り、発酵管理など製造法が記されている。

2、清酒の製法は①麴、②酛、③造りーが大切。①伝統的麴造りは多くの手作業があり完成までに31~42時間を要する。②酒母造り（酛）は麴、蒸米、水から作り、生酛は麴、仕込み水等から由来する硝酸還元菌群、乳酸菌群、酵母の相互作用で最終的に清酒酵母のみとする。厳寒期に1カ月近くを要する。山廃酛は前記工程に清酒酵母を加えて作業期間を短縮する。さらに乳酸を添加する速醸酛もある。③造り（発酵）は麴の酵素による蒸米の糖化と酵母のアルコール発酵が同時並行的に進行する。なぜ三段仕込みか。雑菌汚染を防止しつつ低温で糖化とアルコール発酵を続け、段階的に原料を仕込む。20~25日発酵を行う。

3、人はなぜ酒に酔うのか。アルコールが脳（新皮質）に届くとほろ酔い期、脳（旧皮質）は酩酊初期、小脳は酩酊定期、海馬は泥酔期、脳幹は昏睡期。

酒に強いか弱いかは遺伝子により決まっている。肝臓のアルコール、アセトアルデヒド脱水素酵素は白人黒人は100%あるが、モンゴロイド系人種は50%程度という。

最近では理科系だけでなく無所属の方も参加されます。興味のある方は、事務局・矢嶋瑞夫さんの電話070-6406-7483にショートメールを入れてください。

なお第15回は2019年8月25日に行いましたが、HPの報告はありません。

石井則男（64期）

