

### 第11回 伏見の酒 – 清酒酵母「京の華」の開発から見る酒造りの妙 –

酒造りの歴史は古く、一説では日本に稲作が伝わった弥生時代に始まったとされています。伏見では、脈々と受け継がれてきた酒造りの伝統が安土桃山時代に花開き、明治時代の後半には、天下の酒どころとして全国にその名をとどろかせるようになりました。清酒の醸造においては、麴がつくる「酵素(アミラーゼ)」により蒸した米のデンプンが分解されてブドウ糖となり(糖化と言います)、同時に酵母がブドウ糖からアルコールを造るという仕組みがあります。この「同時に」という方法にちなんで「並行複発酵」と言われています。米と米麴で造ったお酒、文字通りお米だけで造ったお酒のことを純米酒と呼びます。一方、米の外側を4割以上削った白米(精米歩合60%以下)を使用、低温でゆっくり発酵させて造ったお酒のことを吟醸酒と呼びます。バナナや洋梨のような華やかな香り(吟醸香)、淡麗で上品な味を特徴としています。

しかし、精米をすればするほど時間がかかりますし、米の量も減ってしまいます。冬場だけとは限らない醸造の工程を長く低温に維持することも容易ではありません。精米歩合や温度の影響をさほど受けることなくバナナ様の香りを醸し出す酵母「京の華」が京都市産技研と大阪市立大学の共同研究によって開発されました。伏見の老舗蔵元では、すでに「京の華」を用いて純米酒や純米吟醸酒が醸造されています。「京の華」を用いて新たに大阪市立大学オリジナル日本酒を醸造中ですが、まもなく完成の予定です。この講座では、「京の華」の開発談を交えながら、酒造りの妙を紹介させていただきます。

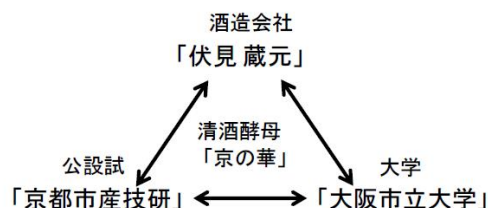
日時:2019年2月21日(木)14時~16時(雨天実施)

場所:大阪市立大学理学部附属植物園 研究棟講義室

参加費:無料(ただし、植物園の入園料350円は必要)

定員:30名(先着順)

アクセス:京阪交野線私市(きさいち)駅より徒歩約6分



清酒酵母「京の華」を介する産学公連携

#### プログラム

講演①「伏見のお酒のおもしろ話」

講師 廣岡 青央

(地方独立行政法人 京都市産業技術研究所 研究主幹)

講演②「清酒酵母“京の華”はこうして生まれた」

講師 田中 俊雄

(大阪市立大学大学院 理学研究科 教授)

#### <参加申込方法>

☆ご来園、お電話、または電子メールにて下記の情報をお送りください。

(1)氏名(ふりがな)、(2)〒 住所、(3)電話番号、

(4)差し支え無ければ職業または勤務先(任意)を下記宛お送りください。

大阪市立大学理学部附属植物園「第11回植物園市民講座」係

☆メールの場合は件名を「第11回植物園市民講座参加希望」として(1)~(4)を

b-garden@sci.osaka-cu.ac.jp へお送りください。

