

# 発酵物語

— 関西の地酒を支える企業 —  
(第56回摂大農学セミナー)

主催: 摂南大学農学部先端アグリ研究所  
共催: 株式会社イーティーワイ  
共催: 株式会社 iTAGE

連絡先: 摂南大学農学部事務室  
SETSUNAN.Obu@joshu.ac.jp  
072-896-6000

摂南大学農学部の研究成果を広く知ってもらい、産官学の連携を推進するために**摂大農学セミナー**を開催します。無料・一般公開のセミナーとして、毎月開催しております。本セミナーは摂南大学農学部を会場にした公開セミナー、またはオンラインによるライブ配信で開催いたします。開催方法は、セミナーごとにお知らせします。多くの方のご参加をお待ちしております。

【開催日時】 2024年7月8日（月）15:00～16:30

【開催方法】 無料・一般公開

【視聴方法】 対面/**Zoom**によるライブ配信

【発信会場】 8号館 8303 教室

### 【プログラム】

15:00-15:05 はじめに

15:05-15:45 藩蔵屋敷株式会社からの提言  
藩蔵屋敷株式会社 代表取締役  
橋本 良英 氏

15:45-16:25 飯田グループの紹介とお酒の原材料について  
飯田商事株式会社 技術統括チーム  
門脇 昌史 氏

16:25-16:30 おわりに

### オンラインセミナー参加方法

- ・オンラインのライブ配信（Zoom）で開催します。
- ・次のHP よりお申し込みください。  
<https://forms.office.com/r/3NRR7yVMcd>
- ・メールでの参加申し込みも受け付けます。
- ・お申し込み後、視聴方法についてメールでご連絡いたします。
- ・詳しくは摂南大学農学部 HP(<https://www.setsunan.ac.jp/agri/>)をご覧ください。



## 藩蔵屋敷株式会社からの提言

藩蔵屋敷株式会社 代表取締役 橋本 良英

### 【講演要旨】

当社の醸造所は、弊社の製品、ウイスキーや、リキュールの原料酒類として、あらゆる酒が醸造出来き、さまざまな酒類製造、販売会社が、新商品の開発やテスト醸造に活用して頂ける醸造所です。

28m<sup>2</sup> と日本で一番小さい蒸留所ですが、全ての種類の酒醸造に対応可能な設備が備わる醸造所です。醸造所の場所は、会社の名前にも有りますように。その昔、淀屋常安が、大阪湾と、淀川の水運を利用して、堂島や、中之島に、大名の蔵屋敷の為、開発した。堂島にあります。堂島は、米の先物市場取り引き、現在の金融 システムや、国産ビールの発祥の地でもあり、醸造所の隣りと屋外には販売の為のスペースもあります。

私が生まれた、高槻や、摂南大学のある寝屋川が、水運利用して、日本有数の歓楽街に、酒運び入れ販売した昔の時代に栄えた。酒醸造についても話し会える場所にするための、取り組みです。

## 日本酒における原料事業 ～酒米・精米・製麴～

株式会社飯田 技術統括チーム 門脇 昌史

### 【講演要旨】

日本酒は米、米麴、水を主原料として製造されるお酒であり、日本の伝統的な醸造酒です。私たち飯田グループはこの日本酒を中心に、酒類に関連した「原料調達」・「加工」・「製造」・「流通」など様々な事業を展開しております。日本酒は長い歴史の中で、醸造技術の発展や法律の改正などにより、取り巻く環境は常に変化してまいりました。醸造技術と設備の進化で戦後製造量が伸びていた日本酒も、ここ 30 年ほどは、規制緩和による価格競争の激化や、嗜好の多様化、飲酒人口の減少などもあり、市場は縮小してきました。各日本酒メーカーは薄利多売の量の追求から、付加価値の追求へシフトしています。近年は和食の広がりと共に、世界各地で日本酒生産が始まるなど、従来の日本酒に限らず、SAKE として従来の価値観にとらわれない、多様な SAKE が醸されるようになりました。

#### ・原料調達

日本酒ではコシヒカリなどの食用米ではなく、山田錦などの酒造好適米がよく使用されますが、酒造メーカーが生産者から直接酒造好適米を入手することは簡単ではありません。酒造りを広げるためには酒造メーカーと生産者がつながること、特に海外で新たに参入を望む人にとっても原料を調達しやすい環境が必要です。

#### ・加工（精米）

米は収穫時には籾殻に覆われており、日本酒の製造に使用するためには米の表面を削る必要があります。特に日本酒では磨くと表現されますが、表面から 40%磨いたお米を使用すると吟醸酒、表面から 50%磨いたお米を使用すると大吟醸酒というようにどれだけお米を磨くかで味わいが大きく変わります。このように日本酒に使用する米は酒造用に適した調整をする必要があります。また近年は扁平精米のような新たな磨き方も広がりはじめ、米の品種だけでなく、精米方法にも注目が集まっています。

#### ・加工（麴）

麴は穀物にコウジカビを培養したもので、衛生的な室内で 48 時間ほど注意深く管理する必要があります。麴はそのままでは長期保管することはできませんが、乾燥工程を経ることにより品質の安定と長期保管を実現しております。乾燥麴は酒造用から食品向けまで幅広い分野でご利用いただいております。クエン酸を生産する麴菌など麴の新たな使用方法に注目が集まっています。

本講演では日本酒の現状と、酒造業界を下支えする、弊社の原料部門各社の活動を通じて、日本酒の原料インフラビジネスを紹介いたします。