



Future begins with engineers and JSPE

ホーム
Home

JSPEについて
About JSPE

技術倫理
Ethics

イベントカレンダー
Events

刊行物
Publications

[最新情報Home](#)

【見学会実施報告】2016年関西ものづくり見学会

2016年関西ものづくり見学会

日時：2016年7月9日(土) 10:00-11:00

場所：月桂冠大倉記念館(一般見学)および酒香房(オプション見学)

京都市伏見区南浜町247

参加：<会員>7名(PE6名、PEN1名) <非会員>7名(会員家族4名、知人3名)>

見学会当日はあいにくの雨でしたが、会員7名：非会員7名、男性7名：女性7名と非会員と女性の多い集まりとなりました。参加地域は、東京より2名、東海地区より4名、関西地区8名でした。また、家族4人(高校生1名、小学生1名)で参加いただいた会員の方もおられ、楽しい見学会となりました。見学会では、実際にお酒を醸造している酒香房をまず見学し、発酵タンクの中の醪の状態を観察し、またその香りも体験しました。続く、月桂冠大倉記念館では酒造りの工程(並行複発酵)や道具、歴史などを見学しました。見学の後は全員で記念撮影を行いました(この時雨は止んでいました)。



見学後の記念撮影

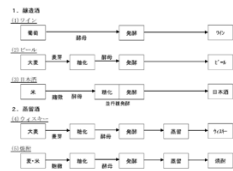
記念撮影後はお土産屋さんで各自お土産を購入した後、近所の鉄板串焼き「咲蔵」にて全員でランチを楽しみました。月桂冠で利き酒を行っていたこともあり、ランチでは子供を除いてほぼ全員お酒をオーダーしていました。私はソフトドリンクにしようと思っていたのですが、みんなお酒をオーダーするので、誘惑に負けてお酒ジンジャーを頼みました(お酒を控えている経緯は、JSPEマガジン7月号参照)。

この会は一応技術見学会ですので、参加者には以下の「お酒の豆知識」を配布して、澱粉糖化の方法が西洋では麦芽、東洋では麹菌であること、醸造酒と蒸留酒があることを知ってもらいました。

お酒の原料は澱粉(starch)(米、麦など)や糖(saccharide)(葡萄)であり、澱粉の場合は糖化(saccharification)してから発酵(fermentation)しなければならない。糖化する方向は、東洋では麹菌(Koji mold)、西洋では麦芽(malt)を使用する。糖からアルコール(alcohol)への変換には、酵母(yeast)を用いて発酵する。発酵食品は、酒のほか、納豆、醤油、味噌、漬物、鰹節(日本)やパン、ヨーグルト、紅茶、キムチ(海外)がある。

発酵作用によって得られた酒液をそのまま製品とする酒を醸造酒(fermented liquor)と言う。アルコール濃度は低いものが多く、ワイン、ビール、日本酒、老酒などがある。一

方、発酵した酒液のアルコール濃度を高めるために蒸留(distillation)した酒を蒸留酒(spirit)と言う。ウイスキー、焼酎、白酒などがある。



お酒の豆知識です。飲んだ席では、嫌われない程度にさりげなく「うんちく」を語りましょう。

※参考図書：野尾正昭著、酒の科学 違いが分かる「酒」学入門、講談社BLUE BACS(1996)

記：企画部会 阪井敦

2016年07月11日(月)22時44分 [この記事のURL](#) [Event](#) [Admin](#)

Script : [Web Diary Professional](#)

(C) 2003-2013 The Japan Society of Professional Engineers/All Right Reserved. E-mail: webmaster@jspe.org