…ると説明。これはスコッチウイスキーの本場であるスコットランドより約200社多く、世界的に見ても珍しい蒸留酒の一大生産地であると紹介した。また、九州の製造蔵で本格焼酎の全出荷量の95%を占めることにも触れ、九州はまさに「焼酎王国」であると来場者らに語りかけた。

…ていく必要がある」と語った。

「Sho-Chuプロジェクト」の企画としては東京で初開催となった今回のイベント。会場では国籍を越えた焼酎の「和」が広がり、来場者らはお気に入りの本格焼酎の杯を傾けていた。

「QSP」九州制覇

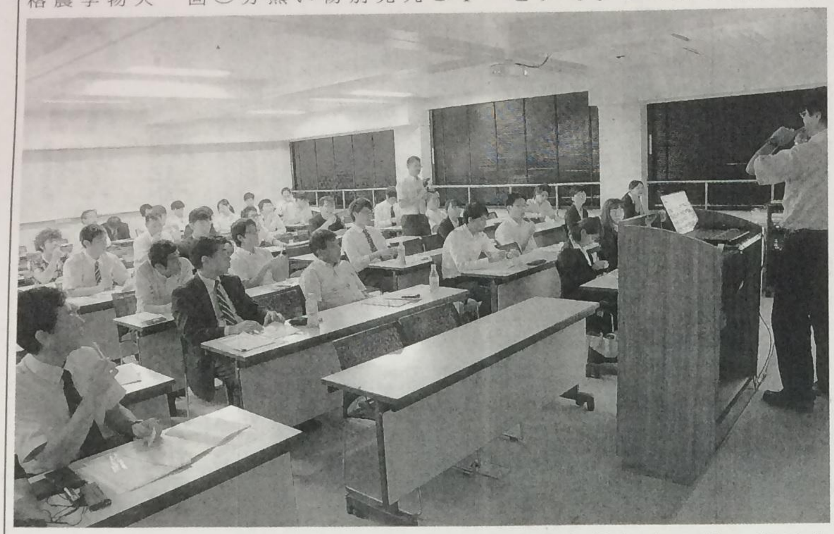
本格焼酎の魅力、啓発

"未来"需要、学生へアプローチ

【長崎】九州内の大学生を対象に本格焼酎の魅力を伝え、お酒との適正な付き合い方も啓発する「QSP（九州学生本格焼酎プログラム）」が9月16日、長崎市の長崎大学であり九州7県全県での開催を達成した。九州の本格焼酎製造業者で組織する「九州本格焼酎協議会」（7県286者、本坊松美会長、事務局・鹿児島市）と九州の大学が連携し企画するもの。次代を担う若年層へのアプローチで未来の需要を拓く試みだ。

QSPは2012年1月、宮崎大学（宮崎県）でスタート。以来、②九州大学（福岡県）③鹿児島大学（鹿児島県）④別府大学（大分県）⑤生物工学若手研究者の集い（宮崎県）⑥崇城大学（熊本県）⑦別府大学（大分県）⑧佐賀大学（佐賀県）――と重ね、今回第9回を迎えた。

運営委員長は、長崎大学大学院工学研究科「物質科学部門生体分子化学研究室」畠山智充教授（農学博士）が務めた。本格焼酎については3題＝①お酒の基礎と歴史について（玄海酒造＜長崎県＞社長・山内昭人氏、壱岐の華＜同＞社長・長田浩義氏）②本格焼酎の製造方法（大口酒造＜鹿児島県＞研究室主任研究員・瀬戸口智子氏）③本格焼酎の機能性と楽しみ方（本坊酒造＜鹿児島県＞南九州事業部企画開発課・秋山克樹氏）。続き基調講演「アルコール体質検査と飲酒の功罪」（武庫川女子大学教授・木下健司氏）が行われた。



QSPには畠山教授の研究室に所属する学生をはじめ、全学の学生ら約50人が参加。開催日を含む9月15・16日には同大で「日本農芸化学会」西日本支部大会があり、その参加者らも加わった。

講師の山内・長田氏はともに壱岐麦焼酎の蔵元。山内氏は焼酎の種類（本格焼酎＜焼酎乙類＞・連続式蒸留焼酎＜焼酎甲類＞・混和焼酎＜甲乙、乙甲＞）に言及。「麹を用い伝統的製法で造るものが本格焼酎」だとした。長田氏は壱岐焼酎の他焼酎とは別物だとし特異性を強調した。「壱岐は玄海灘の島で人口3万人。中国の歴史書『魏志倭人伝』に一支国（いきこく）と記され弥生文化が栄えた。長崎県で2番目に広い穀倉地で、清らかな水にも恵まれている。ウニやマグロ、カンブリ、黒毛和牛『壱岐牛』など美食の島。400～500年の歴史があり、明治には55蔵もあった。今は7蔵」。伝統としてどの蔵も継承する"壱岐焼酎の黄金比"、大麦3分の2・米麹3分の1の仕込配合や、コメの甘味を感じる独特な味わいを紹介した。WTO（世界貿易機関）による地理的表示指定を受け、産地ブランド「壱岐焼酎」がスコッチなどと同等に世界的に保護されていることも誇った。焼酎粕が壱岐牛の餌として再利用されていることや、島内の生販三層が連携する「壱岐焼酎委員会」が消費拡大を目指し活動していることも伝えた。

瀬戸口氏は本格焼酎の製造にとって、日本の国菌である麹菌が欠かせないと強調した。酵母によるアルコール発酵の前提となる糖化は、ビールやウイスキーでは麦芽で行われるが、本格焼酎や清酒では麹菌を用い行う。芋焼酎は独特な香気を有するが、その成分は酵母を加えアルコール発酵を促す二次醪で生成される。さらに醸造酒では行わない蒸留によって複雑な香気が生まれる。「加熱により新たな香気成分も生成される」。焼酎の香気成分は「原料、酵母の代謝、蒸留時の加熱、貯蔵・熟成時の成分変化などに由来する」。赤芋など使用原料に固有の香りについても解説した。

秋山氏は本格焼酎ならではの機能（効果）を指摘した。酔いによって「ストレスを和らげてくれる重要な存在」だとし、割って飲むことでアルコール摂取量が減るなどで「酔いざめもさわやか」。十分には認知されていないが「糖質ゼロ」で、使用原料が約50種にも及ぶ多様性でも楽しませる。本格焼酎だと見分けるラベルの見方も指南。芋焼酎は黒千代香（くろぢょか）や小ぶりのグラスで楽しむ。湯割りのため目盛がついた親切なグラスがあり、湯に注げば「焼酎が踊る」と対流の様を表現した。「ライトタイプには地鶏の刺身」「リッチタイプなら豚骨の煮込み」と食事とのマリアージュも提案した。"わざハイ"も勧めた。同社「あらわざ桜島」に炭酸を合わせたカクテルだ。

木下教授はそれまでの講演とは異なる切り口で引きつけた。イッキ飲みによる若者の死亡など飲酒が不幸を招かないためには、自らの体質を知りお酒とうまく付き合うこと、適正飲酒が大切だと提唱する。毎回、簡単な唾液採取・分析でアルコールに対する体質を調べる提案も行っている。

ヒトの個人差は遺伝素因（体質）が複雑に絡み合って生じる。遺伝子の本体であるDNAの一つの記号（塩基）の違い、一塩基多型（SNP＝スニップ）によって病気のかかり易さや薬の効き易さなどに差が出るという。

「アルコール体質検査と飲酒の功罪」講演も

体内に入ったアルコールは「アルコール脱水素酵素ADH1B」の作用でアセトアルデヒドに分解される。この物質は毒性が強く、顔面の紅潮・頭痛・吐き気・動悸などを引き起こす。そのアセトアルデヒドを分解するのが「アルデヒド脱水素酵素ALDH2」だ。日本人の約40%がその働きが弱く酒に弱い。6%は全く働かず飲めない。一方、活性が強く酒が強いタイプはアルコール依存症になりやすい。イッキ飲み等での死亡事件も列挙し「アルコールの害を知り自分の体質を知り、自分の体は自分で守って」と話した。必ずノンアルコール飲料を用意するようにとの助言もした。

アルコール体質は唾液からADH1BとALDH2のSNPを調べることで判る。希望学生は唾液を提出、後日スマホ等へ結果が通知される。

11月1～3日「焼酎ストリート」鹿児島県
10月31日「焼酎ノンジョルノ宮崎」宮崎県

…の19年度比では13%減、3年前24年度比でも4%減と下降傾向にあり、需要喚起の正念場に差し掛かっていることに間違いはない。産地間・原料間・メーカー間で格差が広がるなか、市場軟化に歯止めがかかっていないことが大きな懸念要素だ。

本紙が7・8月、近畿2府4県の量販店50店を対象に実施した価格調査における店頭平均価格（税抜）は大手芋焼酎25度1・8ℓパックで1501円。前回（昨年11・12月実施）に比べ27円下がっている。大手麦焼酎が6円下がっているのに対し、他の芋焼酎では33円も下がったブランドがあった。九州は安値エリアだが、福岡県では9月末、大手芋焼酎同品で税込1349円（税抜1249円）まで出た。スポット的なダンピングが散見されるケースも増えている。

◇　◇　◇

今年11月1日（本格焼酎の日）～3日まで、鹿児島県酒造組合は需要喚起イベント「焼酎

宮崎県酒造組合（組合員38者＜うち清酒1者＜清酒専業＞）は10月31日、宮崎市の宮崎観光ホテルで「焼酎ノンジョルノ宮崎」を開催する。「宮崎県産の本格焼酎の出荷数量は前年に引き続き、平成27酒造年度も全国1位を記録した。県産焼酎の更なる成長発展を目指したい」。課税移出数量（実数）は宮崎県13万5141kℓ、鹿児島県12万297kℓ。イベントでは県産焼酎を宮崎の海幸・山幸とともに、またトークショーも楽しんでもらう。焼酎カクテルBARも特設。"ミス焼酎ノンジョルノ宮崎"ファイナリスト総選挙も行う。

…未納税移出は3万4997kℓで92・4%。ピークH17比では52・9%で半減となった。一方、25度換算製成数量は14万8363kℓで前年比86・9%。ピークH16比では57・9%。原料別状況は次の通り。

課税移出＜構成比＞前年比は、▽芋＝＜74・8%＞96・7%▽麦＝＜18・2%＞100・7%▽黒糖＝＜6・0%＞106・0%▽米＝＜0・9%＞98・7%▽そば＝＜0・1%＞121・0%。H18比は、▽芋＝75・4%▽麦＝90・7%▽黒糖＝73・3%▽米＝78・0%▽そば＝109・1%。

製成数量＜構成比＞前年比は、▽芋＝＜62・1%＞83・6%▽麦＝＜31・0%＞91・0%▽黒糖＝＜4・7%＞99・4%▽米＝＜2・1%＞110・4%。H18比は、▽芋＝64・3%▽麦＝60・6%▽黒糖＝55・8%▽米＝81・4%。

（九州支局＝上籠竜一）