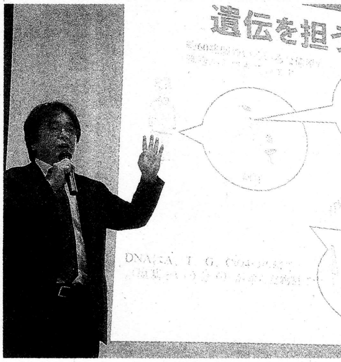
九州本格焼酎協議会・宮崎大学共催

学生対象QSP第10回

焼酎セミナー適正飲酒啓発も

【宮崎】九州本格焼酎協議会（会員＝九州7県本格焼酎製造業者286者、本坊松美会長＝鹿児島県酒造組合会長、事務局＝鹿児島市）が企画するQSP（九州学生本格焼酎プログラム）が2月18日、宮崎市の宮崎大学であった。九州内の大学生を対象に本格焼酎の製法や文化を伝え適正飲酒も啓発するもの。節目の第10回を迎えた。

QSPは2012年1月、同大（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）⑨長崎大学（長崎県）とめぐり九州7県全県での開催を達成している。



毎回、基調講演「アルコール適性検査と飲酒の功罪」（武庫川女子大学教授・木下健司氏）がある

アルコール体質検査。唾液を採るだけで酒に強い弱いが分かる

今回は同大との共催（運営委員長＝同大「農学部応用生物科学科」榊原陽一教授）。昨年11月には同大同科2年生56人が雲海酒造「綾蔵」（宮崎県東諸県郡綾町）で芋焼酎造りを見学する「体験型QSP in宮崎大学」があり、その続きの座学ともなった。開催にあたり同大は全学学生や一般市民に参加を呼びかけ。約100人が聴講した。

QSP発起人の一人、同大・水光正仁副学長は本格焼酎に関する知識を深めることはもとより、適正飲酒啓発を高く評価。「全九州で学生諸君へ飲酒に対する教育をする活動。遺伝子体質を調べることによって、お酒の飲み方が決まっていく。学生へのサービスとして大学がやらなければいけないプログラムだ」と話した。

毎回、基調講演「アルコール適性検査と飲酒の功罪」（武庫川女子大学教授＜薬学部ゲノム機能解析学講座＞木下健司氏）があり、本格焼酎に関してはメーカー技師が講師を務める。

木下氏は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適正飲酒が大切だと提唱する。そのために実施しているのが「アルコール体質検査」。単なるアルコールパッチテストとは異なる、アルコール代謝に関する遺伝子検査だ。

ヒトの個人差は遺伝素因（体質）で生じる。2万個以上の遺伝子が働いているが、その本体である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などに差が出る。

メーカー技師が講師を務める

体内に入ったアルコールは「アルコール脱水素酵素ADH1B」によりアセトアルデヒドに分解される。毒性が強く、顔面の紅潮・頭痛・吐き気などを引き起こす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」。日本人の場合、40%がALDH2の働きが弱い低活性型で酒に弱い。6%は全く働かない不活性型で酒を全く飲めない。54%の活性型は酒に強い体質とされる。

原料ごとに異なる本格焼酎の香りを体感

さらにADH1Bの活性度合いも加味し、アルコール体質はA～Eタイプに5分類される。例えばADH1B低活性・ALDH2活性のAタイプ（日本人の3%）は、アルコールからアルデヒドへの分解が遅く、アルデヒドから酢酸への分解は速い。「お酒に強いが抜けにくい、アルコール依存症に最もなりやすいので注意」。ALDH2不活性のEタイプは全く飲めないので「ノンアルコール飲料を用意し、お酒を勧められたときは全く飲めない体質だと相手に告げよう」とアドバイスする。

アルコール体質検査の解析対象酵素は、ADH1B・ALDH2の2種類。唾液（口腔内細胞）を採取し後日結果が通知される。検査用のサンプリングキットが整っていて簡単だ。すでに検査普及のためのベンチャー「合同会社武庫川ライフサイエンス研究所」を立ち上げ。今年4月からの事業開始へ向け準備を進めている。

イッキ飲みによる急性アルコール中毒で「過去10年で26人の学生が死んでいる」。飲酒と乳がんの関係も研究中。「アルコール体質チェックを普及させることで未成年者の飲酒事故を撲滅させ、乳がんも撲滅させたい」と話した。

本格焼酎関係では3題＝①お酒の基礎と歴史（薩摩酒造「開発研究部研究所」研究主任・島田翔吾氏）②本格焼酎の製造方法（霧島酒造「酒質開発本部研究開発部」醸造原料研究係主任・藤田剛嗣氏）③本格焼酎の機能性と楽しみ方（三和酒類「三和研究所品質保証部」取締役統轄部長・高下秀春氏）。

酒類の酒税法や造り（製造方法・発酵方法）による分類、醸造酒と蒸留酒の違い、連続式蒸留機と単式蒸留機の構造についても解説した。歴史では、日本に関する報告に「米から造るオラーカ（焼酎）」の表記（1546年）があったことや、鹿児島県伊佐市の神社の木札に残された焼酎の落書き（1559年）など紹介。江戸明治期どんぶり仕込法から、現在二次仕込法まで製法の変遷も説明した。さらに今の製法について原料ごとに解説。麹菌や酵母の役割、焼酎粕の有効利用にまで踏み込んだ。

「酒は百薬の長」。焼酎は血栓溶解酵素の活性を高め、血糖値の上昇を抑制することが実証されている。焼酎の香気成分、β－フェネチルアルコールと酢酸β－フェネチルの効果かもしれない。ともにバラ様の香りですべての本格焼酎に入っているという。美味しいお湯割りは「お湯が先」。温度差や比重差で対流が起き自然に混ざる。ハイボールのほか地元柑橘類を使ったサワーも紹介。美味しい飲み方の極めつけは「地元の料理と合わせること」と結んだ。

閉会にあたり同大・香川浩彦農学部長は「思い出深いお酒との付き合いをしていただきたい」と人生に潤いを与える酒の〝特効〟に触れた。