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。

今回は同大との共催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。

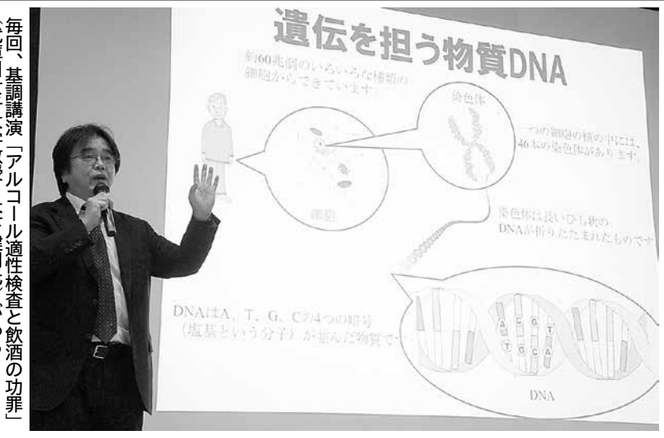
体内に入ったアルコールは「アルコール脱水素酵素ADH1B」によりアセトアルデヒドに分解される。毒性が強く、顔面の紅潮・頭痛・吐き気などを引き起こすアセトアルデヒドを分解するのが「アルデヒド脱水素酵素ALDH2」。日本人の場合、40％がALDH2の働きが弱い低活性型で酒に弱い体質とされる。6％は全く働かない不活性型で酒を全く飲めない。54％の活性型はさらに多型（遺伝子）があり、活性度合いも加味し、アルコール体質はA～Eタイプに5分類される。例えばADH1B低活性・ALDH2活性のAタイプ（日本人の3％）は、アルコールからアルデヒドへの分解が遅く、アルデヒドから酢酸への分解は速い。「お酒に強いが抜けにくい、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、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。



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

メーカー技師が講師を務める

原料ごとに異なる本格焼酎の香りを体感

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。

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体質とされる。6％は全く働かない不活性型で酒を全く飲めない。54％の活性型はさらに多型（遺伝子）があり、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、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。

蔵開き

赤間の銘酒に酔う
「栖の露」勝屋酒造で蔵開き

【福岡】江戸時代、福岡県で生まれた儒学者貝原益軒は「筑前続風土記」で宗像郡〝赤馬（赤間）の白酒〟を高く評価した。その赤間の日本酒「栖の露（ならのつゆ）」。醸造元の勝屋酒造（宗像市赤間）で2月18・19日、蔵開きイベントがあった。

江戸寛政2（1790）年創業、宗像大社神酒醸造の蔵元。代表銘柄栖の露は、大社の神木に由来する。蔵開きは40年近く前から催す先駆け。例年、蔵開き開催日には酒蔵がある唐津街道赤間宿通り一帯で「赤間宿まつり」があり2万人を超える人出でごった返す。うち1万人ほどが蔵に立ち寄り魅力に触れる。やっと2００人になったと喜んだ30年前と比べここまで膨らんだ。

蔵ではしぼりたて新酒が振舞われ、最上級ブランド大吟醸「麓寿泉（ろくじゅせん）」や特別純米酒「天祥地瑞」などの有料試飲も。酒蔵は標高369mの山麓の地にあり、仕込み水にはミネラル豊かな城山（じょうやま）の伏流水が使われる。

貝原益軒の著書をそのまま酒名としたリキュール「養生訓」がある。氏は書中で〝酒は天の美禄〟と記し、半酔に飲めば長生の薬になると説いた。「用薬日記」には生薬を使った酒のレシピがあり、それを復元したのが同品でベースは清酒だ。世界遺産登録を目指す島と同名の日本酒「沖ノ島」もある。

「田中六五」人気
蔵開きに７千人
白系酒造

【福岡】2月8・19日、糸島市の日本酒蔵、白系酒造（田中信彦代表）で蔵開きイベントがあり約７０００人が来場した。「白系（しらいと）」をはじめ近年は「田中六五（たなかろくじゅうご）＝福岡県糸島産山田錦・精米歩合65％純米酒」で人気上昇。あこがれの蔵を訪ねるといった熱でも高ぶる。

創業安政2（1855）年、跳木（はねぎ）搾りの蔵元。しなりが利く樫が使いこまれ、光沢を放つ。醪を酒袋に入れ槽（ふね）に並べ押蓋を置き、さん木・盤木と重ね、そこを渡すようにして跳木を頑強な柱の穴に差し込み、一方に掛石を釣ることで搾る。見る者を圧倒する光景だ。

山田錦の一大産地・糸島地区の田圃の真っただ中にあり、社長の長男で専務、田中克典さんが田中六五を造りはじめて10年ほどになる。モダンな新蔵建設も成した。同社の前期の清酒製造量は約６５０石。うち60％を田中六五が占めた。今期は総量で７５０～８００石ほどを製造する計画だ。

今期仕込んだ「Ｍ（エム）55」は糸島山田・精米歩合55％の純米酒。Ｍは克典さんの子の名から取った。誕生の5月5日を酒名に込め、手形をラベルデザインにした。

蔵開きでは田中六五やＭ55の生酒も販売。有料角打ちでは両酒をはじめ大吟醸白糸、田中六五スパークリング、濃厚梅酒の5種の飲みくらべを楽しんでもらった。場内では雷山豆腐やハム・ソーセージ、焼牡蠣、鯖鮨、タンドリーチキンから焼菓子まで、多彩な地の馳走を販売。祝いの餅まきまであり賑わいを極めた。

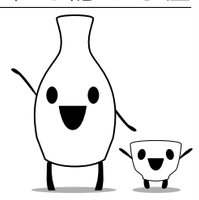
第２弾蔵開きを４月８・９日に催す。

場内人の波。祝いの餅まきも

跳木（はねぎ）搾りの蔵元

新商品

※≪税別≫表記のないものは税込み



焼　酎

■山元酒造（鹿児島県薩摩川内市）■

●**「蔵の神（くらのかみ）」７２０㎖瓶**　４月５日リニューアル新発売の本格芋焼酎。中身も一新「芋の香りと甘みが口の中で広がり、スーッと通るのどごしに旨さを感じられる味わいに仕上げた」（原材料／さつま芋＜鹿児島県産＞・米麹＜国産米＞、アルコール分／25％、容量／希望小売価格７２０㎖／１０２９円）

●**アロマ梅酒１・８ℓ７２０㎖リニューアル**　ラベルデザイン・容器変更４月１日出荷分から。アルコール分／12％。価格・ＪＡＮコードの変更はない。

スピリッツ

■サントリースピリッツ■

●**「ビーフィーター　ロンドンシネマボトル」**「ビーフィーター」は、１８２０年の創業以来変わらぬレシピでつくられており、今なおロンドン市内で蒸溜されているロンドンドライジン。「ビーフィーター」の故郷であるロンドンを代表する建造物や、映画の道具を背景に、ブランドの象徴である近衛兵を映画賞のトロフィーに見立て、レッドカーペット上にデザインした。１月17日から全国で数量限定にて発売。（アルコール度40％、容量／希望小売価格＜税別＞７００㎖びん／１１６０円）

■霧島酒造（宮崎県都城市）■

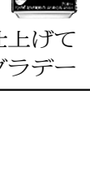
●**健麗酒シリーズ「チャーガ酒黒宝（こくほう）霧島」**　アガベシロップ、発酵黒はちみつの自然素材を追加しリニューアル。２月27日午前10時から同社オンラインショップ「霧島通販蔵」のみで販売開始。同品は本格芋焼酎「黒霧島」の原酒に、ロシアの白樺に寄生するきのこ・チャーガを浸漬し漆黒の色合いが特徴。“森の黒ダイヤ”と称されるチャーガの発見数は白樺２万本に１本といわれるほど少なく、厳寒のタイガで暮らす人々の健康のために利用されてきたという。「黒霧島本来の甘みとともに、チャーガ由来の際立つ甘さとコク、そして癒しを感じさせる香りがお楽しみいただける」。今回、より親しみやすい酒質を目指し、まろやかな甘みの有機ブルーアガベシロップ、心地よい酸味が特徴の発酵黒はちみつを新たに加え、さらに深みのある味わいに仕上げた。お奨めはオンザロック。「透明グラスいっぱいに氷を盛り漆黒の『黒宝霧島』を注ぎ込む。漆黒の液体が鮮やかな琥珀色に移り変わるその様に目を奪われる」（種別／スピリッツ、原材料／本格焼酎・有機ブルーアガベシロップ・濃縮チャーガ・発酵はちみつ、アルコール分／25％、容量／小売価格／９００㎖フロストガラス瓶／２５００円）

ＲＴＤ

■サントリースピリッツ■

●**「―196℃ ストロングゼロ」通年商品５種リニューアル**　＜ダブルレモン＞＜ダブルグレープフルーツ＞＜ダブルシークヮーサー＞＜ダブル完熟梅＞＜桃ダブル＞をリニューアルし投入。中味の配合を見直すことで、よりいっそうの“果実味”“飲みごたえ”を実現した。パッケージは、より立体感のある果実イラストに変更し、フレーバー名を缶中央に配することで、中味の特長を表した。12月中旬から順次全国で発売。

●**「ほろよい＜ゆず＞」**　柚子ならではの爽やかな香りと酸味を活かしながら、ほろよいらしいやさしい味わいに仕上げた。パッケージは、和柄を背景に柚子のイラストをあしらい、ほっと心が和むようなやさしい味わいを表現している。１月24日から全国で期間限定にて発売。（３％、３５０㎖缶１４１円）



●**「こくしぼりプレミアム＜ぜいたく檸檬＞」**　レモン果皮を漬け込んだ浸漬酒とレモン果汁を合わせ、さらにレモン蒸溜酒と本格焼酎を隠し味に加えることで、“爽やかな酸味”と“上質なコク”を実現した。パッケージは、紺色を背景に果実のイラストをあしらうとともに、「PREMIUM」のロゴと、「レモンピール浸漬酒仕立て」と表記した金色のアイコンをデザインし、“果実味”“上質感”を表現。また、裏面には＜ぜいたく檸檬＞ならではのこだわりを伝えるメッセージを表記した。１月31日から全国で発売。（７％、３５０㎖缶／１７０円）

●**「―196℃ ストロングゼロ＜葡萄ダブル＞」**　独自の“―196℃製法”による葡萄まるごとの浸漬酒と、果汁をダブルで使用することでしっかりとした葡萄の果実味を実現した。また、アルコール度数を９％に高め、より力強い飲みごたえに仕上げている。パッケージは、紫のグラデーションをデザインするとともに、みずみずしい葡萄果実のイラストを大きくあしらうことで“中味のおいしさ”を表現した。２月７日から全国で発売。（９％、３５０㎖缶／１４１円、５００㎖缶／１９１円）

ノンアル飲料

■サントリースピリッツ■

●**「のんある気分＜愛媛いよかんサワーテイスト＞」**　当社独自の「リアルテイスト製法」により、“いよかんの甘酸っぱい果実味”と“ほんのり苦味のあるサワーのような味わい”を実現した。パッケージは、瀬戸内海をイメージした背景に、いよかん果実とグラスをあしらい、中味の特長を表現している。１月17日から全国で期間限定にて発売。（容量／希望小売価格＜税別＞３５０㎖缶１２２円）

清涼飲料

■サントリー食品インターナショナル■

●**「ボスラテベース＜くちどけショコラ＞」**「ボス ラテベース」ならではの、牛乳をたっぷり入れてもコーヒーのコクや香りが楽しめる設計をベースに、お店のカフェモカのような甘くまったりとしたチョコレートの風味を加えた。パッケージは、チョコレートシロップのデザインやラテのイラストで、コーヒーショップで飲むような贅沢なカフェモカの味わいを表現。１月24日から全国で期間限定にて発売。（容量／希望小売価格＜税別＞４９０㎖ペット／２７８円）

■アサヒ飲料■

●**「アサヒ十六茶」リニューアル**　「東洋健康思想に基づいた16素材の健康ブレンド」として、17年は新たに近年注目を集める健康素材「ゆりね」「エゴマの葉」を採用、からだにうれしい「カフェインゼロ」ですっきりゴクゴク飲めるおいしさに仕上げた。パッケージは、コア価値である「16素材の健康ブレンド茶であること」をより強く伝えるデザインにリニューアルし、独自の健康感の表現を強化した。２月７日から全国で発売。（容量／希望小売価格＜税別＞２ℓペット／６００㎖ペット／１４０円）