

謹 弔

次の会員がご逝去なさいました。謹んで哀悼の意を表します。

水 木	泰 氏	萩 市医師会	11 月 30 日	享 年 71
岡 本	詢 氏	熊毛郡医師会	12 月 1 日	享 年 88
守 田	利 彦 氏	岩国市医師会	12 月 2 日	享 年 79
尾 中	良 久 氏	徳 山医師会	12 月 3 日	享 年 83
中 田	和 男 氏	下関市医師会	12 月 7 日	享 年 61

編 集 後 記

「獺祭」で一躍有名になった、旭酒造・桜井社長の特別講演を聞いた。日本の酒作りは冬に仕事がなくなった労働者への雇用機会であったそうだ。ある冬、旭酒造で杜氏が確保出来ない問題が生じた。そこで、連続雇用のために、夏の地ビール製造にも手を出したが失敗した。その後、宅配便とワープロが普及し、成功に繋がったそうだ。宅配便は、少量単位で遠くの注文にも応えられる利点があり、小さなメーカーの支えになった。最近は年中、冬の環境が作り出せる大きな温度調節ビルを建設し、途切れなくお酒を製造できているという。

ところで「獺祭」の命名の由来については、まずは獺越^{おそごえ}という住所に会社があることが関係している。また、獺は捕らえた魚を川岸に並べる習慣あり、祭儀になぞらえた「獺祭魚」という言葉が古くからある。正岡子規も自分の周りに本などの資料を並べることから「獺祭書屋主人」と号した。獺はドイツ語で Otter といい、Otterfest（獺祭）がミュンヘンの Oktoberfest（10 月祭）にも似ていることから、獺祭という名を選ばれたようだ。

なぜ磨く？ なぜ酒米？ 食用米と違って、酒米は粒が大きく、更に大きい心白を持っている。心白部はでんぷん、周囲はタンパク質が多い。麹菌のアスペルギルスはアミラーゼ以外にプロテアーゼも持っている。たんぱく質を分解して臭みや苦味を作る。そこで、磨きにより、でんぷんで出来ている心白のみにするようだ。



食用米



酒米（心白あり）

米と違って、葡萄は始めから糖になっており、酵母も皮についているので、そのまま発酵させるだけでワインが出来る。日本酒はその点、2 手間余分にかかる。酵母はギリシア語で " $\zeta \nu \mu \eta$ " Zyme という。酵母をすりつぶした液でも糖類をエタノールと二酸化炭素にするアルコール発酵が起こったため、酵母の中の物質をチマーゼ（Zymase）と名付け、酵素の発見に繋がった。以後、酵素はギリシア語の " $\epsilon \nu \zeta \nu \mu \eta$ " から Enzyme（酵母の中）と名付けられた。ちなみにチマーゼはアルコール発酵に関連した 10 種余に及ぶ一群の酵素の総称である。人はチマーゼを持っていないので、糖類は水と炭酸ガスになる。今のところお酒を飲みたければ、酵母に頼るしかない。

講演の中で、山田錦の作付け増加に苦心していることが紹介された。なぜ山田錦かと質問したところ、山田錦はマリリン・モンローで、他の酒米はオードリー・ヘップバーンとのことであった。米粒のことなのか、味のことなのか、詳細は聞けなかった。

（理事 山下 哲男）