

微生物とのたたかい

豊澤酒造株式会社 豊 澤 誠

皆さま、あけましておめでとうございます。
私は灘の一清酒メーカーであるが、昭和24年以
来24年間清酒業界の激動期を歩んできた一人と

して、平素感ずることを漫談的に、かつまた将
来への夢もまじえて述べてみたい。

アルコール飲料消費量の推移とアルコール積数比較表

	30年				40年				46年			
	数量 千kl	百分比 %	100%アルコール 千kl	百分比 %	数量 千kl	百分比 %	100%アルコール 千kl	百分比 %	数量 千kl	百分比 %	100%アルコール 千kl	百分比 %
清 酒	507	55.5	81.1	83.4	1,253	37.9	200.5	65.6	1,568	32.9	250.9	58.2
ビール	406	44.5	16.2	16.6	1,992	60.2	79.7	26.1	3,053	64.1	122.1	28.3
ウイスキー	—	—	—	—	63	1.9	25.2	8.3	145	3.0	58.0	13.5
計	913	100.0	97.3	100.0	3,308	100.0	305.4	100.0	4,766	100.0	431.0	100.0

1) 各酒類消費量動向のなかの清酒

アルコール分 $\begin{cases} \text{清酒} & 16\text{度} \\ \text{ビール} & 4\text{度} \\ \text{ウイスキー} & 40\text{度} \end{cases}$ とする

この表より見る限りでは清酒の将来には、極めてきびしい局面が予測される。昭和30年と昭和46年を比較してみると、清酒ののびは309%であるのに対しビールののびは752%，ウイスキーにおいても昭和40年と昭和46年の比較であるが230%のびている。そして100%アルコールに換算してその百分比をみると、昭和30年に清酒対ビールが83：17であるのに対して、昭和40年にはウイスキーを含めて66：26：8に、昭和46年には58：28：13とビール、ウイスキーがのびて清酒のウェイトが低くなっている。

2) 清酒のパブリシティーと将来

従って日本古来の国民酒として根強く消費されてきた清酒の人気を挽回し、とくに若い世代に関心を呼ぶためにパブリシティーについては業界あげての奮起が必要である。ビールは季節商品から年間商品へ飛躍させるため、キメの細かいパブリシティーを開拓し、とくに農村、漁村、婦人層に至るまで、愛飲層の渗透に全力全智をかたむけて消費数量300万klを超える金字塔を打ち立てたのである。その点清酒はまだ

男性層のみの消費といつてもよい程で、層の拡大については前途は洋々としてひらけている。日本国政府の主催する公式レセプションには必ず清酒を使用する位の意気込みがあって然るべきである。日本民族の文化と国民性を理解するには、日本民族とともにぐくまれてきた清酒にまさるものはないと思う。

3) 清酒業界の特殊性と技術者

清酒は国の租税収入の主要な財源の一つとして大きく寄与してきたが、過去永年にわたって清酒メーカーは製造免許の保護下とは言いながら、いくつもの制約をうけ製造方法もほぼおしきせに近い状態で今日に至っているので、必然的に出来上った清酒の酒質も画一化され個性特色のないものとなっている。来年度には完全自由化も控えているので、この辺で技術前グループが総けっ起して酒質の向上と多様化を目指して邁進すべきであろう。全国3000有余のメーカーの体質組織にも問題はあるが、酒税法等諸制約に従属するのではなく技術者グループみずから隘路を開いて清酒のイメージ回復に努力す

る必要を感じる。メーカーの経営者も技術者の研究活動を広げるための努力を惜しまず理解と協力を望みたい。

4) 微生物とのたたかい

われわれは清酒の醸造において酵母、かじ、細菌等の微生物の平和的な利用を続けてきているが、平和的な利用であるがために永年の伝統と経験によって慣習的に酒造りを続けている感が深い。製造そのものは安定しているかの如くであるが、基本的な微生物の挙動そのものについてさらに深くメスを入れ、地球上に存在する無限の微生物の探さくと配合によって新しいタイプの清酒の開発の可能性も追求する必要がある。長い酒造りの歴史上微生物を安定的平和利用をしてきたがために、清酒のタイプも一つの型にはまった妙味のないものになっているようと思える。しかも技術者は微生物工業そのも

のを管理する立場にありながら、清酒製造の現実面は微生物の動きを人為的に操作するよりも、技術者が逆に微生物に管理されていると思える節がいくつある。

物理学者の間では金属素材の研究分野で、われわれが平和利用している微生物とは対照的に全く特殊な微生物の研究にとりくんでいるとも言われる。超高温、超低温、超高圧、超低圧等の条件下で生存し得る微生物の探究とその応用にも力をいれている由である。

金属腐蝕が特殊微生物によって、とくに溶接部等で進みこれが航空機墜落事故につながらないとも限らない。さらに産業廃棄物処理に特殊微生物が工業的に応用される時代も案外早いかも知れない。

われわれは宿命的に微生物とのたたかいを続けているのである。

2月号 情報化特集 予告

ホテルコミュニティの情報化

近畿日本鉄道(株)中央研究所長 中井 実

地域情報化システムのプロジェクト

大阪大学工学部教授 滑川俊彦

地域医療システムについて

元大阪大学工学部教授 宮脇一男

大阪大学図書館情報化システムについて

大阪大学基礎工学部教授 田中幸吉