



# お酒からの メッセージ

—食・生活・文化との関わりを探る—

開催日時 平成16年11月30日(火) 13:30~16:00

開催場所 京都大学百周年時計台記念館 百周年記念ホール

講演者 栗山一秀 (月桂冠大倉記念館・名誉館長)  
伏木 亨 (京都大学大学院農学研究科食品微生物科学専攻・教授)  
総合司会 清水 昌 (京都大学大学院農学研究科応用生命科学専攻・教授)

定員  
500名  
(厚申込・先着順)

参加  
無料

#### 申込方法

TEL・FAX・E-mailにより、住所・氏名・年齢・性別・職業・電話番号を記入のうえ、11月12日(金)までにお申込み願います。

#### 申込先(問合せ先)

〒606-8502 京都市左京区北白川道分町 京都大学農学研究科等 教育・研究協力課研究協力掛  
TEL 075-753-6411/FAX 075-753-6020 E-mail:sympo@adm.kais.kyoto-u.ac.jp

主催：京都大学大学院農学研究科

(21世紀COEプログラム「微生物機能の戦略的活用による生産基盤拠点」)

# 農学研究科公開シンポジウム

## お酒からのメッセージ —食・生活・文化との関わりを探る—

自然の恵みが微生物の魔法とあいまって醸し出される“酒”、神秘性ゆえに我々の文化に奥行きを与えてきた酒はまさに“酒”の縮図といえます。その奥深さが科学によりひととかれ、我々の生活・文化と密接に関わってきた所以や、酒造りの匠に贈られた生命への深い洞察が明らかになってきました。醸造の達人、食楽の才人たちがつづる酒にまつわるエトセトラ。愛酒楽酔を嗜らうことから、我々と酒のこしかたゆえずに思いを馳せてみませんか。

開催日時 平成16年11月30日(火) 13:30~16:00

開催場所 京都大学百周年時計台記念館 百周年記念ホール

総合司会 清水 晶 (京都大学大学院農学研究科応用生命科学専攻・教授)

### 講師略歴



業山一秀 (くろやま かずひで)  
(百周年大会記念館・名誉館長)

1929年京都府出身。1950年、京都大学農学部卒業、月桂冠入社。1984年、代表取締役副社長に就任。その後半世紀にわたって、酒づくりの現場から「新しい酒造技術」の展開をはかると共に、歴史的観点や文化人類学など幅広い視点から「酒文化」「京都酒学」などの確立をめざして来た。

主な著書:『酒を語る』(大塚財団賞)、『お酒のはなし』(編著、学芸出版)、『醸造・酒と飲酒の文化』(共著、平凡社)、『伏見酒こはじめ』(共著、東文閣)など。

現在、月桂冠大会記念館・名誉館長、京都市内商物部施設整備協議会・幹事長、京都酒造工業研究会・特別会員、龍谷大学経済学部・講師など、専門は醸造学、酒文化学。

#### 「お酒の文化と歴史」

日本人は太古の昔から自然と共に生き、その恵みを受用する生活の中からのいろいろな文化をつくりあげてきました。とくにお酒については神のなせるわざと考え、祭祀や儀礼のなかでその文化が形成されてきました。

この目に見えない微生物による発酵という不思議な現象に人々が取り組むうち、よりおいしく、より確実にと試行錯誤を繰り返すようになり、その中から数々の科学が生まれ、数々の創造と革新が果たされてきました。

また酒の風味は、時代と共に発達する料理や食文化のひろがりによって方向づけられ、育てられていきました。さらにさまざまな歌や踊りなど日本独特の芸術の発現と共に、酒も次第に楽しむものへと変貌、より洗練された酒質へと進歩し、つづいて、その結果、現在のような多様な日本の酒を楽しむことができるようになりました。



伏木 亨 (ふき ともる)  
(京都大学大学院農学研究科食品生物科学専攻・教授)

1953年京都府生まれ。京都大学農学部卒業、河内大学院を経て、現在、京都大学農学研究科教授。専門は食品・食衛生学。

おいしさの脳科学や自律神経と食品の関係など、幅広い研究を展開している。著書:『アミノ酸・おいしさの科学』(朝倉書店)、『ニッポン全国マヨネーズ大鑑』(講談社)、『食品と味』(光琳出版)など多数。現在、日本食糧・食糧学会評議員、日本味と匂学会運営委員、日本香料検査協会会長。

#### 「お酒とおいしさ」

おいしさの感覚は複雑であり個人差も大きい。「千人十色」や「喜食う食も好きずき」など、同じ酒や食品に対しては好き嫌いが分かれるため、おいしさは科学的な理解が困難と思われてきた。しかし、おいしさをいくつかの単純な要因の組合せであると考えると、それぞれには一定の科学的な原理が存在する可能性がある。おいしさを科学的に取り扱うために、おいしさを構成する要因を演者は明らかにしてきた。そしてその成果をお酒のおいしさに当てはめてみると……。文化の移、お酒のおいしさを探る。

### 会場までのアクセス

京都大学百周年時計台記念館 百周年記念ホール

※駐車場はありませんので、公共交通機関をご利用ください。

■京都市営バス(近鉄)から  
市バス「京都駅前」より  
206系統「東山通 北大路バスターミナル」行 約40分 「京大正門前」下車  
17系統「河原町通 錦林車庫」行 約40分 「百万遍」下車

■阪急河原町駅から  
市バス「西条河原町」より  
201系統「醍醐 百万遍」行 約30分 「京大正門前」下車  
31系統「醍醐-百舌」行 約30分 「京大正門前」下車

■京鉄をご利用の場合  
京阪「出町柳駅」下車 乗→徒歩約15分















京都大学大学院農学研究科 公開シンポジウム  
「お酒からのメッセージー食・生活・文化との関わりを探るー」  
21世紀COEプログラム「微生物機能の戦略的活用による生産基盤拠点」

お酒からのメッセージ

- ・ (1) 酒造りの文化
- ・ (2) 酒造りの技術
- ・ (3) 酒造りの科学
- ・ (4) 酒造りの未来







京都大学大学院農学研究科 公開シンポジウム  
「お酒からのメッセージー食・生活・文化との関わりを探るー」  
21世紀COEプログラム「微生物機能の戦略的活用による生産基盤強化」

お酒からのメッセージ

19:00-19:15	開会挨拶
19:15-19:30	講演1
19:30-19:45	講演2
19:45-20:00	講演3
20:00-20:15	閉会挨拶







21世紀COEプログラム「食・生活・文化との関わりを探る」  
微生物機能の戦略的活用による生産基盤強化

「社会の未来を  
共に創る」





京都大学大学院農学研究科 公開シンポジウム  
「お酒からのメッセージー食・生活・文化との関わりを探るー」  
21世紀COEプログラム「微生物機能の戦略的活用による持続型社会」



「お酒の文化と歴史」  
栗山一英



京都大学大学院農学研究科 公開シンポジウム  
「お酒からのメッセージー食・生活・文化との関わりを探るー」  
21世紀COEプログラム「微生物機能の戦略的活用による生産基盤強化」



「お酒の文化と歴史」  
栗山一英



「お酒の文化と歴史」  
栗山一秀



「お酒の文化と歴史」  
栗山一秀













京都大学大学院農学研究科 公開シンポジウム  
「お酒からのメッセージー食・生活・文化との関わりを探るー」  
21世紀COEプログラム「微生物機能の発現制御による生産過程の最適化」

今日の私のテーマ

お酒のおいしさ  
科学で説明できる部分があるか

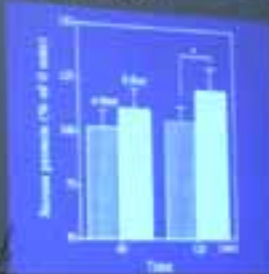
「おいしさ」の科学





京都大学大学院農学研究科 公開シンポジウム  
「お酒からのメッセージー食・生活・文化との関わりを探るー」  
21世紀COEプログラム「微生物資源の創発的応用による高品質食品」

ビール製造時の発酵制御  
デュッセルドルフ (B) では発酵タンパク質濃度が高く  
検出される (菌株の特性による)



醸造  
ビール



京都大学大学院農学研究科 会館シンポジウム  
「お酒からのメッセージー食・生活・文化との関わりを探るー」  
21世紀COEプログラム「微生物機能の機能的活用による生産革新」



清酒の甘口と辛口とは

「酒造のおいしさ」  
「味」  
「香り」  
「色」









