



## 植物園市民講座シリーズ：植物と私たちの生活

### 第11回 伏見の酒



## —清酒酵母「京の華」の開発から見る酒造りの妙—

大阪市立大学理学部附属植物園は、2019年2月21日（木）に植物園市民講座シリーズ：植物と私たちの生活、第11回 伏見の酒 - 清酒酵母「京の華」の開発から見る酒造りの妙 - を開催します。

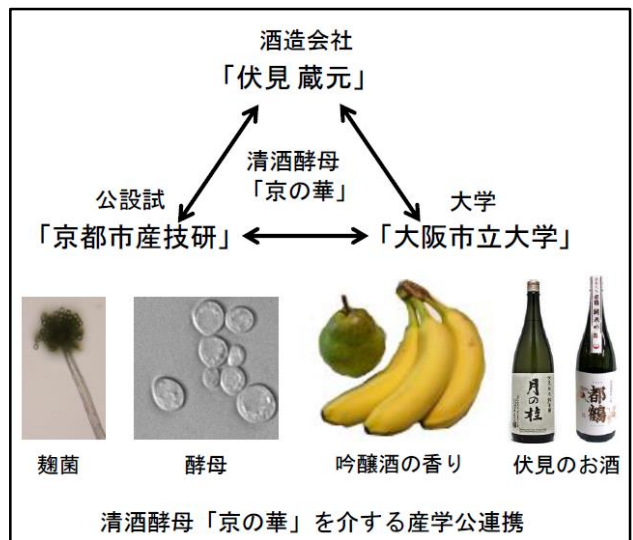
#### 🏠 ご取材のポイント

- ・京都市産業技術研究所 廣岡 青央氏を講師に招き、日本有数の酒どころ京都伏見のお酒にまつわる おもしろ話についてご講演いただきます！
- ・本学 理学研究科教授 田中 俊雄を講師に迎え、京都市産業技術研究所と共同で開発した酵母「京の華」の開発談を交えながら、酒造りの妙を紹介

#### 【講演会概要】

伏見の日本酒（清酒）の歴史は古く、日本に稲作が伝わった弥生時代に始まったとされています。以来、脈々と受け継がれてきた酒造りの伝統が安土桃山時代に花開き、明治時代の後半には、天下の酒どころとして全国にその名をとどろかせるようになりました。清酒の醸造においては、麴がつくる「酵素（アミラーゼ）」により蒸した米のデンプンが分解されてブドウ糖となり（糖化と言います）、同時に酵母がブドウ糖からアルコールを造るという仕組みがあります。この「同時に」という方法にちなんで「並行複発酵」と言われています。米と米麴で造ったお酒、文字通りお米だけで造ったお酒のことを純米酒とよびます。一方、米の外側を4割以上削った白米（精米歩合60%以下）を使用し、低温でゆっくり発酵させて造ったお酒のことを吟醸酒と呼びます。バナナや洋梨のような華やかな香り（吟醸香）、淡麗で上品な味を特徴としています。

しかし、精米をすればするほど時間がかかり、米の量も減ってしまいます。冬場だけとは限らない醸造の工程を長く低温に維持することも容易ではありません。精米歩合や温度の影響をさほど受けることなくバナナ様の香りを醸し出す酵母「京の華」が京都市産業技術研究所と大阪市立大学の共同研究によって開発されました。伏見の老舗蔵元では、すでに「京の華」を用いて純米酒や純米吟醸酒が醸造されています。この講座では、「京の華」の開発談を交えながら、酒造りの妙を紹介させていただきます。なお、この「京の華」を用いて新たに大阪市立大学オリジナル日本酒を醸造中です。



- 1 開催日時 2019年2月21日(木) 14時00分～16時00分
- 2 場 所 大阪市立大学理学部附属植物園(大阪府交野市私市2000)研究棟講義室  
アクセス:京阪電車交野線「私市(きさいち)」駅下車、徒歩約6分  
[http://www.sci.osaka-cu.ac.jp/biol/botan/1\\_01\\_prof\\_files/0\\_01\\_04\\_a.html](http://www.sci.osaka-cu.ac.jp/biol/botan/1_01_prof_files/0_01_04_a.html)
- 3 プログラム **講演①「伏見のお酒のおもしろ話」**  
講師 廣岡 青央(地方独立行政法人 京都市産業技術研究所 研究主幹)
- 講演②「清酒酵母“京の華”はこうして生まれた」**  
講師 田中 俊雄(大阪市立大学大学院 理学研究科 教授)
- 4 費 用 入園料 350円必要  
※大阪市民で満65歳以上の方は無料(住所・年齢の分かるものを提示)、障がい者手帳をお持ちの方、植物園メイトカード(65歳以上の交野市民で植物園メイトに登録された方)をお持ちの方は無料
- 5 定員と参加申込方法  
定員は先着30名です。事前申し込みが必要です。  
ご来園、お電話、または電子メールにて下記の事項をお伝えください。  
(1)氏名(ふりがな)、(2)〒住所、(3)電話番号、  
(4)差し支え無ければ職業または勤務先(任意)  
☆メールの場合は件名を「第11回植物園市民講座参加希望」として(1)～(4)を  
b-garden@sci.osaka-cu.ac.jpへお送りください。  
※申し込み時にご記入いただきました個人情報は当イベントに関するご連絡及び分析のみに利用し、第三者に提供・開示することはありません。
- 6 問合せ先 大阪市立大学理学部附属植物園(問合せ可能時間:9時から17時30分)  
TEL:072-891-2059/FAX:072-891-2101  
Mail:[b-garden@sci.osaka-cu.ac.jp](mailto:b-garden@sci.osaka-cu.ac.jp)

**【取材に関する問合せ先】**

大阪市立大学理学部附属植物園 担当:中野  
TEL:072-891-2059

### 第11回 伏見の酒 - 清酒酵母「京の華」の開発から見る酒造りの妙 -

酒造りの歴史は古く、一説では日本に稲作が伝わった弥生時代に始まったとされています。伏見では、脈々と受け継がれてきた酒造りの伝統が安土桃山時代に花開き、明治時代の後半には、天下の酒どころとして全国にその名をとどろかせるようになりました。清酒の醸造においては、麴がつくる「酵素(アミラーゼ)」により蒸した米のデンプンが分解されてブドウ糖となり(糖化と言います)、同時に酵母がブドウ糖からアルコールを造るという仕組みがあります。この「同時に」という方法にちなんで「並行複発酵」と言われています。米と米麴で造ったお酒、文字通りお米だけで造ったお酒のことを純米酒と呼びます。一方、米の外側を4割以上削った白米(精米歩合60%以下)を使用、低温でゆっくり発酵させて造ったお酒のことを吟醸酒と呼びます。バナナや洋梨のような華やかな香り(吟醸香)、淡麗で上品な味を特徴としています。

しかし、精米をすればするほど時間がかかりますし、米の量も減ってしまいます。冬場だけとは限らない醸造の工程を長く低温に維持することも容易ではありません。精米歩合や温度の影響をさほど受けることなくバナナ様の香りを醸し出す酵母「京の華」が京都市産技研と大阪市立大学の共同研究によって開発されました。伏見の老舗蔵元では、すでに「京の華」を用いて純米酒や純米吟醸酒が醸造されています。「京の華」を用いて新たに大阪市立大学オリジナル日本酒を醸造中ですが、まもなく完成の予定です。この講座では、「京の華」の開発談を交えながら、酒造りの妙を紹介させていただきます。

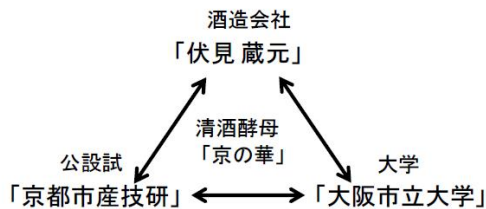
日時:2019年2月21日(木)14時~16時(雨天実施)

場所:大阪市立大学理学部附属植物園 研究棟講義室

参加費:無料(ただし、植物園の入園料350円は必要)

定員:30名(先着順)

アクセス:京阪交野線私市(きさいち)駅より徒歩約6分



清酒酵母「京の華」を介する産学公連携

#### プログラム

講演①「伏見のお酒のおもしろ話」

講師 廣岡 青央

(地方独立行政法人 京都市産業技術研究所 研究主幹)

講演②「清酒酵母“京の華”はこうして生まれた」

講師 田中 俊雄

(大阪市立大学大学院 理学研究科 教授)

#### <参加申込方法>

☆ご来園、お電話、または電子メールにて下記の情報をお送りください。

(1)氏名(ふりがな)、(2)〒 住所、(3)電話番号、

(4)差し支え無ければ職業または勤務先(任意)を下記宛お送りください。

大阪市立大学理学部附属植物園「第11回植物園市民講座」係

☆メールの場合は件名を「第11回植物園市民講座参加希望」として(1)~(4)を

b-garden@sci.osaka-cu.ac.jp へお送りください。

