

地域を支える 変える 高知大 12

2024年 創立75周年

醸造過程の日本酒 (佐川町甲の司牡丹酒造)



刺し身にあう 辛口が好きです

出身は名古屋です。名前の由来は元プロ野球選手の荒木大輔さん。祖母の影響で小さい頃から野球をやらせていました(笑)。今は妻と8カ月の長男と3人で暮らしています。

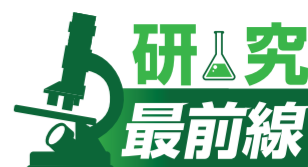


地元の大学を卒業後、広島大学大学院を修了しました。環境美化へ河川の微生物が起こす反応を研究していました。29歳から3年間はマレーシアで大学講師に。生活も講義も全て英語で大変でしたがとても充実していました。

帰国後は「食品の微生物も研究できるはず」と対象を変更しました。ビール党なので最初はビールから。日本酒は酸味が強く、刺し身にあう辛口が好きです。

高知大学工学部で分析化学を研究する小崎大輔准教授(39)が、日本酒の新たな成分分析方法を開発。低コストかつスピーディーな商品作りを可能にした。「蔵元が目指す味へ導く方位磁石」と表現する技術で、「よりのおいしい日本酒造りへ、高知から夜明けせよ！」と意気込んでいる。

日本酒造りの夜明けせよ!



成分分析方法を開発 低コスト、スピーディーに

工学部 小崎大輔准教授



日本酒の成分分析方法を開発した小崎大輔准教授。「自画自賛ですが、これはすごい方法だと思う」と笑う(高知市曙町2丁目の高知大学)

皆さんはどんな日本酒がお好きですか。グルコース糖が多く飲みやすい甘口? 有機酸を多く含むさわやかな酸味? エタノール(アルコール)が多い辛口? 近年、愛飲家の好みに合わせたさまざまなタイプの日本酒が販売されています。高知には18の蔵元があり、製造量も四国最多。県工業技術センター(高知市)では醸造母の開発も行われており、酒造りが盛んです。

「おいしい酒造りに貢献できるといい、高知大学に赴任した2017年から研究をしています。」



研究室には日本酒サンプルが多く冷凍保存されている

この新技術を使い、醸造開始温度、タンク管理温度、加水の量とタイミングを別々の条件にして一つの酵母から約50種のお酒を試験醸造しました。数日おきに少量のサンプルを取って分析し、どの時期で糖や酸味、アルコールに変化が出るのかを記録。仕上がりの成分をデータに取りました。

データを見れば、おおよその味の目安が付きまします。この技術が使えるまでは、新しい酵母を使った商品開発に3〜5年を要していました。どんな味に仕上がるか、特徴を捉えながら見極めるのに試行錯誤が必要だったからです。

「MFS-1C」で得られたデータを参考にすると軌道修正もできる。味を変化させられる遊離糖を減らしているの、そこは職人さんの腕とセンスの見せどころ。微調整し、理想とするお酒に1年程度で仕上げられることも利点です。蔵元の収益拡大には新商品の開発が欠かせません。新しい酵母を導入するハードルを下げることに繋がればと期待しています。

司牡丹と新酒醸造

21年からは、司牡丹酒造(佐川町)という力強いパートナーを迎え、新しい日本酒造りに取り組んでいます。MFS-1Cを利用して造った新酒も発売される予定です。期待してください!

絶賛活動中

1部復帰へチーム一丸

硬式野球部

高知大学の硬式野球部は四国六大学リーグの2部にいるチームです。この冬に体力と技術を鍛えて、1部復帰を目指しています。

創部は1975年。1部リーグ優勝を11回果たした歴史があります。

現チームは県外の野球経験者を中心に36人。私は3年目のマネージャーで日々の練習やリーグ戦の試合記録、球場アナウンスなどでサポートしています。

今年チームは春の2部リーグを優勝。秋は1部で戦い、上位チームから勝利をもぎ取ることもありましたが最終的には最下位



チーム力の底上げに励む硬式野球部

でした。2部との入れ替え戦では、五回コールドで先勝。選手とともに大喜びしました。ただ気の緩みが出て、続く2試合に敗れました。「このメンバーなら残留できる!」と信じていたので悔しさはいっぱいですが、選手のプレーに一喜一憂し、一丸で

戦えたことは誇りです。主将はこの冬の練習で、チーム力の底上げを掲げました。初戦は来年4月6日。全員野球で1部昇格を目指します。応援よろしくをお願いします。(森脇千尋=人文社会科学部3年)

推しスポット

土佐沖の鮮魚 安く丼に

おひざ処・秀

カツオ、カンパチ、タイなど旬の魚が載った海鮮丼が、なんと600円。みそ汁とおかずも付いてきます。「親元を離れた県外の学生におふくろの味を提供したい。土佐沖の美味しい魚を安く、いっぱい食べてほしい」と語るのは「おひざ処・秀」店主の氏原美香さん(65)。毎日、須崎で仕入れる魚が自慢の店です。

開業26年で、現在の朝倉キャンパス東門近くに移転して13年。店内は座卓が並んだ広い座敷で50人ほどが入れます。「ひざを突き合わせて語らう温かい場所に」という意味を店名に込めたそうです。

平日午後9時を過ぎると、部活終わりの体育会系の学生が次々にやって来ます。ボリュームたっぷりの唐揚げ丼(600円)も人気とのこと。「寂しがりだから多くのお客さんに来てもらいたい」という氏原さんの温かい人柄で、愛されるお店です。高知市朝倉本町1丁目15の31。午後5~11時、不

須崎で仕入れる新鮮な魚が自慢の海鮮丼 (高知市の「おひざ処・秀」)



定休、電話090・2893・2244。(学生広報スタッフ・浦崎晃生=人文社会科学部3年)

◆第4火曜日掲載

高知大学 × 高知新聞 共同編集