

“未来へのバイオ技術”勉強会

「東京五輪への課題シリーズ2：おもてなしを支える日本の食と酒」

開催日時：2018年10月30日（火）14:00～16:45

会 場：(一財)バイオインダストリー協会

参加人数：24名

永井氏の圧倒的な存在感と語られる実体験の重みに、参加者の多くが心をわしづかみにされた。
「日本酒が世界にはばたく時代になったが、「日本酒」「地元に根差した酒（＝地酒）」の軸をブラさ
ずに、「心にしみる酒」を醸し続けてほしい。」

「川場村に心を奪われた。」「見学会に行きたい！」

などの感想が聞かれた。試飲させていただいた MIZUBASHO PURE はやわらかなきめ細やかな泡が楽
しく、美しく、非常に美味しく賞味した。

堤氏のお話は、美味しい甘酒、食経験の話、美肌、筋肉、血行改善などに及び、非常に魅力的な
ご講演であった。交流会で提供された、演者自らの調製による甘酒に牛乳とショウガを加えた組み
合わせは絶妙であり、試飲された方々からは口々に、「美味しい！」「健康のためにもよい組み合
せですね！」といった声が聞かれた。

吉田氏はワインの生臭みの仕組みをメカニズムも含めてわかりやすく説明され、試飲により実体
験をもって理解することができた、と好評であった。

「化学分析のほかに、感性評価の重要性が認識できた。」

「長年の疑問が氷解した」などの感想が寄せられた。

(担当：矢田)



(写真は上列左から永井則吉 氏、堤 浩子 氏、吉田 聰 氏、会場風景、試飲風景、講師の皆様)