

講演 江戸の酒:諸白の造りと酒の味

8月（葉月）講は、江戸連メンバーにとって興味津々のお酒の話です。酒が広く庶民に飲まれるようになったのは江戸時代からです。あちこちで酒飲み合戦が開催され、その様子が「番付表」として残されていますが、大関クラスは7升5合を飲んだといえます。日本の酒造り技術は伊丹・池田や灘など関西を中心に急速な進歩をとげ、「下り酒」として江戸へ大量に運びこまれました。こうした江戸時代の酒造りの技術や味について、長年広島大学で酵母や醸造などを研究されてきた会員の宮川さんに講演をお願いしました。



諸白の醸造り

「日本山海名産図会」より



酒屋の店先での居酒

「仮名手本後日の文章」より

講演 江戸の酒:諸白の造りと酒の味

宮川 都吉氏

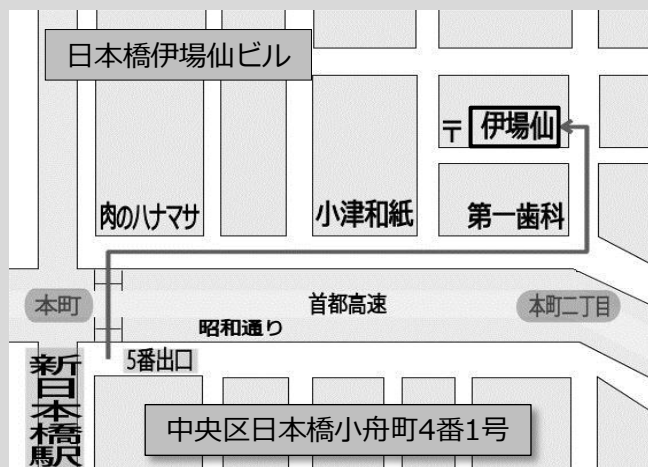
江戸と酒

酒は古来儀礼的慣習にかかわってきたが、飲酒は江戸で一挙に日常化・大衆化した。諸白（白米で造った上質の酒）は灘など摂泉十二郷で造られ、海路輸送されて“下り諸白”として江戸の市場を席卷し、大量消費された。当時の酒造には、現代の科学で見ても合理的で巧妙な手法が随所で使われており、酒造りの工程は今も変わらない。微生物も知らずに編み出された優れた手法および、酒の大量供給を可能にした生産・流通システムや当時の酒の飲みっぷりについても話したい。

講師紹介

宮川 都吉（みやかわときち）

元広島大学大学院先端物質科学研究科（旧工学部発酵工学科）教授。酵母 遺伝学フォーラム会長。国税庁醸造研究所酒類審査委員、広島地方酒類審議会委員、(独)酒類総合研究所評価委員など



開催日：平成24年8月18日(土)

講演：15時～17時

会場：日本橋伊場仙ビル 7階

参加費：1000円

終了後に懇親会を予定しています。

JR総武本線 新日本橋駅(5番出口)徒歩6分

地下鉄銀座線・半蔵門線 三越前駅