

講座番号

ライフスタイル

008

ビールの美味しさのサイエンス

～ビール酵母研究者から見たビールの魅力～

講座内容

ビールは人と人がふれあう場で飲まれることが多く、人生の節目はもちろん、人々の感動にも立ち会ってきました。爽快な味わいのビールは世界中の人々に愛され、いつも私達の暮らしの側にいます。5000年以上もの長い歴史の中で、今も変わらず人々はビールに惹かれるのは何故でしょうか。ビールは、麦芽とホップを主な原料として酵母の働きにより造られます。自然の力を最大限引き出すことで美味しいビールは生まれますが、その美味しさは使用する麦芽とホップ、発酵工程で主役となる酵母を最大限活用することで決まります。本講座では、多彩な味わいを楽しむ近年の動向も踏まえて、ビールの香味や発酵に焦点を当て科学的に解説します。ビール類の香味幅の広さを実感頂くため、特徴のあるビールの試飲も行います。ビール好きは勿論、科学好きな方もビールのサイエンスを覗いてみませんか。

期 間	5月18日～7月20日	受講料	7,500円
曜 日	土曜日	定 員	30名
時 間	14:00～16:00	会 場	横浜・関内キャンパス
回 数	全3回	持ち物	筆記用具
教 材	当日、講演概要を配布し、パワーポイントによるスライド説明を行う。		
備 考	最終日に特徴のあるビールの試飲を行う。		

講座スケジュール

回数	日 程	内 容
1	5月18日(土)	第1回 ビールの基本 ビールの歴史 / 基本的な造り方 / 原料(麦、ホップ、酵母) / 製造、充填、流通 / 酒税法 / ビールの持つ機能性 / コミュニケーションツール / 麦芽やホップの種類が美味しさの多様性を決める / ホップで様々な香りや味を楽しむ
2	6月22日(土)	第2回 麦芽・ホップ・酵母による美味しさのサイエンス 副原料 / 酒税法改正による副原料使用拡大 / ビール酵母による発酵で美味しさが決まる / 原料由来の成分を美味しさに変え、好ましくない香を取り除く / フルーツの香り / 酵母によるバイオコンバージョン / ホップと酵母の相互作用
3	7月20日(土)	第3回 ビールを楽しむ 賞味期限 / 保管状況 / 生ビールでは微生物管理 / 二日酔いの理由、そのメカニズム / 栄養源としての役割 / 泡を楽しむ / 注ぎ方による味の違い / クラフトビールの広がり ※最終日は、特徴のあるビールの試飲を行います。

講師紹介



善本 裕之(よしもと ひろゆき)

キリンホールディングス株式会社 シニアマネージャー、広島大学 客員教授

広島大学工学研究科博士課程後期終了(工学博士)。キリンビールへ入社後、途中、米国スタンフォード大学へ留学。ビール工場の醸造担当部長として醸造責任者を担い、研究から製造まで幅広い業務を経験。広島大学客員教授も兼ねる。これまでに文部科学大臣科学技術賞、農芸化学技術賞等を受賞。