

TOPICS

発酵食品の代表選手 チーズの知識を試したい

—チーズ検定に挑戦して全員合格達成！次はチーズプロフェッショナルだ！—



チーズは、紀元前4000年頃から世界中の人々に親しまれてきた発酵食品です。原料や加工法によって細かく分類されており、1000種類以上あるとされています。チーズの名前や産地、製造方法などは多岐にわたり、学んでいくうちに人類の食生活の奥深さを知ることができます。発酵食品学科3年生は、大学で開講されている発酵食品学の知識を生かしてチーズ検定（筆記試験）に挑戦しました。チーズ検定はNPO法人チーズプロフェッショナル協会（東京）が認定しています。昨年度は6名が受験して見事全員合格。おめでとうございます！



チーズ検定に合格すると認定証とバッヂをもらえます。うれしそう！



ジロールという特殊な器具をつかってスイス産のチーズTête de Moine(テット・ド・モアンヌ)を削る

チーズ検定よりもさらに上級の資格として協会認定の「チーズプロフェッショナル」があります。チーズプロフェッショナルは、全国でも資格保持者は少なく（大分県では2名）、その多くの方は専門店や百貨店、レストランなどに勤務しています。今年1月には、このチーズプロフェッショナル受験対策として本学科で協会専務理事 榎田規夫氏を招聘し、大分県で味わうことのできない特殊なチーズのテイスティングを中心とした講習会を行いました。試験は今年7月で、筆記試験と実技試験が行われます。チーズの専門家になるために頑張れ4年生！学科皆で応援しています。

卒業生インタビュー 日本酒造りは本当に楽しい！

山口県岩国市 旭酒造株式会社 2期生 三浦史也さん（山口県立高森高等学校出身）

「獺祭（だっさい）」という日本酒が人気を呼び、度々TV等で紹介されて最近注目を浴びている旭酒造株式会社。ここに勤める卒業生三浦史也さんに話を聞きました。

Q1 今、会社ではどのような部署でどんな仕事をしていますか？

会社では、発酵管理部にて酒母を担当しています。酒母の出来がお酒の仕上がりに作用するのでとても神経を使います。

Q2 仕事の面白いところ、大変なところはどのようなところでしょう？

微生物を相手にしているので、いくら原理や方法を理解して仕事をしてもうまくいかない事もありかなり大変ですが、上手く行った時はその分嬉しさも大きいです。

Q3 今の会社に就職するまでの経緯、就職活動などについて教えてください。

高校卒業後1度弊社のアルバイトを経験し、どのような会社なのか、今後伸びそうかを見定めました。さらに大学でインターンシップの際に再度お願いして、日本酒造りを学びました。大学で教わったことが会社でとても生かせるので、そのことをアピールしながら就職したい旨を伝えて面接をうけ、内定を勝ち取りました。

Q4 後輩や高校生へのアドバイスをお願いします。

専門的な勉強は関係する会社ではかなりの武器となるので、ある程度就職したい会社を視野に入れて大学を選ぶ、また入学して勉強をするというのが大切だと現在感じています。小さくて伸びている会社の方が安定した大企業より就職後面白いと考えれば、選択する企業も増えるのではないかと思います。発酵食品学科は楽しく学べて、就職も有利なのでおすすめです。



今年に1月にテレビ東京「カンブリア宮殿」で取材されている様子

入社3年目
三浦史也

本当に造るのは楽しい

醸造香料研究室 米元俊一 教授

自己紹介

4月より、発酵食品学科に着任しました米元俊一（よねもととしかず）です。発酵食品学科は西日本唯一の発酵、醸造、香料を学べる大学です。私はこの学科にて、醸造学、酒造学、香料学を担当することになりました。前は薩摩酒造という焼酎メーカーで研究開発・商品開発・品質管理の仕事をしていました。焼酎の香味の解明、すなわち、どうしたら素晴らしい香り、美味しい焼酎ができるかをいつも考えていました。開発した商品は芋焼酎、麦焼酎、リキュール、発泡酒、焼酎粕を利用した化粧品（セラミド）・ヨーグルト・アレルギー抑制の健康食品など多岐にわたります。さらに酒の文化面にも興味を持っており、世界の酒の銘醸地には殆ど行っております。今度、発酵食品香料コースを主に担当しますが、お酒、醸造食品、香料も研究の範囲に入ってきましたので醸造品の命である『香り』の総合的な研究ができると期待しております。



薩摩酒造明治蔵
文字通り明治時代にできた焼酎蔵。薩摩酒造の発祥の蔵。焼酎の歴史、文化を展示している。焼酎の貴重な蔵書(菅間誠之助博士)もあります。



こんな研究をします

やってみようと思う学生は手を挙げてください。

- 香気酵母の育種及び香りの良い焼酎麹菌の育種開発
- 酒造原料と本格焼酎の香りと味及び成分との関係
- 焼酎粕の機能性研究〈特に抗酸化作用、抗腫瘍作用、抗アレルギー作用、ビフィズス菌増殖作用〉と向上
- 酒のきき酒及び香りの官能検査法
- 香料の原料とその香りの研究
- 香りと味と脳との関係

今後の抱負

酒造会社での研究開発・商品開発の経験から酒・焼酎における微生物・技術的・商品開発などの技術的方法ときき酒・官能検査の方法やマーケティング手法の融合について興味を持っています。今度、発酵食品学科に勤務することになり、酒の世界はもとより、みそ、醤油などの幅広い発酵食品、さらに香料も担当することになり、学生の皆さんと一緒に食品の美味しさ・楽しさを学び、研究できると思います。

企業出身であるので、現場に即した教育とテーマの選定ができると考えております。また世界の酒、発酵食品、香りの原料、技術及び微生物、香り、歴史、文化に幅広く興味を持っており、幅広い観点から研究をしていきます。食品企業に入社されたら食品の香味の良し悪しの判断がもっと重要な仕事となります。広い視野を持った現場ですぐ役立つ現場技術を持った技術者、商品開発者・研究者となるリーダーを育てたいと思っています。



スコットランド・アイラ島ボウモア蒸留所のウイスキー蒸留機



アイラ島にて、麦芽の香り付けと乾燥に用いられるビートの掘り起しを実際に行った。