

レイケアニュースレター Laycare

VOL.26



大人の学習 I

お酒の世界

Lesson2

醸 造

酵母が糖分を分解してアルコールと二酸化炭素を発生させる過程を醸造といいます。日本酒、ビール、ワインなどが醸造酒の代表的なものです。

醸造酒は原料の違いはもちろん、風土、酵母も重要な鍵になっているようです。



Lesson II 醸造のメカニズム

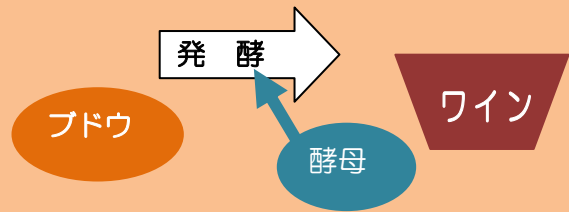
東西の地域： 西側にはぶどうという酒造りに適した植物があったためワイン(果実酒)とビール(穀物酒)が併存
 東側では穀物酒中心というように地域に合わせた酒が発展

原料の違い： ブドウは単行発酵・穀物は複行発酵

単行発酵酒

原料のブドウの中に豊富な糖分があるため、勝手に発酵する

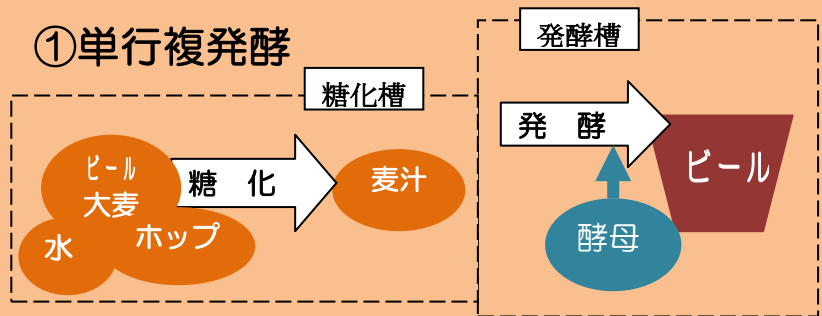
単行発酵



複行発酵酒

①単行複発酵
 でんぷんの糖化、アルコール発酵という二段階の工程

①単行複発酵

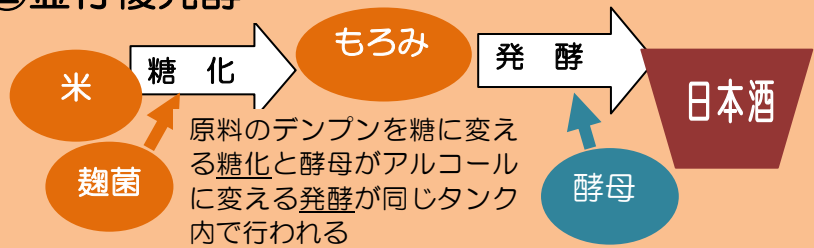


原料のデンプンを糖化させてから別タンクに移して酵母を加えて発酵させる

②並行複発酵

東アジアの穀物酒に使用されるコメや雑穀は発芽時の糖化力が弱いのでコウジカビやクモノスカビにより糖化し、それからアルコール発酵が同時に同じかまで行われるため単行よりアルコール度が高くなります。

②並行複発酵



原料のデンプンを糖に変える糖化と酵母がアルコールに変える発酵が同じタンク内で行われる

ここで知っ得

酒に弱いのはモンゴロイドだけ

日本人をはじめとする「モンゴロイド」の46%は、II型の酵素を生まれつき持っていません。白人や黒人はほぼ100%の人が持っています。

アルコールを分解する脱水素酵素には濃度が高くないと働かないI型(お酒が弱い)と、低い濃度でも働くII型(お酒が強い)があります。おそらく中国で2万年ほど前にII型に突然変異がおきI型をもつ人が現れ、その遺伝子が子孫に受け継がれました。日本には弥生時代にそのような遺伝子をもった渡来人によって、受け継がれていると考えられています。

ちなみに、日本人の7割が弥生人の遺伝子を、3割の人が縄文人の遺伝子を保持しているそうです。

貴方は、弥生人？縄文人？

参考文献:ウィキペディア (Wikipedia)・その他

株式会社レイケアセンター

〒541-0054 大阪市中央区南本町4-2-10 本町永和ビル8階
 06-6245-7441

東京レイケアセンター

〒101-0044 東京都千代田区鍛冶町2-2-9 第二登栄ビル7階
 03-6206-0910

レイケアニュース編集室

今月のレイケアニュースはいかがでしたでしょうか。ご意見
 ご感想をお寄せ下さい。

「レイケアニュース編集室」

Info@laycare.co.jp