

醸造試験所 戸塚昭室長、科学技術庁長官賞受賞

醸造試験所第3研究室、戸塚昭室長が、「葡萄酒醸造における酸化防止と酒質改良に関する研究」で、昨年4月15日、科学技術庁長官賞表彰を受けられました。

戸塚先生がワイン醸造に関する研究に着手した昭和45年当時は、世界的に古典的なワイン醸造技術からの脱皮を模索していた時代でした。当時国産ワインに対するイメージは一般に低く、その原因は欧州との原料ブドウ品種の差以上に醸造技術の差に起因するところが多い時代でした。ワインの品質劣化の多くは、酸化に原因するものでしたが、戸塚先生は、酸化防止剤を節減しても十分、品質を保持し得る醸造条件を設定しました。その成果は、当時許容されていたワイン1リットル当りの亜硫酸残存濃度450mgを現行の350mgに低減する基礎資料になるとともに、国産ワインの品質向上に貢献しました。

また、固定化酵母によるワインの連続発酵や、固定化マロラクティック乳酸菌の研究で、国際的にも注目されました。ワインの香気成分に関する研究では、デラウェアやミルズ・ワインの品種特性香の解明や、固定化微生物による硫黄系の異臭の除去等の研究を発表されています。最近では微生物関係の仕事に加えて、ブドウの植物バイテク、香の認識機構、と益々精力的な研究を指導され、室員は若干息切れ気味(?)ですが、その辛口の評論とともに、これからも日本のワイン醸造学をリードしていかれることを願うものです。

(醸造試験所、後藤奈美)



写真 祝賀パーティーで
挨拶される戸塚先生