



河村 文郎 Kawamura Fumio
森林資源化学研究領域

使用量こそ少ないものの、木樽や木桶は、スギ樽酒、酒類の熟成、酒類、醬油、味噌等の醸造、酒類の蒸留等、多様な用途に使用されています。

木桶で日本酒やウイスキー等を醸造すると、木桶にすみついた乳酸菌の影響でマイルドな独特の風味が得られます。神社等への献酒として菰こもに包まれた樽酒をよく見かけます（写真）。樽酒用のスギ樽は、奈良県吉野地方のスギの甲付材こうづきを使用したものが最も高級といわれています。甲付材は、心材（赤い部分）と辺材（白い部分）の両方を含む材で、樽は心材を内側に向くように並べて作られますので、心材から豊かな香りや成分（味）が日本酒に溶け出します。

ワインやウイスキーの熟成はローストした（内側を焼いた）オーク樽を使用するのに対し、樽酒用のスギ樽では、ローストを行いません。オーク材とは異なり、スギ心材は、セキリンノールとアガサレジノール

■ 木製の樽を利用するメリット ■

ルというポリフェノール（例 カテキン等）に似た成分を多く含んでいます。これらは熱に弱く分解しやすい性質を持っていますが、樽酒ではローストを行わないため、壊れることなく、日本酒の中に溶け出すことができます。これらの成分の効能を調べたところ、ヒトの老化防止に役立つ効果があることがわかりました。少量の飲酒であれば、日本酒自体に含まれるGABA（γ-アミノ酪酸）やエタノールによってリラックス（気分・睡眠改善）効果が得られ、スギ心材から溶け出したセキリンノールとアガサレジノールもささやかながら老化防止に貢献します。

目には見えませんが、そんな世界がスギ樽酒の中では繰り広げられているのです。

（2018年7月27日開催講座より）



▲写真：熱田神宮（名古屋市熱田区）における献酒

森林講座のお知らせ

7月15日(水曜日)
「知っているとおもしろくなる集成材とCLT」
平松 靖(複合材料研究領域)

9月17日(木曜日)
「ナノのちからで木材を長く美しく」
石川 敦子(木材改質研究領域)

11月6日(金曜日)
「長生きのこ「サルノコシカケ」の秘密」
服部 力(きのこ・森林微生物研究領域)

12月11日(金曜日)
「アロマでいっぱい森の土」
森下 智陽(東北支所)

1月15日(金曜日)
「乾燥に強いスギをみきわめる」
高島 有哉(林木育種センター)

2月10日(水曜日)
「木をつくり換える
—— ポプラのバイオテクノロジー ——」
毛利 武(樹木分子遺伝研究領域)

3月5日(金曜日)
「未知なる道の世界
—— 森の中につくられた様々な道 ——」
鈴木 秀典(林業工学研究領域)

会場 ● 多摩森林科学園 森の科学館
時間 ● 13時15分～ 15時
受講料 ● 無料

お申込の受付は各講座開催日の前月の1日から。受付は先着順で、講座開催日の1週間前が締切となります。

ご希望の講座名・郵便番号・住所・氏名・電話番号・参加希望者数をご記入の上、往復はがき、または電子メールでお申し込みください。お申込1通に対し、1講座3名までの受付とさせていただきます。なお、新型コロナウイルスの感染拡大防止の観点から開催日時を変更する場合はホームページでご案内します。

<https://www.ffpri.affrc.go.jp/ffpri.html>

◆お問い合わせ
〒193-0843 東京都八王子市廿里町1833-81
多摩森林科学園
電話番号:042-661-1121
HP:<https://www.ffpri.affrc.go.jp/tmk/index.html>
Email:shinrinkouza@ffpri.affrc.go.jp



◀電子メール送付先
二次元バーコード