

ビールの日

1516年4月23日、ドイツのバイエルン公ヴィルヘルム4世は、当時のビールの品質の悪さを憂い、ビールは大麦とホップ、水以外のものを用いて醸造してはならないとする「ビール純粋令」を発令しました。ドイツではこれを記念して1995年に、毎年4月23日をビールの日と決めました。これにちなみ日本でも1999年に、日本地ビール協会を中心とする「地ビールの日」選考委員会が、毎年4月23日を「ビールの日（地ビールの日）」と決めました。

さてビールは麦芽、ホップ、水などを原料として発酵させたものです。ビールのほかにも日本酒、ワインなどの酒類、また醤油や味噌、ヨーグルトやチーズ…など、発酵を利用した食品はいろいろありますが、そもそも発酵とは何でしょうか。

発酵とは、細菌・酵母・カビなどの微生物が、有機化合物（炭素を中心に構成された化合物。ただし二酸化炭素や金属の炭酸塩などの少数の例外を除く）を分解しエネルギーを得る過程で、アルコール類・有機酸類・二酸化炭素などを生成することをいいます。狭い意味では、微生物が糖などの物質（炭水化物）を分解することを指します。人間にとって有用な場合には発酵、そうでない場合は腐敗と呼びますが、実はどちらも同じことです。

酒類は、麦や米、ブドウなどに由来する糖を酵母などの働きでアルコール等に分解してつくられています。醤油や味噌は、大豆などに含まれているタンパク質やデンプンを麹カビなどの働きでアミノ酸や糖分等に分解してつくられています。そしてヨーグルトやチーズは、牛などの乳に含まれている糖分等を、乳酸菌などの働きで乳酸等に分解してつくられています。

人類は大昔から発酵を利用してさまざまな食品をつくってきましたが、発酵の現象については神の御業によるものと長く考えられてきました。発酵や腐敗のメカニズムが解明されたのは19世紀に入ってからのことですが、そのようなことが知られていない昔から、人々は微生物の働きによる化学反応を上手に生活に取り入れていたのですね。

(平成18年4月)

