



なお、「こうのとりの」に持ち込んだのは、40%アルコール水溶液と熟成期間の異なる5種類の蒸溜酒の計6サンプル。2段階の工程で行われる予定で、第1グループは来年9月まで。そして、第2グループは2年以上保管する予定だ

1954年、新潟県出身。1977年東北大学工学部卒業後、ロンドン大学インペリアルカレッジ航空工学修士課程修了。1983年東北大学大学院工学研究科博士課程修了。その後、東北大学高速力学研究所助手や米国パデュー大学客員研究員を経て、1989年に東北大学流体科学研究所助教授に就任。現在に至る



東北大学  
流体科学研究所  
圓山重直教授

## 日本最先端のアタマの中身

「酒は寝かせるおいしくなる」のメカニズムを実験中！

# 宇宙で酒の味は変わるのか？

### VOL.26

「どんな酒かて寝かせれば、ええ味に変わるかもわからん」

そう言ったのは、サントリー創業者の鳥井信治郎氏。ウイスキーなど、多くの酒は、時間を置けば置くほどに熟成され、風味が

まろやかになっていくことはご存じの通りだ。だが、実は「なぜ、酒は寝かせておくほどに、味がまろやかになるのか」というメカニズムについて、いまだ全容は解明されていない。

「ウイスキーのように酒を樽で保存した場合、樽の成分が酒にしみ出るので、寝かせるほどに味が変わるの」は当然。でも、もし純粋に『酒だけ』を長期間動かさずに置いておいた場合、その酒は熟成されるのか。また、熟成される場合はどういう工程を経ていくのか。これは長年の謎でした」

「お酒好き」という圓山教授が、今回の実験のヒントを得たのは、泡盛を長期保存して寝かせて作る沖繩名物・古酒（グース）だったとか。

「古酒はカメラで保存されるので、木樽などで保存されるお酒に比べると容器の成分がお酒に染み出しにくい。それでも、新しいでできたお酒に比べると、古酒は味がよりまろやかなんです。これによって、『容器の成分』がブラ

「今回の実験では、『お酒が容器中で動かない状態、つまり、無対流の状態では、酒類中の分子構造が変化し、味がまろやかになるのでは』という仮説を立てました。無対流の状態とは、『液体が対流によつてかき混ぜられない状態』のこと。だから、お酒がまったく動かず、かき混ぜられない状態を作れば、おいしくなる

のではないかと考えたんです」

だが、地上でこの実験を行うには、大きな障壁があったのだ。

「地上だと重力や温度変化があるため、対流が起こってしまふ。でも、重力がほとんどない宇宙空間ならば、液体には対流は起こらない。そこで、宇宙空間でアルコール類を長期保存できれば、『お酒を動かさずに長期保存したことによる味のまろやかさ』の変化を確認できるのではないかと

思ったんです」

しかし、仮に宇宙空間で熟成させるとおいしいお酒が作れることがわかって、そのコストは何百億円以上。実用化は難しいのでは？

「たしかに、宇宙空間でお酒を熟成させるには膨大なコストがかかるので、宇宙のお酒を販売するのは難しいです。ただし、『なぜ酒は長期間置くとまろやかになるのか』のメカニズムが解明されれば、それに似た状態を地上で再現することはできると思います。それで、みなさんの手元においしい酒を届けることができたら、すごく有意義なことだとなんじやないでしょうか」

全世界の酒飲みが待望する「宇宙酒」のお味、どうなるのか楽しみだ。

告 定  
予 売 予  
集 集  
が ス ゴ  
組 イ  
の の 番  
ラ ジ オ  
時 代 の  
日 本 全 国  
1 2 月 1 5 日  
次 号

ケトル VOL.27  
2015年10月27日第1刷発行  
編集◎博報堂ケトル/太田出版

発行人◎窪名美砂

編集長◎嶋浩一郎

編集◎永利彰乃

コトワビエーター◎エディタース

小山田裕哉・神田桂一・藤麻迪

花井優太・福山善朗・藤村はるな

広告担当◎編集◎原利彦

編集協力◎木村綾子・黒川安莉

アーティスト◎尾原史和

デザイン◎大原純平・三青翔・後藤麻衣(SOUP DESIGN)

校正◎石田知之

ウエブ編集◎矢野岳彦

発行所◎株式会社太田出版

〒160-8571

東京都新宿区愛生町22第3山ビル4F

電話◎03-3359-6262

ファックス◎03-3359-0040

振替口座◎00120-6-162166

URL◎<http://www.ohatabooks.com/qjkettle/>

印刷◎株式会社ソナノ

乱丁・落丁はお取替えします。無断転載を禁じます。

©Hakuhodo Kettle + Ohta Publishing Company

ISBN 978-4-7783-1493-4 C0095



イラストレーション/佐伯ゆう子

## 次号特集は ラジオが大好き!

渋谷直角の次号に続く

数年前にやった、とある仕事は、もっとも辛い経験だった。思いつきだけの企画変更が何度も繰り返され、報告なしに台割が決まったりは、作業だけさせてあとで平気で全ボツにされる。そんなメールが毎晩来て、それが3週間も続いたのだ。これには僕も精神的に参ってしまった。メールが来るたびにめまいがして、立てなくなった。そんなときに偶然聴いて、自分を救ってくれたのが「くりいむしちゅーのオールナイトニッポン」。徹頭徹尾くだらなくて、本当に転げ回って笑った。なにより、有田の適当すぎる姿勢に、「ああ、僕もこんな気分わなくていいや」と楽になれたのだ。今も全部の回をiPodに入れて、数千回は余裕で聴いている。思いあまって、くりいむだけは一度取材したい、と頼み込み、ようやく会えたお二人に、「ベビリスナーで、辛いときに救われたと伝えると、お二人は取材中、僕だけにわかるようにラジオでおなじみのフレーズをガンガン入れてくれた。もうね、鳥肌立ちっぱなし、目ウルウルしっぱなし! くりいむがまたラジオを始めたら、絶対ハガキ職人になろうと決めている。そのくらい大事な思い出!

(くりいむ)

# ケトル

VOL.27  
October 2015

松本清張が  
大好き！

みうらじゅんが選ぶ20作品  
出世に浮気に破滅まで  
現代人あるある揃ってます

みうらじゅん解説「破滅を防ぐ煩惱との付き合い方」  
清張作品に出てほしい女性No.1「壇蜜」インタビュー  
西村京太郎が語る清張さん／THE BEST 崖 探訪

秋の夜長に  
入門！  
松本清張  
特集

見とるぞん！  
見とるぞん！



連載：エビ中の好きなもの調査隊！／五味弘文のVery New Creator／専門誌編集長に聞く 今号の5大ニュース  
ネタモト：／女優・佐野ひなこ／松本清張賞受賞作家・額賀 滯／アイドル・水野しず 正田写真劇場：Mr.オクレ