

酒類総合研究所の現状

理事長 家村 芳次

1. はじめに

日頃は皆様方より当研究所の業務に御協力と御支援をいただいていることに対しまして、心より厚く御礼申し上げます。

さて、酒類総合研究所は財務省所管の独立行政法人として、国税庁の施策を実施するため、酒類に関する技術的な面での業務を行っております。基本的な方針としては、酒類に関する高度な分析及び鑑定を行い、並びに酒類及び酒類業に関する研究、調査及び情報提供等を行うことにより、酒税の適正かつ公平な賦課の実現に資するとともに、酒類業の健全な発達を図り、あわせて酒類に対する国民の認識を深めていただくことを目的として業務に当たっています。

また、一昨年 12 月の閣議決定「独立行政法人改革等に関する基本的な方針」の中で、当研究所は、日本産酒類の輸出促進という新たな政策課題にも取り組むことになりました。これを受けて、研究所では新たな政策課題に対する取り組み等も含めた計画を策定し業務を進めております。すでに研究所では、日本産酒類の競争力の向上、日本産酒類に関する情報発信の強化などを目的とした様々な取り組みを実施いたしております。本日は、これらの新たな業務に対する研究所の取り組みを中心にご紹介いたします。

2. 新たな業務に対する当研究所の取り組み状況

本年度も引き続き、酒類製造者の技術力の維持強化の支援、酒類の品質確保の支援、酒類の専門知識等の国内外への普及・啓発等について、他の研究機関等と連携しながら様々な取り組みを実施することにより、日本産酒類の輸出促進に貢献してまいります。

(1) 酒類製造者の技術力の維持強化の支援

酒類製造技術の開発支援として、地域ブランド確立等のための試験開発支援や県工業技術センター等の地域における独自の麹菌や酵母の開発支援を共同開発研究や技術相談等の形で実施しています。また、大切な麹菌や酵母などの酒類醸造微生物の災害等による亡失を防止することを目的として、醸造微生物保存（バックアップ）の受託を開始しました。輸出促進等に資する品質確保のための研究として、酒類の長期品質保持、オフフレーバー等の研究にも取り組んでいます。酒類に関する研究成果及び先端技術の普及を通じ、酒類製造者の技術力を一層強化することを目的として、酒類醸造セミナーを各業界団体との共催で実施しています。本年度は清酒上級コース、清酒上級短期コース、本格焼酎コース、ワインコースを実施し、新たに製麹等の特定分野を対象とした1週間未満の短期の専門セミナーを新設します。

(2) 酒類の品質確保の支援

現在の鑑評会が輸出促進にも一層寄与できるよう、有料のオプション分析を追加してサービスの向上に努めています。オプション分析としては、全国新酒鑑評会では、①老ねやすさの指標であるDMTS生成ポテンシャル、②カビ臭原因物質であるTCA及びTBAの分析を希望される出品者を対象に実施しています。また、本格焼酎鑑評会では、メタノールの分析を同様に実施しています。

(3) 酒類の専門知識等の国内外への普及・啓発

国内外への情報発信の強化に取り組んでいます。英語版の研究所ホームページでは、「お酒のはなし」の英語版などを掲載し日本産酒類を紹介するページを充実させました。「日本酒ラベルの用語事典」の外国語版については、新たにロシア語版、タイ語版を作成し、計 12 ヶ国語となりました。また、日本酒を紹介する新たなリーフレットの英語版、中国語版（簡体字、繁体字）、韓国語版を作成しました。

さらに本年度も、海外の審査会への審査員の派遣、セミナーやイベントへの講師派遣、海外で日本産酒類を紹介する専門家の養成などに協力します。

3. 平成26年度の研究業務実績等

平成26年度の研究業務実績等は次のとおりです。

(1) 研究業務実績

平成26年度の論文数は、23報（速報値）です。「酵母細胞の溶解は Dimethyl trisulfide の生成を促進する」、「高脂肪食摂取ラットにおける肝機能と血清尿酸への少量エタノール摂取の効能」、「ガスクロマトグラフィー質量分析に基づく成分プロファイリングを用いた清酒の品質予測」、「黒糖焼酎の揮発成分組成の特性」、「焼酎製造におけるセシウム等の無機元素の挙動」、「精米による酒造用原料米の無機元素濃度の変化」、「清酒の中鎖脂肪酸組成と官能評価特性の関連性」、「清酒の製造条件とジメチルトリルスルフィド生成との統計解析」、「新規 MYB 型転写因子の機能解明：ブドウ果実におけるプロアントシアニジン生合成の制御」、「醸造用酵母のフェルラ酸脱炭酸能は PAD1 及び FDC1 の一塩基多型と関係がある」、「シアン化水素の除去による梅酒中のカルバミン酸エチルの低減」、「改変 COLD-PCR 法によるワインもろみ中に存在する低存在比率微生物の検出」、「麴菌ヒストン脱アセチル化酵素の機能解析とストレス応答、薬剤耐性、固体培養での役割」、「培養法及び非培養法による亜硫酸添加／無添加ワインの微生物叢の評価」、「平成24酒造年度全国新酒鑑評会出品酒の分析について」などがあります。

(2) その他

緊急課題として実施している酒類等の放射性物質の分析は、平成26年度は1,898点（速報値）を分析しました。放射性物質の分析は、平成27年度も優先して実施いたします。

区 分		平成25年度	平成26年度
国税庁からの依頼	輸出証明	928	929
	安全確認分析	1,224	969
受託分析		5	0
合 計		2,157	1,898

4. 平成27年度の研究課題

平成27年度も昨年度に引き続き、これまでの研究・調査とともに、酒類業の健全な発達に資する研究・調査を実施します。なお、実施に当たっては、民間機関・大学等との連携を強化して行います。

No	酒類の品目判定等及び酒類の安全性の確保	No	酒類業の健全な発達
1	酒類の品目判定に関する研究	8	日本産酒類の輸出等に資する研究
2	酒類原材料等の判別に関する研究	9	酒類の製造技術の強化に資する研究
3	酒類関連微生物に係る酒類の安全性のための研究	10	地域ブランド確立等に資する研究
4	酒類中の有害物質の実態把握及びその低減法の開発	11	酒類の機能性等に関する研究
5	酒類成分の解析に関する研究	12	その他酒類業の健全な発達に資する研究
6	醸造原料に関する研究		
7	醸造微生物に関する研究		

(注) 研究所の平成27年度の年度計画はホームページ (<http://www.nrib.go.jp/>) に公表しています。