

# 酒類総合研究所の取り組み

理事長 後藤 奈美

## 1. はじめに

日頃、皆様には当研究所の業務にご理解・ご支援をいただき、心より厚く御礼を申し上げます。当研究所は、平成 29 年 4 月から第 4 期中期目標期間の 2 年目に入りました。本日は、当研究所の業務の中から、平成 28 年度の主な取り組みを中心に、紹介させていただきます。

## 2. 平成 28 年度の主な取り組み

### (1) 適正課税及び適正表示の確保

酒類の適正課税・適正表示を確保する技術的な取り組みは、当研究所の基幹となる業務の一つです。国税庁から依頼を受けた試験、分析、浮ひょうの校正を行うほか、分析手法の開発に取り組んでいます。例えば日本ワインについては、無機成分の分析により、輸入ワインや濃縮果汁を原料としたワインとある程度識別できることが明らかになりました<sup>1)</sup>。

### (2) 酒類の品質及び安全性の確保

酒類の安全性確保は、公的研究機関の使命として着実に実施することとしています。例えば、清酒醸造に用いられる黄麹菌が生産する二次代謝産物のうち、アスピロクロリンは抗生物質としての作用が知られていましたが、2014 年にこれを「カビ毒」として扱った報文が海外で出されました。黄麹菌は実験培地ではアスピロクロリンを産生することが知られていましたが、清酒醸造の条件での産生能については不明でした。そこで、種々の黄麹菌について検討したところ、通常製の麹条件や種麹を作る条件ではアスピロクロリンの産生は確認できませんでした。また、種々のタイプの市販清酒 32 点からもアスピロクロリンは検出されませんでした<sup>2)</sup>。

このほか、酒類に含まれる可能性のある有害な微生物や成分を抑制するため、種々の研究を行っています。

### (3) 酒類製造に関する技術力の維持強化の支援

日本産酒類の競争力をさらに高め、クールジャパンを推進する観点から、研究開発、鑑評会、講習等の各種取組を行っています。こうした取り組みは、業界をはじめ国民の皆様のニーズを的確に把握し、常に時代とニーズにマッチした方法で取り組むことを心掛けています。

例えば、全国新酒鑑評会については、製造技術研究会で一部の出品酒が早く無くなってしまうこともあり、早朝から並ばれる方が多く、待ち時間が長い、など多くの問題が指摘されていました。そこで、一昨年のアンケートを参考に改善策を講じ、昨年はスポイトを容量の小さいものに変更しました。その結果、製造技術研究会終了まで出品酒が残り、多くの方にきき酒をしていただくことができました。また、それまで会場外であった受付開始前の列を一部会場 2 階に誘導できるよう変更をしました。いずれも、昨年アンケートで約 3/4 の方に「賛成」と評価していただきました。今回も皆様のご要望を受けて、終了時刻を昨年度より 30 分延長することとしております。

また、最近では、自社酵母や各地の試験研究機関等で新しく開発された酵母を利用される場合が

増えているようです。自然災害等でこれらの微生物が失われることを防ぐため、醸造微生物の受託保存も行っていますのでぜひご活用ください。

#### (4) 日本産酒類の輸出促進

現在、日本産酒類の輸出促進は重要な施策の一つであり、当研究所ではこれに貢献するため研究、分析、情報発信等に取り組んでいます。

研究面では、清酒の老香の主成分である dimethyl trisulfide (DMTS) については、DMTS を生じにくい酵母の育種に引き続き取り組んでいます。また、酒類の特性に関与する成分の検索を行い、清酒、特に吟醸酒の「甘臭」「焦げ臭」に関与する成分としてホモフラネオール等、複数の成分が見出されました<sup>3)</sup>。ホモフラネオールは醤油の特徴香 4-hydroxy-2(or 5)-ethyl-5(or 2)-methyl-3(2*H*)-furanone (HEMF) と同じ成分であり、その生成機構に興味を持たれます。

分析面では、東京電力福島第一原子力発電所の事故を受け、依然として輸入規制を継続している国があることから、輸出酒類の放射性物質の分析を国税庁と連携して実施しています。また、台湾向け輸出酒類と EU 向け輸出ワインに関する受託分析も実施しており、好調な輸出を反映して、台湾向け輸出酒類の分析点数は過去最高となりました。

情報発信の面では、「お酒のはなし・清酒 2」の英語化や、ロンドンに本拠地を置く世界的な酒類教育機関 Wine and Spirits Education Trust (WSET) が製作する清酒テキストへの技術的なアドバイスを行いました。また、日本酒造組合中央会主催の Sake and Shochu Academy や海外メディアツアーにも協力しました。

この他、海外の清酒や焼酎のコンクールへ審査員を派遣しており、今後も日本産酒類の輸出の促進に貢献していきたいと考えています。

#### (5) 酒類に関する地域振興の推進

地域ブランドの確立に貢献するため、酒類原料や醸造微生物について、各地の業界団体や試験研究機関、大学等との共同研究を進めています。また、ご要望に応じて各地で開催される講演会やセミナーへ講師を派遣しています。

### 3. 終わりに

このような取組を継続・発展するには、関連業界や試験研究機関、大学、学会・研究会等の皆様との連携が欠かせません。酒類のナショナルセンターであることを念頭に置き、“業界の健全な発達”のために何ができるのか、ほんのささやかなことから取り組んでまいり所存です。今後とも、当研究所の業務に対しご理解・ご協力をいただけますよう、よろしくお願いいたします。

1) 清水ら、ASEV 日本ブドウ・ワイン学会誌、27, 88-89 (2016)

2) 齋藤ら、第 67 回 日本生物工学会大会 (2015)

酒類総合研究所研究トピックス 2016 年 (<http://www.nrib.go.jp/data/research.htm>)

3) 久保田ら、第 8 回日本醸造学会若手シンポジウム (2016)

酒類総合研究所研究トピックス 2016 年 (<http://www.nrib.go.jp/data/research.htm>)