

酒類総合研究所の取組

理事長 後藤 奈美

1. はじめに

日頃、皆様には独立行政法人酒類総合研究所（以下、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。本日は、当研究所の業務の中から、分析、講習、鑑評会、情報発信等の取組を中心に、紹介させていただきます。

2. 酒類の高度な分析・鑑定

酒類の適正課税・適正表示を確保するため、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。また、台湾向け輸出酒類と EU 向け輸出ワインについては、当研究所が先方から分析・証明書発行機関として指定されており、近年の日本産酒類の好調な輸出を反映し、高い受託件数が続いています。さらに、東京電力福島第一原子力発電所事故を受けた酒類や酒類原料の安全確認調査、全国市販酒類調査、及び輸出酒類の分析については、国税庁・国税局と連携して取り組んでいます。その他、DNA 解析による黄麴菌及び黒麴菌の判別も受託分析として実施しています。

3. 酒類醸造講習

酒類製造に携わる方のスキルアップを目的とする酒類醸造講習については、各業界団体と共催し、平成 30 年度は次のように開催する計画です。

清酒コース	平成 30 年 5 月 15 日（火）～6 月 27 日（水）（清酒製造の中上級者を対象）
清酒短期コース	平成 30 年 5 月 15 日（火）～6 月 8 日（金）（清酒製造の中上級者を対象）
短期製麴コース	平成 30 年 8 月 27 日（月）～8 月 31 日（金）（製麴初心者を対象）
本格焼酎コース	平成 30 年 11 月下旬～12 月中旬

なお、近年、酒類醸造講習へのご応募が募集人数を上回ることが多くなっているため、受け入れ人数を増やすほか、当初の計画に追加してワイン短期コース（平成 31 年 2 月頃）を開催する予定です。また、本年 4 月に日本醸造協会が管理する東京の赤レンガ酒造工場で、昨年度の短期製麴コースで選考漏れとなった主に東日本の応募者のうち、希望された方を対象に、短期製麴コースを試行しました。今後、継続的な実施を検討していきたいと考えています。

清酒官能評価セミナーは平成 30 年 9 月 11 日（火）～14 日（金）に開催予定です。

4. 酒類の品質評価・鑑評会

全国新酒鑑評会は日本酒造組合中央会との共催で実施し、今回（平成 29 酒造年度）から出品資格を清酒の製造免許を受けている製造者とししました（その他の条件は、開催要領をご覧ください。）。製造技術研究会については、一昨年からスポイトを容量の小さいものに変更し、昨年は終了までほぼすべての出品酒が残り、11 時以降に来場された方は、少ない待ち時間でさき酒していただきました。昨年からは、終了時刻を 30 分延長して 15 時 30 分としています。また、例年入場券の販売が混雑しますので、今回、試行的に引換券の自動販売機を導入します。アンケートへのご協力も、ぜひよろしくお

願いいたします。

従来の本格焼酎鑑評会については、平成 29 年度から本格焼酎・泡盛鑑評会と改称し、日本酒造組合中央会との共催で実施しています。本年度は、審査会を 6 月 5 日（火）、6 日（水）、製造技術研究会を 6 月 26 日（火）に行う予定です。また本年度から、出品資格を単式蒸留焼酎の製造免許を受けている製造者としました（その他の条件は、開催要領をご覧ください。）。その他、日本ワインコンクール（日本ワインコンクール実行委員会主催）や全国地ビール品質審査会（全国地ビール醸造者協議会主催）を後援・協力するとともに、各地の審査会に審査員を派遣しています。

5. 情報の発信等

当研究所の取組や成果については、各種学会や研究会、学会誌等で発表するほか、広報誌「NRIB（エヌリブ）」や WEB サイトで分かりやすい広報に努めています。情報誌「お酒のはなし」については、順次改訂版の作成に取り組んでいます。本年 10 月 30 日から日本ワインの新しい表示ルールが適用されるため、平成 29 年度には「ワイン 1、2」を改訂しました。また、現在ご登録いただいた方にメールマガジンをお送りしていますが、今後は SNS を活用した情報発信に移行することを検討中です。

日本産酒類の輸出促進を目指した情報発信等としては、これまで「お酒のはなし・清酒 1、2」の英語化や、「日本酒ラベルの用語事典」（日本語を含む 12 言語で作成）、日本酒を紹介するリーフレット「Introduction to Sake」（英語版のほか、中国語版（簡・繁）、韓国語版）の活用、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)や日本酒造組合中央会主催の Sake and Shochu Academy への協力を行っています。また、清酒の専門用語の標準的な英語表現リスト「Sake Terms（試行版）」を改訂し、新たに焼酎の英語表現リスト「Shochu Terms（試行版）」を作成しましたので、ご活用いただければ幸いです。「お酒のはなし・焼酎」の英語版作成にも取り組んでいるところです。

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。

6. 終わりに

以上のような取組に加え、酒類に関する様々な目的に応じた研究を継続・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。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、よろしくお願い申し上げます。