

酒類総合研究所の取組

理事長 福田 央

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、令和5年4月から第5期中期目標期間の3年目に入りました。ここでは令和4年度の業務を中心に主な取組等をご紹介します。

2. 酒類の品質評価・鑑評会

令和3酒造年度の全国新酒鑑評会は、審査は昨年同様に従来通り香気成分濃度によるグループ分けと各グループをグルコース濃度順に並べて、2回の審査を経て金賞・入賞を決定しました。また、製造技術研究会は感染防止対策を踏まえ、2日間にわたり3回の入れ替え制にして実施いたしました。本格焼酎・泡盛鑑評会については、昨年6月に審査及び製造技術研究会を開催いたしました。

また、全国地ビール醸造者協議会が主催する全国地ビール品質審査会（令和5年3月）及び日本酒造組合中央会が主催する本格焼酎&泡盛カクテルコンペティション（令和5年2月）は後援を行うとともに、職員を審査員として派遣しました。

今年の全国新酒鑑評会は、先日、金賞・入賞を発表し、製造技術研究会は、1日のきき酒時間を長くして5月31日（水）及び6月1日（木）に東広島市で開催します。本格焼酎・泡盛鑑評会は6月20日（火）及び21日（水）に審査し、製造技術研究会は7月24日（金）に研究所内で開催する予定です。

3. 酒類醸造講習等

酒類醸造講習については、5月～6月に清酒関係では清酒短期コースを、9月に短期製麴コースを日本酒造組合中央会と共催で実施し、ビールコースは2月に全国地ビール醸造者協議会と共催で実施しました。このほか、ビールについては中国地ビール協議会研修会及びJBA醸造技術研修会（令和4年11月8日～10日）が研究所で開催されました。研究所では各研修会に協力（後援）し、職員が講義を担当するなど協力いたしました。今後も、引き続き業界団体等との連携を通じて、専門的知識の普及及び啓発を図ってまいります。

本年度の酒類醸造講習は、清酒（短期）コースを5月16日（火）から6月28日（水）（清酒短期コースは6月9日（金）まで）に、短期製麴コースは9月中旬に実施いたします。ビール短期コースとワインコースは未定ですが、例年、ビール短期コースは11月頃、ワインコースは2月～3月頃に実施しています。

4. 輸出環境の整備

輸出酒類の放射性物質の分析については、依然として輸入規制を継続している国があることから、国税庁と連携して引き続き実施するほか、酒類等安全確認調査及び全国市販酒類調査に協力し、各種試料の放射性物質の分析を行いました。分析結果は諸外国への規制緩和の働きかけの参考資料等として活用されています。

また、日本産酒類の競争力強化・海外展開推進を図る一環として、日EU経済連携協定に盛り込まれたワイン添加物の承認に向けた作業を国税庁等関係機関と連携しながら実施しております。

加えて、研究所は台湾向け輸出酒類の分析書、EU等向け輸出ワインに関する証明書及び分析報告

書並びにEU等向け輸出日本ワインに関する証明書の我が国唯一の発行機関として、引き続き関係業務を実施しています。

5. 海外への情報発信

昨年度、海外の方々に日本酒の歴史や楽しみ方を紹介するために作成しました「Japanese Sake Essentials～日本酒を学ぶ集中講義～」と題する動画を研究所ホームページ及び酒類総合研究所公式YouTubeチャンネルにおいて公開するとともに、在外日本公館等に提供を行いました。

このほか、2月には日本酒造組合中央会主催の、清酒や焼酎に興味のある海外の方への普及・啓発を目的とした「Sake and Shochu Academy」の講義・実習への職員の派遣、3月には国税局主催の外国語指導助手（ALT）向け酒蔵ツーリズムへの協力（研究所にて講義を実施）を行いました。

このような活動を通じ、海外における日本産酒類の認知度の向上を図っています。

6. 冊子・出版物関係

研究所の冊子類については、各種酒類の特徴や製造方法等を紹介する情報誌「お酒のはなし」のビールの改訂版を作成したほか、昨今の清酒のラベル表示に関連する法令等の改正を踏まえた日本酒ラベルの用語事典の改訂版を作成いたしました。

出版物に関しては、一般社団法人日本ソムリエ協会から出版されている「SAKE DIPLOMA 教本」の改訂へ協力し、令和5年3月に日本語版がThird Editionとして出版されております。また、新潟大学で行われている「日本酒学」講義の一部を職員が担当しておりますが、その内容が「日本酒学講義」（編集：新潟大学日本酒学センター）として出版されました。

7. 研究関係

酒類製造の技術基盤の強化に資する研究に加え、日本産酒類のブランド価値向上に資する研究にも注力しています。酒類製造の技術基盤の強化に資する研究では、酒類の香味に関係するチオール成分の由来を明らかにし、日本産酒類のブランド価値向上に資する研究に関しては、長期熟成酒の香りに寄与する成分を見出すなど進展しております。また、長期熟成酒に関しては、本年5月に開催された熟成酒シンポジウムで研究成果をご紹介するなど、研究成果は学会のみならず、一般向けの講演でも解説・普及を行っております。

なお、令和4年度は各種学会等（日本醸造学会、日本生物工学会、日本ブドウ・ワイン学会、糸状菌遺伝子研究会、天野エンザイム科学技術振興財団）から5件の賞を受賞しました。

引き続き、当研究所の研究業務が、酒類業の振興に資するとともに、学術的な側面でも御評価されるよう注力してまいります。

8. 終わりに

今後も引き続き、100年以上に及ぶ歴史の中で当研究所に蓄積された酒類に関する知見を活かしつつ、国税庁、酒類業界、大学、公設試験研究機関等の皆様とのより一層の連携強化を図り、日本産酒類の魅力や特性に関する情報発信や研究活動・成果の積極的な解説・普及といったアウトリーチ活動により国内外へ専門知識等の普及・啓発など、酒類に関するナショナルセンターとしての役割を果たしてまいりたいと考えております。

今後とも酒類総合研究所の業務にご理解とご支援をよろしくお願いいたします。