

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6年4月から第5期中期目標期間の4年目に入りました。ここでは令和5年度の研究以外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4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を決定しました。また、製造技術研究会は感染予防対策を踏まえ、2日間・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、6月に審査及び製造技術研究会を開催いたしました。なお、製造技術研究会は昨年と同様に事前予約制で実施いたしました。

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6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6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。

本年の全国新酒鑑評会の製造技術研究会は、5月29日（水）及び30日（木）の2日間に東広島運動公園内の施設で開催、本格焼酎・泡盛鑑評会は6月4日（火）及び5日（水）に審査し、製造技術研究会は6月21日（金）に研究所で開催することとしています。

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、ワインコースは2月から3月にかけて日本ワイナリー協会と共催で実施しました。また、11月はビール短期コースを全国地ビール醸造者協議会と共催で開催するとともに、併せてJBA醸造技術研修会が研究所で開催されました。研究所では研修会に協力し、職員が講義担当するなど協力いたしました。このほか、清酒官能評価セミナーは8月末から9月にかけて開催しました。令和5年度は受講生の満足度（5段階評価で、5が最も良い評価）が、清酒（短期）コースは4.9（5.0）、短期製麴コースは4.8、ビール短期コースは5.0、ワインコースは4.9となり、清酒官能評価セミナーは4.9となるなど高い評価を頂きました。今後も引き続き受講いただく方々に満足頂けるよう努めるとともに、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14日（火）から6月26日（水）（清酒短期コースは6月7日（金）まで）に、短期製麴コースは8月26日（月）から8月30日（金）に、本格焼酎・泡盛コースは11月26日（火）から12月13日（金）に、ビール短期コースは11月頃、ワイン短期コースは来年2月～3月の実施を予定しています。このほか、清酒官能評価セミナーは9月中旬に実施する予定です。

4. 輸出環境の整備

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ました。依然として輸入規制を継続している国があることから、引き続き輸出酒類の分析を実施する予定です。さらに、国税庁が実施している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。これらの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EU経済連携協定において国税庁等関係機関と連携し、EU企業に代わってワインに関する新規添加物 28 品の指定要請手続きを実施しました。本手続は、当研究所が欧州を含む世界各国の酒類醸造技術に精通していることから、要請者として主体的に行うことができました。このことは、日本産酒類の競争力強化・海外展開推進に大きく寄与する支援であると捉えております。

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、迅速かつ確実に輸出に必要な証明書の発行業務を実施しています。

5. 海外への情報発信

海外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～」や研究所の既存のコンテンツを活用し、海外に向けて日本産酒類の知識についての情報を一元的に提供する英語版ウェブサイトを 11 月に公開するとともに、アメリカ向けに WEB 広告を配信し、ウェブサイトへの誘導を図りました。

このほか、11 月はロンドン酒ソムリエ協会の関係者の来日にあわせて酵母、麴菌に関するセミナーと官能評価実習を実施し、2 月には清酒や焼酎に興味のある海外の方への普及・啓発を図る日本酒造組合中央会主催の「Sake and Shochu Academy」の講義・実習に職員を派遣しました。

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」のウイスキー・ブランデーの改訂版を作成するほか、法令出版「第三版 新・酒の商品知識」の改訂作業に協力し、「第四版 新・酒の商品知識」として昨年 12 月に出版されました。

また、令和 4 年度に当所職員が一般社団法人日本ソムリエ協会に協力・出版されている「J. S. A. SAKE DIPLOMA 3rd Edition」の英語版が昨年 5 月に当該協会から出版されました。

7. 終わりに

令和 6 年度も引き続き関連業界や試験研究機関、大学、学会・研究会等の皆様と連携しつつ、上記の取組を行うほか、日本産酒類のブランド価値向上や酒類製造の技術基盤の強化等のための研究を行うとともに、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を積極的に実施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。