

酒類総合研究所の取組

理事長 福田 央

1. はじめに

日頃、皆様には独立行政法人酒類総合研究所（以下、研究所とします）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。研究所は、令和7年4月から第5期中期目標期間の最終年度となりました。皆様のおかげをもちまして、今日まで研究・業務が円滑に進んでおりますこと、改めて御礼申し上げます。

ここでは令和6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5酒造年度の全国新酒鑑評会について、審査は昨年同様に従来通りに審査酒を並べて、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・泡盛鑑評会は、6月に審査及び製造技術研究会（参加は事前予約制）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7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7年2月）に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28日（水）及び29日（木）の2日間に広島県立広島産業会館・東展示館の施設で開催、本格焼酎・泡盛鑑評会は6月3日（火）及び4日（水）に審査、製造技術研究会は6月20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、清酒関係では5月～6月の清酒コースと8月の短期製麴コースを、本格焼酎・泡盛コースを11月～12月に日本酒造組合中央会と共催で実施し、ワイン短期コースは3月に日本ワイナリー協会と共催で実施しました。また、ビール短期コースを11月に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を9月に開催しました。その結果、令和6年度は酒類醸造講習の対象としているすべての酒類について人材育成を実施することとなりましたが（当初は、本格焼酎・泡盛、ビール及びワインについては3年に一度の開催予定）、満足度はいずれのコースでも5段階中4.6以上の評価を頂きました。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13日（火）から6月25日（水）（清酒短期コースは6月6日（金）まで）に、ビールコースは来年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月上・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、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、引き続き輸出に必要な証明書の発行業務を迅速かつ確実に実施しています。

5. 海外への情報発信

本格焼酎及び泡盛の香りに関する専門知識を海外に普及することを目的に、12月に令和5年研究所講演会の動画「本格焼酎・泡盛の香り フレーバーホイール」を英訳した動画「Aromas of Honkaku shochu & Awamori ~Flavor wheel~」をWEBサイトに公開しました。

また、4月にAustralian Sake Award 2024で講演に職員を派遣したほか、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。

この他、日本産酒類の海外展示会・商談会（フィリピン、シンガポール、フランス）へ各々職員を派遣し、清酒の歴史や製造方法等（フィリピン及びシンガポール）や日本ワイン（フランス）について講演しました。

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【特集：ウイスキー2（日本産ウイスキー）】（改訂版）を英訳し、12月に発行しました。

出版物関係では、国内にウイスキー製造の技術書が見当たらない現状に鑑み、海外出版されている「Whisky :Technology, Production and Marketing」の日本語版を出版することとしました。昨今、ウイスキーの免許場数も増えており、技術情報の1つとして参考にして頂ければ嬉しく思います。

また、研究所職員が一部執筆している「J. S. A. SAKE DIPLOMA」の第4版が令和7年3月に一般社団法人日本ソムリエ協会から出版されました。

7. 成果・技術の普及

清酒では、既に清酒の香りの特性を評価者が共通した用語で表現できるよう「清酒官能評価標準試薬」が（公財）日本醸造協会から販売されています。

ワインに関しては、これまで評価者の訓練や研修用に使用するオフ・フレーバー等のサンプルを研究所で都度作成し、公設試験研究機関や国税局に提供してまいりましたが、7月に（公財）日本醸造協会から「ワイン官能評価標準試薬」として販売されました。本格焼酎・泡盛についても研究所の成果に基づいた「本格焼酎・泡盛官能評価標準試薬」が（公財）日本醸造協会から販売されています。これらの酒類の品質評価が必要な場合はご活用下さい。

講演関係では、4月にはホップの世界大手 BarthHaas グループでホップの品質管理等に携わられて

いる Reinhold Kugel 博士らによる研究所での講演をオンライン配信し、ビール・発泡酒製造に携わる方にもご参加頂いた他、5 月には公設試験研究機関向けにクラフトビール支援体制構築に関するセミナーを開催いたしました。

今後も、このような研究成果の普及や講演等の活動を通じて酒類業界のお役に立てるよう努めたいと考えております。

8. 「伝統的酒造り」のユネスコ無形文化遺産への登録に際して

「伝統的酒造り」のユネスコ無形文化遺産への登録をめざし、研究所は、日本の伝統的なこうじ菌を使った酒造り技術の保存会（以下、保存会とします）とも連携し、酒類業界の人材育成（酒類醸造講習）を通じて技術の保護・継承に努める他、関係シンポジウムへの参加など登録に向けた機運醸成を支援してまいりました。文化庁、国税庁、保存会を始めとする関係者の方々のご尽力もあり、大変喜ばしいことに、昨年 12 月に「伝統的酒造り」がユネスコ無形文化遺産に登録されました。

研究所は、これに合わせて「伝統的酒造り」に関する製麹作業を報道関係者に公開し、取材の機会を設けるほか、理事長の記者会見や記者からの質問への回答などの対応をいたしました。また、関連情報へのアクセスを容易にするため、WEB サイトに關係する広報誌や画像を集めた特集ダウンロードサイトを新規公開するなど広報支援にも努めました。

今後も保存会と連携するとともに、引き続き酒類醸造講習の業務等を通じて「伝統的酒造り」の技術の保護・継承に努めたいと考えております。

9. 事務の DX 化

現在、研究所は各種事務の DX 化に取り組んでおり、酒類醸造講習及び鑑評会については申込みや書類提出、払込み等の電子化を進めました。このほか、今年 4 月からは台湾へ輸出する酒類の受託分析の申請等について電子化しております。今後も各種業務を WEB サイトや電子決済システムを活用した手続きに変更したいと考えております。このため、従来の手続きに慣れておられる方にとっては戸惑われることも多いと拝察いたしますが、ご理解のほどお願いいたします。

10. 東京から移転して 30 年

平成 7 年 7 月に研究所の前身となる醸造試験所が東京都北区滝野川から広島県東広島市に移転し、醸造研究所として発足しました。以後、平成 13 年の独法化を経て、令和 7 年 7 月で東京から移転して 30 年を迎えることとなりました。移転後も各種の研究・業務活動が続けることができたのは、関係者の皆様のご理解・ご支援によるものであり、お礼申し上げます。

11. 終わりに

令和 7 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、日本産酒類の競争力強化、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。

