

酒類総合研究所の取組

理事長 大串 憲祐

1. はじめに

日頃から皆さまには、独立行政法人酒類総合研究所の業務にご理解とご支援をいただき、心より感謝申し上げます。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。ここに改めて御礼を申し上げます。

さて、当研究所は、本年令和8年4月から新たに第6期中期目標期間に入りました。本日は、まず第5期中期目標期間の概要に触れ、次に研究以外の主な取組について令和7年度の事績を中心にご紹介いたします。最後に第6期中期目標期間の取組の概要をご説明いたします。

2. 第5期中期目標期間の概要について

酒類総合研究所は、高度な分析・鑑定、研究・調査及び情報提供等を行うことにより、酒税の適正かつ公平な賦課の実現に資するとともに、酒類業の健全な発達を図り、あわせて酒類に対する国民の認識を高めることを目的として、平成13年4月に設置された独立行政法人です。

令和3年4月から令和8年3月までの第5期中期目標期間では、以下の点を重視して研究及び業務に取り組んでまいりました。

- (1) 日本産酒類の競争力強化等
- (2) 酒類製造の技術基盤の強化
- (3) 酒類の品質及び安全性の確保
- (4) 酒類業界の人材育成
- (5) 酒類の適正課税及び適正表示の確保
- (6) アウトリーチ活動・その他国民サービスの充実

以下では、令和7年度の研究以外の主な取組から、輸出環境整備のための輸出酒類の分析等（上記(1)）、酒類醸造講習及び鑑評会等（同(4)）、国内外へ向けた情報発信（同(6)）、についてご紹介いたします。

3. 令和7年度の研究以外の主な取組について

(ア) 輸出環境整備のための輸出酒類の分析等

酒類総合研究所は、日本産酒類の競争力強化等の観点から日本産酒類の輸出環境整備に努めています。具体的には、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、輸出に必要な証明書の発行業務を迅速かつ確実に実施いたしました。

また、依然として輸入規制を継続している国があることから、国税庁と連携して輸出酒類の放射性物質の分析を実施するとともに、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。分析点数は年々増加しており、令和7年度はあわせて2,300点以上の分析を実施しました。

(イ) 酒類醸造講習、鑑評会等

酒類業界の人材育成のために、酒類総合研究所はその前身である「大蔵省醸造試験所」の当時から、酒類醸造講習及び鑑評会等の各種取組を実施してまいりました。

① 酒類醸造講習等

酒類醸造講習では、高度な技能や実践的な知識の習得を目指すとともに、最新の研究成果も取り入れた講義と実習を行います。令和7年度には、第119回酒類醸造講習として、日本酒造組合中央会との共催で5月から6月にかけて清酒・清酒短期コースを、全国地ビール醸造者協議会との共催で令和8年2月から3月にかけてビールコースを開催しました。受講生の満足度はいずれのコースでも5段階中4.9の高い評価を頂きました。

また、9月には清酒の品質を鑑定等できる専門家の養成を目的として清酒官能評価セミナーを開催し、11月にはJBA醸造技術研修会が研究所で開催されました。

なお、ビールコースには2県から、清酒官能評価セミナーには1都4県から公設試験研究機関の職員が受講生として参加されました。酒類総合研究所は、公設試験研究機関とも連携して酒類業界の人材育成に取り組んでいます。

今後も引き続き、業界のニーズ等を反映した内容とするとともに、業界団体等との連携を通じて専門的人材の育成に努めてまいります。

② 鑑評会等

酒類総合研究所では、製造技術及び品質の現状及び動向を調査し技術及び酒質の向上に資することを目的として、日本酒造組合中央会との共催で全国新酒鑑評会及び本格焼酎・泡盛鑑評会を開催しています。また、製造関係者が出品酒をきき酒し、技術や品質について検討・研究する機会を提供する目的で、製造技術研究会も鑑評会の結果開示後に開催してまいりました。

明治44年の第1回開催以来113回目の開催となった令和7年度（令和6酒造年度）の全国新酒鑑評会には、809点が出品され4月の予審及び5月の決審で評価した結果、入賞酒410点、金賞酒202点となりました。製造技術研究会は、広島県立広島産業会館・東展示館で5月28日と29日の2日間にかけて開催しました。

6月には、第48回本格焼酎・泡盛鑑評会を開催しました。66製造場から185点が出品され、6月20日には当研究所内で製造技術研究会を開催しました。

なお、鑑評会での審査はいずれも、前年と同様、研究所の会議室にて個別ブースで個別容器を用いた方式で実施しています。

これら2つの鑑評会に加え、令和8年2月には、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に後援を行うとともに、役員を審査員として派遣しました。また、令和8年3月には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に後援として会場を提供し、審査委員長及び審査員5名を当研究所の役職員から派遣しました。

(ウ) 国内外へ向けた情報発信

酒類総合研究所では、研究成果の発表や酒類等に関する情報の収集整理に加え、定期的に広報誌を発行すること等により、日本産酒類の魅力や特性に関する正しい知識等の国内外への普

及・啓発を図っています。

① 冊子・出版物の発行

酒類業組合や国税局等からの要請に基づき、国内外向けに情報誌や冊子類を配布しています。令和7年度には、各種酒類の特徴や製造方法等を紹介する「お酒のはなし」の焼酎2（微生物・科学）の英語版を作成し、酒類業団体等への配付及びホームページに掲載したほか、「日本酒ラベルの用語事典」のカンボジア語版につきましても、試行版をホームページに掲載しました。

また、情報誌「エヌリブ」は、第49号（「特集 お酒の科学を全国へ」）及び第50号（「特集 酒類総合研究所のオープンサイエンス」）に加え、東広島市への移転30年を迎えて別冊（「特集 知っとる？広島にあるお酒の研究所！」）を発行しました。

出版物関係では、国内にウイスキー製造に関する適当な邦文技術書が見当たらない現状に鑑み、「Whisky: Technology, Production and Marketing」の日本語版を6月に出版しました。また、地ビール技術者向けに科学的なエビデンスに基づく体系的な知識を提供する目的で、令和8年度内の出版を目指し「The Beer Brewing Guide – EBC Quality Handbook for Small Breweries」を翻訳しました。ウイスキー、ビールとも免許場数が増えているところ、技術情報として参考になれば幸いです。

② 審査員等の派遣

5月にはオーストラリアで開催された「Australian Sake Award 2025」に、9月にはアメリカで開催された「全米日本酒歓評会（U.S. National Sake Appraisal）」に、10月にはカナダで開催された「Sélections Mondiales des Vins 2025」に、それぞれ職員を派遣しました。また、令和8年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。

酒類総合研究所では、これらの活動を通じ、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。

4. 第6期中期目標期間について

第6期中期目標期間の5年間で酒類総合研究所は、「食料・農業・農村基本計画」（令和7年4月11日閣議決定）、「農林水産物・食品の輸出拡大実行戦略」（令和7年5月30日改訂）、「新たなクールジャパン戦略」（令和6年6月4日知的財産戦略本部）、「地方創生2.0基本構想」（令和7年6月13日閣議決定）、「統合イノベーション戦略2025」（令和7年6月6日）等、政府の重要方針を踏まえ、

- (1) 日本産酒類の競争力強化等
- (2) 酒類製造の技術基盤の強化
- (3) 酒造技術の伝承及び酒類業界の人材育成
- (4) 酒類の品質及び安全性の確保
- (5) 酒類の適正課税及び適正表示の確保
- (6) アウトリーチ活動・その他国民サービスの充実

等に取り組んでまいります。

研究以外の取組につきましても、輸出酒類の受託分析並びに証明書の発行、放射性物質の分析な

ど、日本産酒類の輸出環境整備に努め（上記(1)）、公設試験研究機関等と連携し、醸造用微生物の開発等の支援や醸造用微生物の保存など、関係者等のニーズに必要な応じて対応いたします（同(2)）。

また、酒類醸造講習等の各種取組では、清酒及び本格焼酎・泡盛については伝統的な酒造技術も酒類醸造講習の内容に含め（同(3)）、業界団体主催の品質評価会等へ職員を派遣するなど酒類の品質向上へ向けて積極的に支援を行ないます（同(4)）。

酒類の適正課税及び適正表示の確保の観点から酒類の表示等に関する調査等を進め（同(5)）、あわせて研究成果の発表や定期的な広報誌の発行等により日本産酒類の魅力や特性に関する正しい知識等の国内外への普及・啓発を図ります（同(6)）。

5. おわりに

今後も、長い歴史の中で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一層の連携強化を図り進めてまいります。引き続き酒類総合研究所の業務へのご理解とご協力をいただけますよう、どうぞよろしくお願ひ申し上げます。

以上