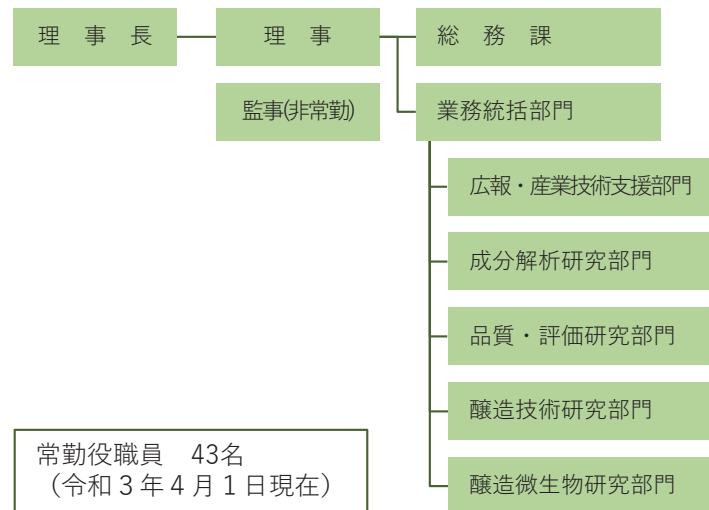


沿革

明治37年	醸造技術を科学的に研究する大蔵省醸造試験所として東京都北区滝野川に設置
明治38年	醸造講習を開始
明治42年	清酒の速醸酒母の製造法開発
明治44年	全国新酒鑑評会を開始
昭和7年	醸造試験所講演会を開始
昭和24年	国税庁の設置に伴い移管
昭和38年	優良清酒酵母と野生酵母の識別方法の開発
昭和46年	泡なし酵母の育種方法を開発
昭和50年	本格焼酎の貯蔵劣化臭（油臭）の原因解明
平成7年	「国の行政機関等の移転」を受け広島に移転し、「国税庁醸造研究所」と改称 広報等を担当するため東京事務所を残置
平成13年	独立行政法人となり「独立行政法人酒類総合研究所」と改称 酒類醸造講習に本格焼酎、ビール、ワインの各コースを開設
平成17年	産学官連携による麹菌ゲノム解読
平成18年	清酒のフレーバーホイールを作成
平成27年	まち・ひと・しごと創生本部決定を受け、東京事務所を廃止し業務を広島に移転
令和3年	第5期中期目標期間の業務を開始

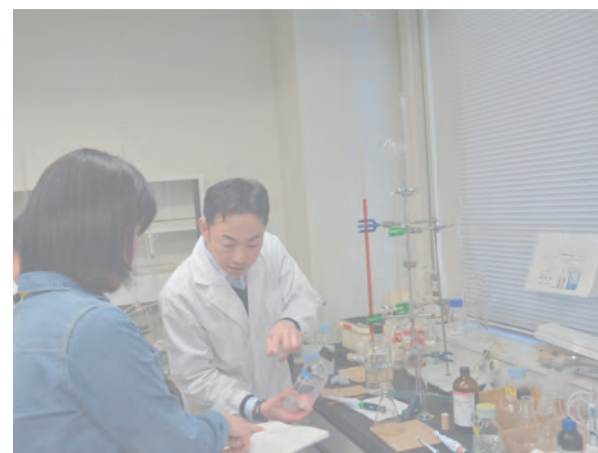
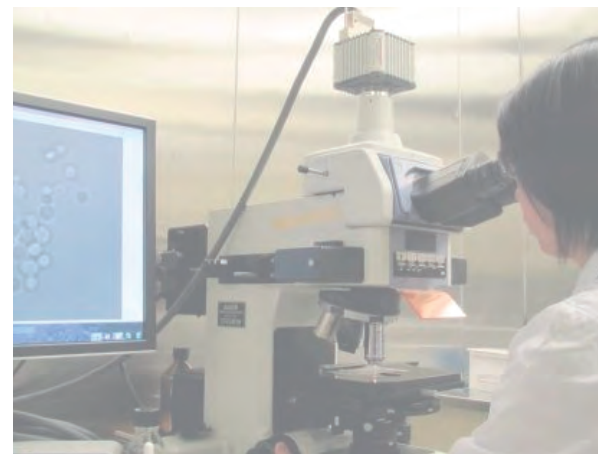
組織



■重要文化財「旧醸造試験所第一工場」

日本酒造りの近代化と酒類産業の発展に貢献しており、歴史的価値が高いことから、平成26年12月に重要文化財に指定されました。

東京事務所が廃止された現在は、文化庁の所管となり、公益財団法人日本醸造協会により管理されています。



独立行政法人酒類総合研究所

National Research Institute of Brewing



独立行政法人酒類総合研究所



〒739-0046
広島県東広島市鏡山3丁目7番1号
TEL 082-420-0800 (代表)
HP <https://www.nrib.go.jp>
Mail info@nrib.go.jp



- ・JR山陽本線西条駅からバスで約20分
(バス停「水源地前」で下車後徒歩約5分)
- ・山陽新幹線東広島駅からタクシーで約10分



- ・広島空港からタクシーで約40分
(JR山陽本線白市駅又は西条駅までのリムジンバスあり)



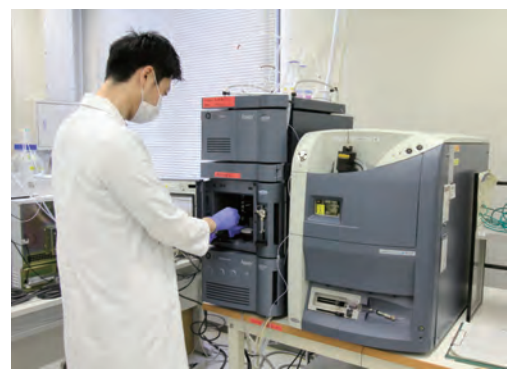
- ・山陽自動車道西条ICから車で約20分

酒類総合研究所は、酒類の高度な分析・鑑定、酒類に関する研究・調査、情報の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、及び酒類業の健全な発達を図り、酒類に対する国民の認識を高めることを目的とする、日本で唯一の酒類に関する国の研究機関です。

■ 分析及び鑑定

国税庁の税務行政・酒類産業行政に直結する業務として、分析・鑑定業務を実施しています。

- ・酒類に使用された原料の分析・鑑定
- ・酒類に含まれるおそれのある有害物質の分析
- ・輸出酒類に関する分析書等の発行
（台湾向け酒類、EU・英国向けワイン）
- ・その他、国税庁からの依頼分析・依頼試験等



機器分析の様子

■ 研究・調査

醸造用微生物・醸造原料などに関して、4つの観点から研究・調査を実施しています。
また、大学・都道府県研究機関・民間企業等との共同研究を積極的に行っています。

● 日本産酒類の競争力強化等

- ・日本産酒類の特長を解明し新たな価値の創造に資する研究
- ・清酒の品質劣化の抑制を目的とした研究など

● 酒類の品質及び安全性の確保

- ・製造工程中の微生物叢等に関する研究など

● 酒類製造の技術基盤の強化

- ・各種醸造用微生物及び原料の特性の把握等の基盤的研究
- ・地域ブランド等の価値向上に資する研究など

● 酒類の適正課税及び適正表示の確保

- ・酒類及び酒類原料の判別に関する研究など

第5期中期目標期間では、国税庁の任務に加え、農林水産物・食品の輸出促進や科学技術・イノベーションに関する政府の方針を踏まえ、①酒類業の振興のための取組、②酒税法、酒類業組合法の適切な運用のための取組、③酒類に関するナショナルセンターとしての取組として、各種業務を行っています。

■ 品質評価

酒類の品質及び酒造技術の向上に資することを目的とし、業界団体との共催により鑑評会（清酒及び本格焼酎・泡盛）などを行っています。

また、業界団体が行う品質評価会についても支援を行っています。



品質評価会の様子

■ 講習

酒類製造を担う醸造技術者等の育成を目的とし、関係業界団体との共催により酒造技術などに関する講習（清酒、本格焼酎・泡盛、ワイン、ビール）を行っています。



講習の様子（製麹工程）

■ 情報発信

国内外の製造、流通関係者さらには消費者に対して、当研究所の研究成果も交えながら酒類に関する情報を発信しています。

- ・研究所講演会等による研究成果の普及
- ・各種刊行物を通じた情報発信
- ・醸造微生物の遺伝子情報に関するデータベース
- ・研究会・イベント等への参加及び講師派遣



■ 主な刊行物

当研究所HPに掲載しておりますが、紙媒体をご希望の方は当研究所までお問い合わせください。

エヌリブ（広報誌）	研究成果等を紹介
お酒のはなし（情報誌）	様々な酒類ごとに特徴や製法、歴史などを掲載（日・英（一部））
SAKE BOOK（日本酒の美味しさと魅力）	海外の消費者向けに日本酒の楽しみ方を紹介（日・英・中（繁・簡））
Handy Storage Guide to Sake（日本酒保管ガイド）	海外の料飲・流通関係者向けに日本酒の基本的な保管方法を紹介（日・英・中（繁・簡））
INTRODUCTION to SAKE（日本酒を紹介するリーフレット）	海外の消費者向けに日本酒を紹介（英・中（繁・簡）・韓）
日本酒ラベルの用語事典	日本酒のラベルにかかれていた専門用語を解説（12言語）

■ 近年の取組事例

<u>醸造用微生物に関するもの</u> ・清酒の老香を生じにくい酵母の開発 ・醸造微生物のゲノム解析・機能解析（清酒酵母、麹）	<u>醸造原料に関するもの</u> ・甲州ブドウのルーツを解明 ・清酒原料米の酒造適性予測
<u>品質評価に関するもの</u> ・フレーバーホイールの作成（清酒、本格焼酎・泡盛） ・お酒と食品の相性の科学的解明	<u>その他</u> ・酒類の放射性物質汚染防止への取組 ・安定同位体比を利用した酒類の原料判別法の開発

