

酒販 サポートニュース

20



酒類販売管理研修通信

独立行政法人 酒類総合研究所

目次

(平成 20 年 12 月)

特集 お米と清酒

なんでも Q & A	1
I 酒類販売管理情報	
お米と清酒	2
ワンポイントレッスン	4
II 酒販トピックス	
清酒官能評価講習	5
III 国税庁からの最新情報	
酒類自動販売機の設置状況について	7



酒造好適米 (山田錦の玄米)

酒販サポートニュースへのご質問は、
info@nrib.go.jp へお願いします。

なんでも Q & A



(質問)

清酒に賞味期限はありますか？

アルコール分	15度以上16度未満
量	720ml
度	1.1
三ノ酸度	0.6
原料米	山田錦100%
精米歩合	35%

お酒は20歳になってから。 製造年月
08.09
清酒ラベルの製造年月表示

(答え)

清酒に賞味期限はありません。

清酒の楽しみ方には様々なバリエーションがあります。搾りたての新鮮さ、ひと夏越して調和のとれた味わい、数年間貯蔵したことによる熟成香と複雑な味わいなど様々な楽しみ方があります。

清酒のタイプや保存状況にもよりますが、一般的には、出荷されてから1年以内に飲まれることを想定していることが多いようです。

清酒ラベルに表示された製造年月は、ビン詰め時期のことです。清酒蔵によってはビン詰めしてから貯蔵し、適度に熟成させて、飲み頃になってから出荷（貯蔵酒やひやおろし等）する場合があります。この場合は、ビン詰め時期から1年以上過ぎているからといって品質が損なわれているわけではありません。

お米と清酒

店頭でお客様からお酒の原料について聞かれたことはありませんか？

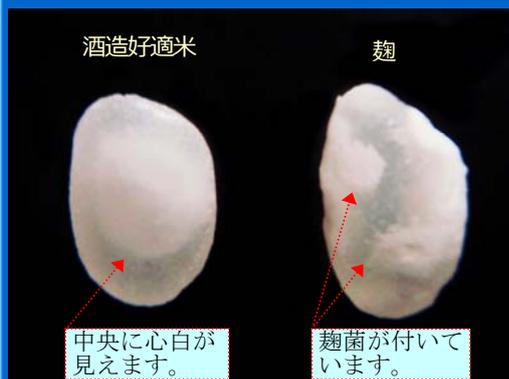
最近、食品の原料がどこでどのようにして作られたかを気にするお客様が増えていますね。お酒の場合は、商品毎に原料がどこで、どのようにして造られたかを把握することはとても大変です。ここでは最近話題にあがっているお米について考えてみましょう。

焼酎の原料に一部お米が使われていることはご存知ですか？米焼酎は、もちろんお米から造られていますが、芋焼酎でも麴にお米（米麴）を使っています（米麴以外に麦麴や芋麴などが使われることもあります）。

そして清酒がお米から造られていることは、皆さんもよくご存知でしょう。お米といっても様々な種類がありますが、清酒造りに使われるお米はどんなお米でしょうか？

清酒の原料になるお米は、どんなお米？

酒造好適米と麴



- ※1 麴とは、蒸米に麴菌を繁殖させたもの。
- ※2 掛米とは、清酒の製造途中に加える蒸米のこと。

一般米(日本晴)



一般米を水につけて水分を吸収(浸漬)させた写真です。一般米では、ほとんど心白が見られません。

清酒の原料になるお米（原料米）には、酒造専用のお米（酒造好適米）と一般米（食用米）が使われます。

酒造好適米

酒造好適米は、麴など清酒の香味に大きく影響する部分等に使われ、たんぱく質や脂肪分が少なく、吸水力に優れ、酒造りに適したお米です。ご飯のときに食べるお米（食用米）より、ちょっと大きめなのが特徴です。また、米の中心部分の白っぽくなっているところ（心白）が鮮明で中央にあるほど酒造に適しています。酒造好適米の品種は、山田錦や五百万石、雄町などが有名です。現在、日本全国で80品種以上が栽培されています。

一般米

一般米は、掛米として使われることが多いようです（吟醸酒などでは、酒造好適米を掛米として使うことがあります）。原料米として使われる一般米の品種は、日本晴やアケボノ、こしひかりなどの食用米です。

麴米と掛米

原料米のうち、麴に使われるお米の割合は20%くらいで、掛米として使われるお米の割合は80%くらいです。特定名称酒（吟醸酒や純米酒など）については、麴米の使用割合が15%以上と決められています。

お米によってお酒の味が違いますか？

原料米の稲穂



月桂冠(株)酒香房 展示

原料になるお米の品種によって、出来上がる清酒の酒質は異なってきます。製法や貯蔵法などによって清酒の香味は異なりますが、お米の品種による特徴については、下表のように言われています。

お米の品種による酒質の特徴

品 種	主な産地	酒 質
山田錦	兵庫県	香りがよく、きめの細かい まろやかさをもち、コクのある酒ができる。
五百万石	福井県	味は淡麗できれいな酒ができる。
雄町	岡山県	ふくらみがあり、味のある酒ができる。

酒造好適米の稲穂は、左上写真のように一般米よりも背が高く、倒れやすいので強風が苦手です。そのため、酒造好適米は、一般米よりも栽培コストがかかり、価格が高くなります。

精米歩合別のお米



※ 精米とは、玄米の外側の部分を削ること。

精米歩合

お米の外側を削って中心に残った部分の割合を精米歩合といいます。玄米の外側の部分を 35% 削った場合は、精米歩合 65%ということになります。食用米の平均的な精米歩合は 92%くらいですが、原料米の平均精米歩合は、66.6%（吟醸酒用の平均は 50.5%）です。雑味の少ないお酒を造るために、タンパク質が少ない中心部分を使っています。

精米作業は、①酒造業者が玄米を購入して自社で精米する場合、②玄米を購入して精米業者に依頼する場合、③精米済みのお米を購入する場合があります。

日本の田園風景



国産のお米

日本酒造組合中央会によると、国内清酒メーカーで使っている原料米は全て国産米で、外国産のお米は使用していないそうです。

「おいしさのプレゼント 3」(全3回)

情報はおいしさを引き立てる

清酒蔵見学に行ったことはありませんか？見学先の清酒蔵で造られたお酒を飲んでいると「あれ、いつもと違う味がする。いつもより、とってもおいしいような気がするけど、気のせい？」という声がすぐそばから聞こえてきます。

蔵出し前のお酒ですからお酒の品質管理が良いのはもちろんですが、清酒蔵の雰囲気やガイドの説明がおいしさを引き立てているのです。また、「このお酒は、こんな素敵なところで造られたの。」「杜氏さんたちが手間隙をかけて造ってくれたんだ。」と様々な思いが、お酒のおいしさを引き立てます。



蔵見学から帰っても、しばらくは清酒蔵のことを思い浮かべることで、おいしさが持続します。清酒のおいしさに目覚めたばかりという人なら、なおさらですね。お客様にお酒を勧める場合、単に試飲した感想で勧めるのと蔵見学を経験してから勧めるのでは、お客様の受け取り方が変わってくるはずです。酒蔵や酒造工場の見学に行かれた事のない方は、是非、お近くの蔵元を訪ねてみてください。

おいしさは、飲む人によって微妙に異なりますが、お酒には、習い覚えることでわかるおいしさもあります。そして多くのお客様には「お酒の味が分かるようになりたい」というニーズがあります。「習うおいしさ」は、「おいしさの秩序」とも言えるでしょう。この「おいしさの秩序」は、長い時間をかけて食通や専門家などの意見を集約したものです。

特に清酒や果実酒では、原料（米やぶどう等）や製造方法・貯蔵状況などにより、味や香りのバリエーションが広がっています。原料特性による味わいや製造方法による香味の変化、貯蔵による熟成度合などによって、おいしさの世界が無限に広がります。

お酒のおいしさを引き立てる情報を、お客様に提供出来たら、酒販業者として、とてもうれしいことですね。さあ、お酒のおいしさ探しの旅に出かけてみましょう。

II 酒販トピックス

清酒官能評価講習(10/21~10/24)

酒類総合研究所では、清酒の官能評価に関する専門家を養成する講習を実施しています。

講習の受講者は、主に酒類の製造、酒造技術指導に従事している方々です。いわゆる清酒の官能評価に関するプロフェッショナルを対象とした講習で、より高度な技術を習得していただき、清酒の製造や貯蔵・熟成等に役立てていただくことを目的としています。

講習内容(4日間)

- 1 基本味及びにおいの識別
 - 2 酸味及び甘味の差異の検出
 - 3 香味強度の順位付け
 - 4 においと味の記述及びその由来
 - 5 有機酸の味の識別
 - 6 熟度の識別
- など

清酒専門評価者の認定

講習カリキュラム中に実施する5つの試験全てに合格し、「清酒の官能評価経験を証明する申請書」及び「業務に関するレポート」を提出された方から認定します。

清酒専門評価者とは

感覚の感受性が高く、清酒の香りや味の多様な特徴を評価するのに一貫して反復可能な能力を有している評価者で、清酒の官能評価の経験があるとともに、清酒の製造方法や貯蔵・熟成に関する知識を有している専門家です。



【においと味の由来に関する講義】



【においと味の確認と訓練】

合格証

清酒の官能評価分析における以下の能力判定試験に合格したことを証します。

試験項目	合格年月日
1. 味及びにおいの識別	平成20年11月15日
2. 酸味及び甘味の差異の検出	平成20年11月15日
3. 香味強度の順位付け	平成20年11月15日
4. においと味の記述及びその由来	平成20年11月15日
5. 記述的試験法	平成20年11月15日

平成20年11月15日
独立行政法人酒類総合研究所
理事長 平松 順一

認定証

あなたを、酒類総合研究所の認定基準に基づき、清酒の官能評価分析における専門評価者(Sake Expert Assessor, NRIB)として認定します

平成20年 月 日

独立行政法人酒類総合研究所
理事長 平松 順一

【合格証と認定証】

研究所施設公開(10/24)

東広島のサイエンスパークでは、年に一度、パーク内にある研究施設の一般公開を行っています。この日は酒類総合研究所に小学生から年配の方までたくさん（330人）の方々が来所されました。

お酒を造っている人たちの仕事をちょっとだけ体験したり、芋焼酎の原料・黄金千貫を試食したり、ふだんと違った空間を満喫していただきました。

一般公開日のイベント

『麴造り体験』

『焼酎原料用芋（黄金千貫）の試食』

『嗅覚・味覚の簡易チェック』など

また、酒類総合研究所（広島事務所）は、1週間前までに10名以上の団体で見学申込みをいただきますと、酒類製造実験棟を見学することができます。

ご希望の方は、info@nrib.go.jpまで



【蔵人は冷たい水で米を洗うんだよ】



【黄金千貫を食べてみよう】

島根県で「お酒の教養講座」を開催

地産地消という言葉が広まってきました。その土地に暮らす人々にとって地元の食材や郷土料理は欠かせないものです。そして、地酒も郷土料理と一緒に育ってきました。清酒は、水、米、原料処理、麴造り、酒母等の違いにより、万流の味わいが生まれます。

島根県で開催した「お酒の教養講座」では、松江市近郊にお住まいの方（消費者）を対象に、清酒の製造方法や香味について説明のうえ、地元の清酒を試飲していただきました。



【地酒のはなしを聴きながらのきき酒】

Ⅲ 国税庁からの最新情報

酒類自動販売機の設置状況について

国税庁としては、全国小売酒販組合中央会等とも連携して、酒類自動販売機の撤廃に向けた取組について検討を進めていくこととしています。

このため、従来型の酒類自動販売機（以下「従来型機」といいます。）の撤廃を指導するとともに、やむを得ず酒類自動販売機を設置する場合は、購入者の年齢を確認できるよう改良された酒類自動販売機を設置し、適切な管理を行うよう指導を徹底していくこととしています。（※）

また、従来型機の撤廃に向けた自主的な取組の推進を促すため、毎年4月1日現在における酒類自動販売機の設置状況を調査しています。

平成20年4月1日現在の結果については、平成20年10月22日（水）に公表しました。

詳細につきましては、国税庁ホームページに掲載しています。

【HPアドレス】

<http://www.nta.go.jp/shiraberu/senmonjoho/sake/miseinen/jihanki2008/01.htm>

※ 未成年者の飲酒を防止するため、購入者の年齢を確認した上で酒類を販売することが求められています。従来型機による販売は、購入者の年齢を識別できない点が問題であるとの指摘がなされています。