

# 酒販 サポートニュース



独立行政法人 酒類総合研究所

## 目次 (平成 21 年 6 月)

### 特集 品質管理

なんでも Q&A	1
<b>I 酒類販売管理情報</b>	
酒類ごとの品質管理	2
<b>II 酒販トピックス</b>	
日本酒フェア / 科学で味わう日本酒	5
ワンポイントレッスン	6
<b>III 国税庁からの最新情報</b>	
酒類販売管理協力員について	8



日本酒フェア (池袋サンシャイン)

### メールマガジン登録のご案内

酒販サポートニュースの更新情報等をお知らせします。  
[ssn@m.nrib.go.jp](mailto:ssn@m.nrib.go.jp)へ空メールを送信してください。

## なんでも Q&A

(質問)

清酒の「四段仕込み」ってどういうことですか？

(答え)

簡単に清酒の製造(仕込み)工程を示すと右図のようになります。

最初に酒母(麴に水と蒸米を加えて酵母を培養させたもの)を造ります。酒母に水、麴、蒸米を加えて15日~30日ほど、発酵させて搾ると清酒が出来上がります。

仕込み(水、麴、蒸米を加える作業)は、通常3回に分けて行います。一度に仕込むと酵母や乳酸がうすまってしまうので、徐々に増量します。仕込みの1回目を初添(そえ)、2回目を仲添(なか)、3回目を留添(とめ)といいます。

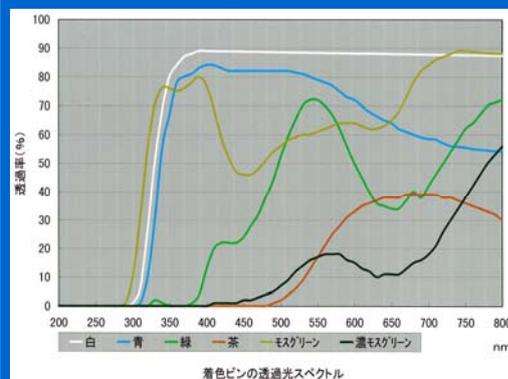
もろみ末期に糖化した蒸米を加えて甘みを調整する方法を「四段仕込み」といいます。



## 酒類ごとの品質管理

天気の良い日に外出先から戻り、鏡の中の自分を見ると、ちょっとした事件が起きていることに気がきます。そこにはちょっとだけ小麦色に日焼けした新しい自分が映っていました。お酒も日焼けすることをご存知ですか。人の場合、軽い日焼けであれば数週間程度で元に戻りますが、お酒は一度日焼けしてしまうと元に戻ることはありません。

### 品質管理のポイント 光と温度



着色ビンは、光からお酒をまもっています。

グラフのたて軸は着色ビンが光を透す割合で、横軸は光の波長です。

グラフを見ると白や青のビンが光を透し易く、茶や濃モスグリーンのビンが光を透しにくいことが分ります。

お酒は、光（特に直射日光）にさらされることと急激な温度変化（高い温度）が大変苦手です。

### 光による劣化

光が品質劣化の原因になるというのは不思議だと思われるかも知れません。光の中の紫外線と呼ばれる短い波長の光は、人間にも日焼けをもたらす強力な作用があり、醸造酒中のアミノ酸などの分解を促進します。その結果、着色やにおいの劣化、苦味の増加などが起こります。光によって生じるにおいを日光臭といいます。ビールではこのにおいをスカンクにたとえ、清酒では「けもの臭」ということがありますので、成分は違いますが不快なおいには違いありません。

ビールや清酒の瓶が茶色、ワインの瓶が緑色なのは、紫外線など短い波長の光を通過させないためです。左図は、ガラスの色と光を通す性質を調べたグラフです。茶色の瓶は450nm以下の光を通しませんが、透明瓶・青瓶・モスグリーンの瓶はかなり光を通します。

### 温度（高温）による劣化

一方、温度の影響ですが、糖分とアミノ酸が含まれる醸造酒では高い温度ではメイラード反応という褐変（着色）反応が速まり、着色し甘く焦げた香りが生じます。これ以外の反応も温度が高いほど進むため早く劣化します。

## 醸造酒と蒸留酒

ビール、清酒、ワインなどを醸造酒、焼酎やウイスキーなどを蒸留酒と呼びます。蒸留酒と醸造酒を比較すると、醸造酒の方が品質変化しやすいといえます。

なぜ醸造酒の成分は変化しやすいのでしょうか？ 醸造酒には糖分やアミノ酸などが多く含まれています。これらの成分は蒸留しても気体にならないため蒸留酒には含まれません。

糖分やアミノ酸などは醸造酒の味わいの特徴となる成分ですが、分解しやすいものがあり着色や様々な香りの変化を引き起こします。

## 酒類ごとの品質管理 清酒・ワイン



### 清酒

- ・清酒は、光による日光臭と着色で商品価値を損ないます。
- ・光の影響が少ないところでも、清酒を1年以上置いておくと徐々に色が濃くなり、少し焦げたようなにおいとたくあんのにおいの混じったようなにおいが出てきます。このにおいを「老香（ひねか）」といいます。味も雑味・苦味が増加します。清酒には糖分やアミノ酸などがたくさん含まれますので瓶詰めした時点の品質が維持できるのは6ヶ月程度と考えて下さい。先入れ先出しに心がけ、保管には温度の変動が激しい倉庫等は避けてください。
- ・特に、吟醸酒は、フルーティな香りと繊細な味わいを持ったお酒です。これらの特徴を保つためには冷蔵庫に保管する方がよいでしょう。
- ・また、生酒は、低温で保存することによって品質が保たれています。要冷蔵と表示されているものは必ず冷蔵してください。



### ワイン

- ・ワインも、光によって劣化したにおいが生じます。また、色調が変化します。
- ・通常取り扱うワインは、段ボール箱に縦に入っています。コルク栓のワインを立てたまま陳列するとコルクが乾いてしまう場合があります。横向きのラックの方が望ましいといえます。
- ・温度変化が激しいと、コルクやキャップから漏れを起こす場合があります。温度は店内であればそれほど気を遣う必要はありませんが、在庫の保管には温度の変動が激しい倉庫等は避けてください。





### 環境中においの影響

お酒はにおいをよく吸収します。缶や瓶詰めでも、ナフタリンや石鹼など香りが強い物の近くに置くと香りに移る場合がありますのでご注意ください。

・冷蔵庫に低温で保管すると、瓶の底にキラキラした結晶が生じる場合があります。これは酒石酸という酸とカリウムが結合して結晶化したもので酒石とよばれています。酒石が出ると酸味が少なくなりその分味が変わりますので、冷蔵庫に入れる場合には注意が必要です。

### ビール（発泡酒・新ジャンルも同じ）

- ・ビールは、光を避けてください。
- ・炭酸ガスが含まれていますから、衝撃を与えると瓶や缶が破損したり、開栓時に泡が激しく吹き出すことがあります。
- ・ビールは一般的に新鮮なものほど美味しいとされています。鮮度の落ちたビールの劣化臭の代表的なものは、カードボード臭といわれる湿った段ボールを連想する紙様のにおい입니다。先入れ先出しに心がけ、保管温度が高いと鮮度の低下が早まりますので保管には温度の変動が激しい倉庫等は避けてください。
- ・逆にビールを冷やしすぎると寒冷混濁といって白く濁ることがあります。また、ビールはマイナス5℃程度で凍結し、一度凍結したビールの味は水っぽくなって大変風味を損ないます。冷凍庫には入れないでください。

### 焼酎・ウイスキー・ブランデー

- ・本格焼酎やウイスキー、ブランデーは、冷蔵庫などの低温に置かれると白く濁ることがあります。これは焼酎やウイスキーに含まれる油分が低温のため溶けきれなくなって生じる現象です。温度を上昇させれば透明に戻りますが、クレームの原因になります。
- ・ウイスキー、ブランデーなど、樽で熟成し色がついた製品は、日光にあると色が退色することや濁りが生じることがあります。
- ・いも焼酎特有の香りは、不安定で変化しやすいため特に日光にあてないことが重要です。飲み残しを長期間置いておくと徐々に酸化し香りを変化します。

## II 酒販トピックス

### 日本酒フェア

<http://www.japansake.or.jp/sake/fair/index.html>



公開きき酒会場入口

全国新酒鑑評会に出品できるお酒は、一つの蔵から一点のみ。そして厳しい審査の関門を通過した最高の吟醸酒をきき酒していただくイベント、それが日本酒フェアです。

一昨年からたくさんの方に参加していただくために、東京（池袋サンシャインシティ）で開催しています。また、ゆっくりときき酒していただくために、2部制にしました。

若い方やカップルで参加される方も増えており、楽しみ方が広がっています。



公開きき酒会場

#### 開催日時

日時) 平成21年6月17日(水)

公開きき酒会 第1部 10:00~13:00  
第2部 16:00~20:00

全国日本酒フェア 11:00~20:00

場所) 東京都豊島区東池袋3-1  
池袋サンシャインシティ



全国日本酒フェア

### 科学で味わう日本酒(日本科学未来館)

5月8日に日本科学未来館で、日本酒のトーク&テイスティングイベントを開催しました。イベントには、日本酒に興味をお持ちの方58名が参加され、「日本酒の科学ときき酒・日本酒と料理の相性」などを体験していただきました。

#### 食べ合せの料理

- A 木綿豆腐(塩)
- B チャーシュー
- C コハダの昆布ダ
- D チーズ(パルミジャーノ・レッジャーノ)



日本酒の糖分は、どの位？



日本酒と相性のいい料理は？

## 蔵見学に行こう（地ビール編）



ビールの季節がやってきました。暑い一日が過ぎ、仕事を終えて飲むビールは最高ですね。

一番多く飲まれているビールといえば、ピルスナータイプのビールですが、他にも様々なタイプのビールがあることをご存知ですか。地元でしか味わえない個性的なビール（地ビール）がたくさんあります。今回はそんな地ビールを造っているブルワリー見学についてご案内します。

### ブルワリー見学の楽しみ

#### ◆ ブルワリー見学の感想

ビールのことは、よく知らなかったけど、見学したらビールのことがよくわかりました。

多くのブルワリーでは、製造スタッフが直接、工場をご案内しています。

- ◇ 麦芽にはいろいろな種類があります。
- ◇ ホップは、こんな蔓性の植物です。
- ◇ ワールプールで凝固物などを取り除きます。

説明を聞きながら、工場を探訪するとビール造りを体験してみたくくなります。

マイクロブルワリーでは、レストラン併設のところが多いため、より身近にお客様を感じるができます。お客様の笑顔のために、新しく自由な発想でビール造りに取り組んでいます。



### ◇ 個性

地ビールには、造り手の想いが表現されています。

### ◇ 鮮度

出来たて鮮度抜群のビールをすぐに飲むことが出来ます。

### ◇ 変化を楽しむ

酵母入りビールは、製品タンクの中で熟成が進むので、訪れる度に变化する味わいを楽しめます。



## テイasting



すぐに飲まずにビールの色、泡持ちを確認します。

次にビールのスタイルを意識しながら、麦とホップの香りを感じてみましょう。

やっとながら飲むことが出来ます。口の中でビールを回しながら、爽やかな苦みを確認してください。ビールのテイastingではのどごしも大切です。ゴクっと飲み込んでください。

タイプの異なるビールの色、香り、味の違いを体験して、あなたの好きなビールを探してみましょう。

## 料理との相性

併設のレストランでは、ビールと料理の相性を体験することが出来ます。

ブルワリーやレストランのスタッフにお勧めのビールや料理を聞いてみてください。濃厚ソースの肉料理にブラウンエールが合いそう、マヨネーズ系の料理にペールエールが合うかも。ゆっくりと料理に合うビールを楽しんでください。



### Ⅲ 国税庁からの最新情報

#### 酒類販売管理協力員について

国税庁では、酒類の販売管理の実効性を確保するため、「酒類販売管理協力員」を各国税局において公募し、委嘱することとしています。

「酒類販売管理協力員」には、自宅周辺で買い物等をする機会を利用して、酒類小売販売場における「未成年者飲酒防止に関する表示」や「酒類の店頭価格の状況」を確認の上、税務署に連絡していただいております。

酒類販売管理協力員について、ご質問・ご不明な点がございましたら、お近くの税務署(酒類指導官)にお問い合わせください。

#### 酒類総合研究所からのお知らせ

##### メールマガジン登録のご案内

タイムリーな情報は、時期を逃すと役に立たなくなってしまうことがあります。そこで、「酒販サポートニュース」の発行情報やイベント情報などをお知らせするため、メールマガジンを配信しています。

##### 【メールマガジンの登録方法】

以下のアドレスあてに空メールを送信してください。

登録先アドレス [ssn@m.nrib.go.jp](mailto:ssn@m.nrib.go.jp)

※「仮登録のお知らせ」の受信後に、「本登録」を行ってください。

##### バックナンバーと特集内容

**21号** 未成年者飲酒防止  
(平成21年3月号)

未成年者飲酒防止の取組み



**20号** お米とお酒  
(平成20年12月号)

清酒の原料になるお米は、どんなお米

