

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 9 月)

特集 お酒と料理の相性

なんでも Q&A	1
I 酒類販売管理情報	
お酒と料理の相性	2
ワンポイントレッスン	4
II 酒販トピックス	
赤レンガ酒造工場を見学しよう!	6
エヌリブ・お酒のはなし発行	7
III 国税庁からの最新情報	
酒類販売管理研修について	8
10 月は「3 R 推進月間」です。	8



赤ワイン用ブドウ (メルロー)

 **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 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「^{やまはいづく}山麩造り」ってどんな製造方法をいうのですか？

(答え)

山麩造りとは、^{きもとけいしゅぼ}生酏系酒母の一種である^{やまはいしゅぼ}山麩酒母で仕込む清酒造りをいいます。清酒の製造は、酒母(酏)造り、もろみ造り、こす(ろ過)の順に行われます。酒母には、乳酸菌を増殖させることによって乳酸を得る生酏系酒母と最初から乳酸を添加する速醸系酒母の2種類があり、さらに、生酏系酒母は、生酏と山麩酒母に分けられます。

生酏を製造するには、^{やまおろし もとす}「山卸 (酏摺り)」*とよばれる広いスペースでの作業工程が必要ですが、この「山卸」を廃止して酒母を造る清酒の製造方法が、「山麩造り」です。「山卸廃止」略して「山麩」という名前がつけました。

この方法は、明治 42 年頃に、醸造試験所(当研究所の前身)で考案された製造方法で、「山卸」の代わりに仕込後に^{かいい}權入れし、以後は生酏と同様に管理して乳酸菌の増殖を促します。

* 山卸(酏摺り)……生酏製造の工程の一つで、酒母の仕込みから 15～20 時間後、普通夜中から早朝にかけて、かぶら^{かいい}權という道具を使い、水を吸って膨れ上がった米粒がこなるまで丁寧に磨り潰す作業をいいます。この作業は非常に根気のいる作業で、しかも夜中、寒気の中での作業で、蔵人たちにとっては非常につらい仕事でした。



お酒と料理の相性

お客様から「〇〇の料理にはどんなお酒が合うの？」などのお酒と料理の相性について、聞かれることがあると思います。そんなとき「その料理だったら辛口の清酒がよく合いますよ！こちらの〇〇とかそちらの〇〇あたりがお勧めですね。」などとアドバイスできたら素敵ですよ。

そもそもお酒と料理の相性が良いとは、どのようなことをいうのでしょうか。当然、お酒が料理の味を邪魔するものや損なうような組み合わせは、相性が良いとはいえません。お酒と料理のお互いの味が、お互いの味を生かしあい、引き立てあう組み合わせを相性が良いと思うのだと思います。フランスでは、料理とワインの関係をマリアージュ（結婚）に例えるそうです。

お酒と料理の相性が良いものとして、いくつかの基本的な組み合わせがあります。今回は、その相性の良い組み合わせをご紹介します。

(1) 風味が似ているものの組み合わせ



&



魚介類の酒蒸しと清酒、ワインを使った煮込み料理とワインなどそのお酒を使った料理の相性は、言うまでもありませんが、甘い香りが共通する、ウイスキーとチョコレート、原料の麦の風味から、ビールと甘くないビスケットやパイの組み合わせも良いと言われています。

(2) 料理の味の強弱とお酒の濃淡のバランス



&



ソムリエが料理に合わせてワインのアドバイスする基本です。こってりとしたソースがかかった味の濃厚な料理にはしっかりとボディの赤ワイン、軽めの料理には軽快な赤ワインか白ワインなど、味のバランスをとります。和食では、甘辛い炊きには濃醇な純米酒といった具合でしょうか。

(3) 油を使った料理と酸味のあるお酒



&



フライにレモンを搾るとさっぱりしますよね。同じように、油を使った料理には、酸味のあるワインや炭酸を含むビールやチューハイ、ウイスキーのハイボールなどがよく合います。

(4) うま味の和：清酒と和食、アジア料理



&



&



醤油や味噌、みりん、米酢など、和食に使用する調味料は、米、麦、大豆、麴の組み合わせで造られています。清酒も含めこれらに共通する味はアミノ酸などのうま味です。また、和食には欠かせない出汁の、鰹節、昆布、干椎茸は、それぞれイノシン酸、グルタミン酸、グアニル酸などのうまみ成分を多く含み、これらを組み合わせることで相乗効果といってさらにうま味が豊かになります。

うま味を大切にするという点では、中華料理やベトナム料理などアジア各国の料理もそうです。例えば、生春巻きと吟醸酒の組み合わせはニューヨークのレストランでも人気だそうです。

(5) 肉と赤ワイン



&



肉の中には、脂質とタンパク質が多く含まれています。これらが、赤ワインのタンニンと結びつき、余分な脂質やタンパク質が除かれ、しつこさが減少します。一方ワインの方も、タンニンの渋味がやわらぎます。ワインの香りや酸による風味の向上、何より赤い色と肉という彩りの良さも期待され、料理もおいしく、ワインもおいしくなるという素晴らしい組み合わせといえるでしょう。

新しい組み合わせを発見しよう！

これらの基本的な組み合わせを踏まえた上で、お酒の知識や料理の知識をさらに深めていけば、お客様の希望にかなったお酒を選び、ご提案することができます。

かつては塩だけで清酒を美味しく飲む人がいました。清酒には甘味、塩味、酸味、苦味とうま味が含まれていますが、塩味はわずかです。適度な塩味は清酒の味を引き立てるものと考えられています。

また、清酒とイタリアンはとってもマッチするという話もあります。このように自らお互いの味を引き立てあう新しい組み合わせを発見し、それを消費者に伝えることはとっても素晴らしいことです。皆さんも、いろいろなお酒と料理を合わせてみて、新しい組み合わせを見つけて、お客様にご提案してみたいはいかがでしょうか？

蔵見学に行こう（ワイナリー編）



今年もワインの原料となるブドウの収穫の時期が到来！！ワイン産地のあちこちでたわわに実るブドウが見られます。

また、秋はヌーボー（新酒）などこの時期にしか味わえないワインも登場する美味しい季節。さあ、みんなで大地の恵みを存分にいただきにワイナリーに行ってみませんか！

今回はワインを造っているワイナリー見学についてご案内します。

見学ツアーに参加しよう！

多くのワイナリーでは、醸造施設や貯蔵庫（ワインカーブ）をガイド付きで見学できるコースを用意しています。

ワイン醸造の見学コースが整備されていて、製造工程の順番に案内してもらえます。



仕込み最盛期の秋には、ブドウ果の除梗や破碎などの作業を間直で見られる可能性が大いにあります。

また、自社直営のブドウ農場を開放して、造り手と一緒にまわる見学コースを用意しているワイナリーもあります。

農園見学などのコースでは、例えば、土壌づくりからブドウの木の手入れ方法までブドウの栽培技術を見学したり、ワイン醸造の技術を学んだりすることができます。

「百聞は一見に如かず。」まずは、インターネットなどで情報収集して、見学ツアーに参加してみましよう！



テイastingしてみよう！



見学の後、ワイナリーで試飲するワインは格別！無料試飲のほかに、高級ワインの有料試飲もあります。

また、お気に入りの1本を探すのも、またワイナリー見学の楽しみ。ワイナリーでしか購入できないワインも沢山あるんです。このほか、ワインのテイastingセミナーを用意しているワイナリーもあります。

収穫祭に出かけよう！

ブドウが収穫を迎えるこの時期は、大地の恵みに感謝して収穫祭（ハーベスト・フェスティバル）を開催するワイナリーもあります。収穫祭では、模擬店が出たり、生演奏があったりと大いに盛り上がります。

この収穫祭は、9月から10月に開催するワイナリーが多く、ワイナリー見学やワインの試飲はもちろんのこと、収穫間際のブドウ畑のガイドツアーやワインセミナーが開催されたりします。

このほか、ブドウ踏み体験や賞品有りのブドウ飛ばし大会など様々なイベントが楽しめるワイナリーもあります。

今すぐ、情報収集して、収穫祭に出かけてみましょう！



公営のワインショップも訪ねよう！

市内や県内産のワインを一堂に集めて、試飲や販売している公営のワインショップ（農特産品販売所）もあります。ワイナリー見学や収穫祭に出かけたときは、立ち寄ってみるといいかもしれません。



赤レンガ酒造工場を見学しよう！

東京都北区滝野川にある赤レンガ酒造工場は、酒類総合研究所の前身である醸造試験所の酒類醸造工場として、明治37年（1904年）に建設されました。設計は、明治時代の代表的な建築家である妻木頼黄つまきよりなかによるもので、建物は今年で105歳になりました。

この赤レンガ酒造工場は、四季を通じて醸造を行うためにドイツのビール工場を参考にして設計され、冷却機などをドイツから輸入した最新鋭の酒造工場でした。内部構造は、半地下構造の2階建て（一部3階建て）で、いずれの階も天井は赤レンガ積みのアーチ構造で1階の床と地下室の天井が一体化している珍しい構造をしています。また、この建物は、明治時代の貴重な建造物として日本建築学会や産業考古学会から文化的・建築学的に高く評価されている建物です。

さらに、半地下の貯蔵庫には、長い年月と環境（温度、湿度）により育まれた貴重な微生物が棲息しています。これは、フランスのワイン貯蔵庫でも見られるものです。



赤レンガ酒造工場



半地下の貯蔵庫

妻木は、東京の日本橋や横浜の赤レンガ倉庫群を設計していますが、彼が設計した建物で現存するものはとても少なく、貴重な存在となっています。通常は、酒類製造を行っているため内部の見学はできませんが、今回、10月から11月の平日（90分程度）に限り、赤レンガ酒造工場の一般見学を行うこととしました。ご希望の方は、必ず5名以上20名以内の団体で見学希望日の2週間前までに以下の連絡先までお問合せください。

ただし、ご希望にそえない場合がございますので、予めご了承ください。

【連絡先】

独立行政法人酒類総合研究所 東京事務所（赤レンガ酒造工場）担当：阿部
東京都北区滝野川2-6-30（王子駅より徒歩5分）
TEL：03-3910-6237（平日8:30~17:00受付）

お酒のはなし 14号(ウイスキー・ブランデーⅡ)発行

<http://www.nrib.go.jp/sake/sakeinfo.htm#jyouhou>

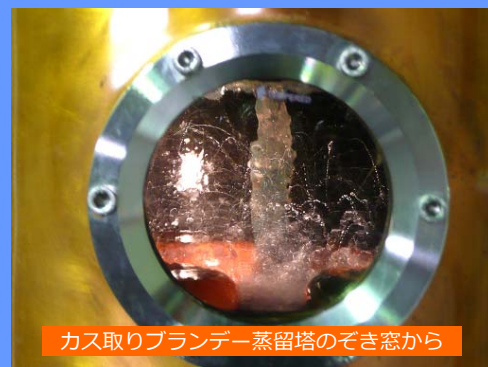
酒類総合研究所では、様々なお酒の特長や製造方法、歴史などを国内外から幅広く情報収集・整理して、分かりやすくご紹介するため、「お酒のはなし」という情報誌を年2回発行しています。

今回の14号では、最近じわりと注目度上昇中の蒸留酒であるウイスキーとブランデーを特集しました。ウイスキーは多様なタイプのモルトウイスキー原酒を造り分けるポイントに、またブランデーはカス取りブランデーに焦点を当てて、解説しています。

また、ウイスキーとブランデーの製造方法の概要については、お酒のはなし5号で特集していますので、こちらも併せてご覧ください。



ウイスキー蒸留釜



カス取りブランデー蒸留塔のぞき窓から

エヌリブ 16号(醸造工程の徹底解析)発行

<http://www.nrib.go.jp/sake/sakeinfo.htm#kouhou>



総破精麴



モデル清酒もろみシステム

「一麴、二酏、三造り」という清酒製造にまつわる格言をご存知ですか。これは、酒造りでは製麴が一番重要で、次いで酒母（酏）、もろみ（造り）が重要だということを意味しています。今回は、清酒醸造の「製麴」と「もろみ」という清酒の品質に大きく影響する大切な工程の研究をご紹介します。

清酒醸造は古くから杜氏集団によって継承されてきた伝統技術であり、清酒の味は、原料となる米や水、発酵の主役である微生物、そして杜氏の技によって多彩に変化します。

酒類総合研究所では、この杜氏の技の意味を解明し、学びやすい技術として翻訳、発信すべく日夜研究に取り組んでいます。

「お酒のはなし」や「エヌリブ」、「酒販サポートニュース」のバックナンバーは、酒類総合研究所ホームページ(<http://www.nrib.go.jp>)でご覧いただけます。

Ⅲ 国税庁からの最新情報

酒類販売管理研修について

酒類販売管理者の皆様には、酒税の保全及び酒類業組合等に関する法律第 86 条の9の規定に基づき、選任から3か月以内に酒類販売管理研修を受講していただいております。

近年、酒類販売を取り巻く環境が大きく変化する中で、未成年者飲酒防止をはじめとした酒類販売に対する社会的要請に適切に対応していくためには、酒類小売業者への助言及び酒類の販売業務に従事する者への指導という酒類販売管理者の役割が非常に重要です。このため、酒類販売管理者には、定期的に研修を受講して、常に新たな知識を修得していただく必要があります。

前回の研修の受講日からおおむね3年を経過することとなる酒類販売管理者の皆様には、改めて研修を受講いただくようお願いします。

また、各研修実施団体の皆様には、定期的な研修受講についての趣旨を踏まえ、法令等の改正内容等を盛り込むなど、さらに効果的な研修を実施していただくようお願いします。

10月は「3R推進月間」です。

循環型社会を構築するためには、法制度の整備だけではなく、行政、事業者、消費者の幅広い参加による運動を展開し、国民一人一人の理解と協力を得ることが不可欠です。そこで、環境問題に関わる省庁では、毎年 10 月を「3R推進月間」と定めて、幅広く国民への啓発活動を展開しています。

国税庁では、酒類のリターナブルびんは、繰り返し使える大切な資源であることについて、広く周知するとともに、酒類容器等の3Rの推進を呼びかけています。

酒類業者の皆様におかれましても、自ら酒類容器のリサイクルに取り組むほか、対面販売などの消費者との接触機会を通じ、国民一人一人の理解と協力が得られるよう、引き続き、3Rの推進に向けて一層のご協力をよろしくお願いいたします。

(注) 3R(スリーアール)とは、

Reduce(リデュース:できるだけごみを出さない)

Reuse(リユース:繰り返し使う)

Recycle(リサイクル:ごみを資源として再利用する)
の頭文字をとったものです。



【HPアドレス】 <http://www.nta.go.jp/shiraberu/senmonjoho/sake/risaikuru/suishingekkan/index.htm>

酒類総合研究所からのお知らせ

酒類販売管理研修モデルテキストの一部改正について

今年8月に、酒類販売管理研修モデルテキストの一部を改正しました。改正内容は、酒総研HPに掲載いたしましたのでご確認ください。

【HPアドレス】 <http://www.nrib.go.jp/kou/modeltext.htm>