

酒販

サポートニュース

目次 (平成 22 年 6 月)

特集 新酒鑑評会と日本酒フェア

なんでもQ&A 1

I 酒類販売管理情報

新酒鑑評会と日本酒フェア 2

ワンポイントレッスン 4

II 酒販トピックス

新・酒の商品知識が出版されました 6

お酒の教養講座を開催など 6

III 国税庁からの最新情報

酒類販売管理協力員 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へ空メールを送信してください。

なんでも Q&A

(質問) 韓国の「マッコリ」と日本の「どぶろく」や「活性清酒」ってどう違うの？

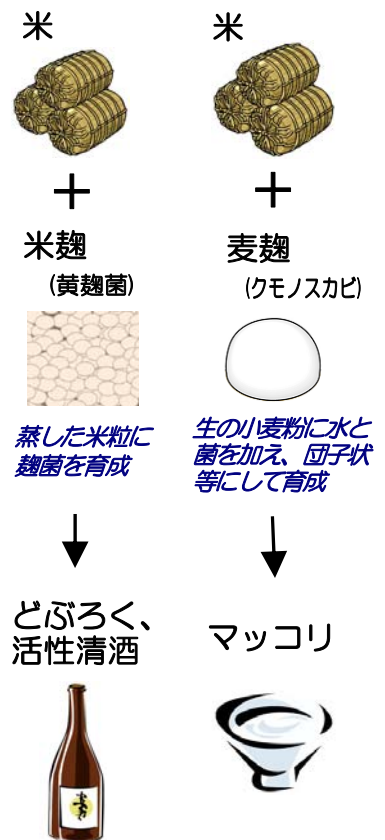
(答) 近年の韓流ブームに乗り、焼肉店はもちろん、酒販店でも韓国の「マッコリ」をよく見かけるようになりました。韓国の「マッコリ」と日本の「どぶろく」や「活性清酒」は、すべてお米から造られる白濁した醸造酒ですが、その原料や製法に違いが見られます。

米、米麴及び水を原料として発酵させたもので、こさないお酒を「どぶろく」といい、これを目の粗い布などで軽くこしたお酒を「活性清酒」といいます。

「どぶろく」や「活性清酒」は、米麴を使用するのに対して、「マッコリ」は麦麴を使用するのが特徴です。「どぶろく」や「活性清酒」に使用される米麴は、米粒に黄麴菌を育成させてつくります。一方、「マッコリ」に使用される麦麴は、小麦粉に水を加え団子や餅、又はレンガ状にしてから、クモノスカビ(リゾープスカビ)*という菌を育成させてつくります。

皆さんも韓国の「マッコリ」と日本の「どぶろく」や「活性清酒」を飲み比べてみてはいかがでしょうか。

* クモノスカビは、日本以外のアジアで食品の製造に利用されており、インドネシアでは、茹でた大豆に生やして製造したテンペという食品があります。



新酒鑑評会と日本酒フェア

皆さんは、果実様の香りが特徴の吟醸酒はお好きですか。毎年春になると話題になる吟醸酒の鑑評会、それが「新酒鑑評会」です。

今回は、「新酒鑑評会」と「日本酒フェア」について特集しました。

全国新酒鑑評会

全国新酒鑑評会は、酒類総合研究所が主催する全国規模の日本酒(吟醸酒)鑑評会であり、1911年(明治44年)に第1回を開催して以来、今年で通算98回目を数えます。

この鑑評会は、そのシーズンに生産された日本酒を全国的に調査し、日本酒の品質と製造技術の向上を図ることを目的として開催しており、全国各地の蔵元から技術の粋を極めた吟醸酒が出品されます。単に優劣を決めるのではなく、日本酒の製造技術と品質の向上に果たす役割は極めて大きいといえます。

《出品区分》

各地の蔵元は、以下のいずれか一方の区分に1点のみ出品することができます。

第I部:原料米として山田錦以外の品種を単独または併用、あるいは山田錦の使用割合が原料米の50%以下で製造した吟醸酒

第II部:原料米として山田錦を単独または併用、あるいは山田錦の使用割合が原料米の50%を超えて製造した吟醸酒

今年の出品点数は895点(第I部:145、第II部:750)でした。



審査風景

《審査方法》

すべての出品酒を対象に予審を行い、予審を通過した出品酒について決審を行います。

予審:アンバーグラス(褐色グラス)を用いて、香り・味・総合評価について、官能審査を行います。

決審:同じくアンバーグラスを用いて、総合評価について、官能審査を行います。

審査員:日本酒造組合中央会の推薦を受けた清酒製造者、地方公設醸造技術指導機関職員、国税庁鑑定企画官室及び国税局鑑定官室職員、酒類総合研究所職員

《審査結果》

成績優秀として予審を通過したものを「入賞酒」、入賞酒のうち決審で特に成績優秀と認められたものを「金賞酒」といいます。

今年の新酒鑑評会では、入賞酒457点、うち金賞酒242点でした。詳しくは以下の酒総研HPをご覧ください。

<http://www.nrib.go.jp/kan/kaninfo.htm>

新酒鑑評会審査カード(予審)	
審査番号	審査員番号
審査員氏名	
【香り】	
香り品質	すばらしい ————— どちらでもない ————— 顕著あり
華やか	華やか ————— どちらでもない ————— 乏しい
吟醸香	果実様(甘) 果実様(苦)
芳華	野薔薇(甘) 野薔薇(苦)
木香様	アムニド アムニド
香辛料様	豆蔻 豆蔻
糖	カラメル様 糖
甘・酸げ	生薬香 糖
酸味・苦味	生薬香 糖
炭酸様	炭酸様 糖
移り香	ゴム臭 カビ臭 土臭 紙・ほこり臭
腐敗様	ジアセチル 腐敗臭 酸臭
その他	
【味】	
味品質	すばらしい ————— どちらでもない ————— 顕著あり
濃淡	濃い ————— どちらでもない ————— 薄い
あと味	きれい ————— どちらでもない ————— くだらぬ
軽快さ	すべり ————— どちらでもない ————— だるい
刺激味	まろい あるいは さらけ
味の特性	甘味 酸味 うま味 苦味 渋味
強く感じる	不調和
その他	
【総合評価】	
	すばらしい 良好 どちらでもない やや顕著 顕著あり

日本酒フェア

全国新酒鑑評会の全入賞酒のきき酒ができるイベントが、「日本酒フェア」。日本酒造組合中央会と酒類総合研究所は、より多くの消費者の方に日本酒の素晴らしさを知っていただくため、2007年から東京・池袋サンシャインシティで開催しています。このイベントには、「全国新酒鑑評会公開きき酒会」と「全国日本酒フェア」の2つの会場があります。

1 全国新酒鑑評会公開きき酒会

公開きき酒会では、蛇の目猪口(ちょこ)がずらりと並び、入賞酒を順番にきき酒していきます。

この公開きき酒会は、お酒そのものの香りや味を比較していただくことを目的としていますので、つまみ等の持ち込みをお断りしています。

各地の蔵元の技と情熱を注ぎ込んだ極上の新酒(吟醸酒)を存分にご覧いただけます。



全国新酒鑑評会公開きき酒会

2 全国日本酒フェア

全国日本酒フェアには、全国の都道府県酒造組合のほとんどが参加し、地域自慢の日本酒を展示、試飲、販売しています。各地域の銘酒を比較し、新たな日本酒銘柄に出会える絶好のチャンス。

この全国日本酒フェアのブースでは、地方名産のつまみ等の販売もあり、それらを食べながら試飲することもできます。



全国日本酒フェア

日本酒フェアは、毎年、3,500人以上の方々にご来場いただき、大変好評を博しています。酒販店の皆様も足を運んでみてはいかがでしょうか。

《開催日時》

★ 日 時：平成22年6月16日(水)

全国新酒鑑評会公開きき酒会 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

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

蔵見学に行こう（ウイスキー編）



最近、人気急上昇のハイボール。氷の入った大きめのタンブラーにウイスキーを注ぎ、冷えたソーダを加えたもので、お好みでレモンやピールを搾りかけることもあります。ウイスキーには、自然の恵みとゆっくりと育まれた長い時間が溶け合い、その豊かな香味は、私たちに安らぎのときを与えてくれます。

今回の「蔵見学に行こう」では、ウイスキー蒸留所をご案内します。

ウイスキー蒸留所は美しい自然庭園

ウイスキー蒸留所に入るとすぐに緑豊かで美しい風景が目に飛び込んできます。蒸留所の敷地内は、美しい自然庭園のようになっており、ちょっとしたピクニック気分も味わうことができます。

ウイスキーは自然の恵みそのもの。澄み切った大気と清冽な水が、ウイスキーづくりには欠かせない条件なんですね。

多くの蒸留所では、ウイスキーの製造工程を案内するガイドツアーを実施しています。ウイスキーの知識を深めるために蒸留所へ出かけましょう！



ガイドツアーに参加しよう！

ウイスキーには大きく分けて、麦芽から造るモルトウイスキーとトウモロコシなどの穀類から造るグレーンウイスキーがあります。これらを単独又はブレンドして製品化しています。モルトウイスキーは、製麦→糖化→発酵→蒸留→熟成の工程で製造されます。

せいばく
製麦

二条大麦から麦芽を造る工程をせいばく製麦と
いいます。ウイスキー独特の香りである
スモーキー・フレーバーは、麦芽をピー
ト（泥炭）でいぶして乾燥させる間に自
然に染み込んだ香りです。

キルン(乾燥)棟



糖化・発酵

粉碎した麦芽に温水を加え、麦芽に含まれる酵素の働きで麦芽を甘い麦汁に糖化します。

糖化した麦汁に酵母を加え、発酵させて、アルコールに変えます。

蒸留

発酵液をポットスティル*で蒸留し、香味成分とアルコールを取り出します。

* ウイスキーの蒸留機をポットスティルといいます。



熟成

オーク材の樽に詰め、長期間熟成させることにより、豊かな香味と琥珀色のモルトウイスキー原酒が出来上がります。

同時にグレーンウイスキーの製造工程も見学できる蒸留所もあります。



見学の後は、やっぱりテースティング！

ウイスキーの無料試飲のほか、蒸留所限定のヴィンテージウイスキーの有料試飲ができることもあります。

また、貯蔵年数0年のものから長期熟成酒まで、順番に色と香りの違いを確認できることもあります。



ウイスキー造りを体験しよう！

見学だけでは物足りないという人のため、樽づくり体験、ブレンド体験、樽詰め作業体験等ができるコースもあります。

ブレンド体験では、すでに熟成の終わったモルトウイスキー原酒やグレーンウイスキー原酒をお好みにブレンドして自分だけのウイスキー造りを体験。

ウイスキー造り体験は、どの蒸留所でも、かなり人気があるようなので、早めに申し込む必要がありそうです。

Ⅱ 酒販トピックス

「新・酒の商品知識」が出版されました！

法令出版社から「新・お酒の商品知識」が出版されました。この本は酒類販売管理者をはじめ酒類販売業に携わる方に酒類の商品知識を深めていただくため、お酒の種類ごとに歴史、製造方法等のほか、きき酒や上手なお酒の管理等について幅広く記述されています。

また、酒類の販売に当たって、お客様からの質問等にもお答えできるよう分かり易い内容になっています。酒販店の皆さん、必携の書です！

◆サイズ：18.8cm、354ページ（ソフトカバー）

◆価格：2,000円（税込）

◆著者：酒類総合研究所



「日本酒のサイエンス」お酒の教養講座を開催！

当研究所東京事務所では、4月9日(金)と10日(土)の2日間、当事務所の赤レンガ酒造工場において、日本酒に関する「お酒の教養講座」を開催しました。

今回は、当研究所職員が講師となり、「日本酒のサイエンスーお酒を楽しむための科学ー」と題して3回開催、合計106名の方が参加されました。

当講座では、第1部「日本酒の色・香り・味の由来はどこから？」の解説の後、第2部「日本酒のきき酒と楽しみ方」ではきき酒実習を行いながら、科学的な側面から日本酒を味わっていただき、大変好評でした。

今後の開催情報は、酒総研HP「イベント情報」に掲載しますので、お客様にご案内ください。



春の赤レンガ酒造工場の施設公開を実施！

当研究所東京事務所では、平成 22 年 4 月 2 日（金）と 3 日（土）に、赤レンガ酒造工場の施設公開を実施しました。天候も良く、桜が満開だったこともあり、1,600 名を超える来場者がありました。

赤レンガ酒造工場 1 階部分に限定した公開でしたが、「普段公開していない赤レンガ酒造工場の中に入れて良かった。」「エタノールパッチテストで飲める体質か飲めない体質かが分かり良かった。」など大変好評でした。

赤レンガ酒造工場の見学者募集

団体（5 名以上 20 名以内）で、酒造りを行っていない期間に限ります。ご希望の方は、03-3910-6237 又は kengaku@nrib.go.jp までお問い合わせください。



頑張れ！明日の清酒製造業界を担う若者たち

製造技術講習は、酒類総合研究所の前身である醸造試験所の時代からずっと実施してきた私たち研究所の大きな任務です。

当研究所東京事務所では、毎年 2 回、「清酒製造技術講習」を実施しています。この講習は、清酒製造に従事する経験の浅い従業員や未経験の方を対象に、清酒製造に関する基本的な知識と製造技術を習得してもらうことを目的に実施しているものです。今回は、5 月 17 日から 6 月 25 日までの 6 週間、明日の杜氏を目指す若者たちが製麹実習や仕込み実習など様々な実習にチャレンジしています。

杜氏を目指す若者たちよ。頑張れ！



甲州種を国際ブドウ・ワイン機構(OIV)へ登録申請！

日本産ワインが世界の国々から評価されるようになってきましたが、EU諸国へ輸出・販売するワインのラベルにブドウ品種を表示するためには、ワイン用ブドウ品種の国際ブドウ・ワイン機構(OIV)へ登録が必要です。

当研究所では、わが国を代表するブドウ品種である甲州種について、国税庁の要請により、山梨県と協力して登録申請を行ったところ、同機構より国際ブドウ品種として掲載する旨の回答がありました。

今後とも酒造組合等の要請に応じてワイン用ブドウ品種のOIVへの登録業務を行っていきます。



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、酒類の販売管理の徹底を期するため、「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」を確認し、その内容を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

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3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。主な改正内容は、以下のとおりです。

改正後のモデルテキストは、酒総研HPに掲載いたしましたのでご確認ください。

《主な改正内容》 独占禁止法及び酒類ガイドラインの改正
米トレーサビリティ法の概要を追加
最新のデータに更新

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