

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22年12月)

特集 酒類の品質管理

- なんでもQ&A 1
- I 酒類販売管理情報
 - 光や熱から酒類を守る 2
 - ワンポイントレッスン 4
- II 酒販トピックス
 - 日本産酒類の輸出支援 6
- III 国税庁からの最新情報
 - 米トレーサビリティ法が施行！ 7
 - 食品リサイクル法に基づく定期報告 8



酒セミナーの様子 (3ページ参照)

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



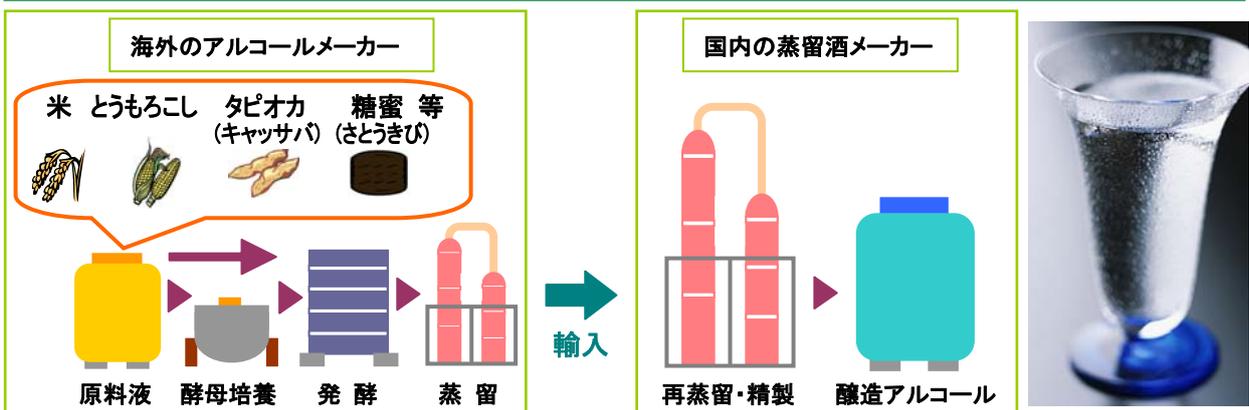
(質問) 清酒の副原料として用いられる醸造アルコールって何？どうして加えるの？

(答え)

醸造アルコールとは、米、とうもろこし、タピオカなどのデンプン質物やさとうきびから造られる糖蜜*などの含糖質物を原料として、発酵させて蒸留したアルコールをいいます。現在では、海外で発酵・蒸留されたアルコールを輸入し、国内の蒸留酒メーカーが再蒸留・精製したものがほとんどで、リキュールの原料や清酒のアルコール添加に使用されています(酒税法の分類では、原料用アルコール)。

清酒もろみの発酵末期に醸造アルコールを適量加えると、固形分(酒粕になる部分)に吸着しやすい香り成分を溶かしだし、香りが高く軽いすっきりとした風味となるため、大吟醸酒や吟醸酒などにも用いられています。

* さとうきびから砂糖を精製する時に生じる糖分を含んだ液体、又は副産物



光や熱から酒類を守る

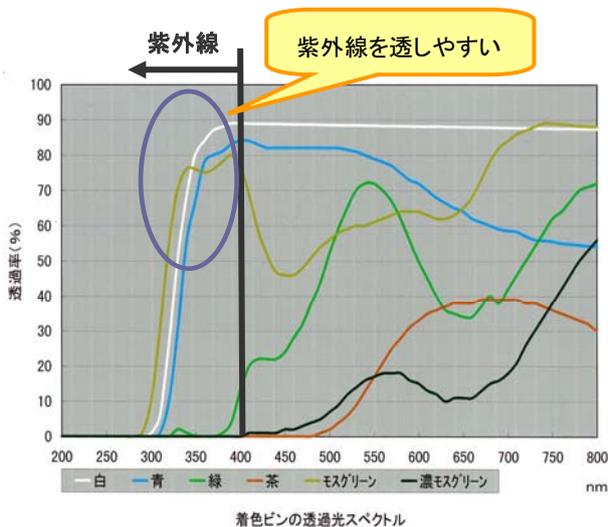
直射日光の当たる場所に陳列されていたり、温度管理ができていなかったりすると、折角の美味しいお酒も品質が悪くなってしまいます。

酒類の流通に携わる酒類販売管理者の皆さんは、お酒のスペシャリストです。適切な品質管理で美味しいお酒を提供していきましょう。

日光・蛍光灯による劣化

酒類は日光（特に紫外線）に当たると早く品質が悪くなってしまいます。これは紫外線が醸造酒中のアミノ酸などの分解を促進させてしまうからです。特に清酒やワイン、ビールなどの醸造酒は注意する必要があります。

例えば、清酒を日光に当てると、短時間で着色し、日光臭とよばれる嫌な臭いと苦味が付き、本来の品質を大きく損なってしまいます。



(注) 透過率の数値が高いほど光を透しやすい。

ビールや清酒の瓶が茶色なのは、紫外線（400nm 以下の短い波長）の光を透過しにくいからです。残念ながらおしゃれな透明瓶・青瓶・モスグリーン瓶はかなり紫外線を透過してしまいます。

店内であっても、できるだけ蛍光灯のそばに陳列することはやめましょう。店舗のレイアウト上、どうしても蛍光灯のそばに陳列しなければならない場合には、紫外線をカットする蛍光灯がありますので、それを使用した方が良いでしょう。

熱（高温）による劣化

酒類は高温の状態では早く品質が変化します。着色や香味成分の変化速度は、それぞれが温度によって異なるため、適正な熟成と比べてバランスを崩してしまいます。特に長期貯蔵を前提としたビンテージワインの場合には、15℃程度の温度で保管することが理想と

されています。

ワインや清酒の専門店を指向する酒販店では、商品管理における温度の知識が必須となります。そのためには、仕入先やメーカーなどから商品に関する情報を収集することがとても大切です。

酒類販売管理者の皆さんが、いつも商品情報を確認する姿勢を示せば、仕入先の方から先に提供してくれるようになり良好な関係を構築できますし、お客様からの信頼も高まります。メーカーと消費者の橋渡しをすることも酒販店の重要な使命ではないでしょうか。



品質管理の重要性を体感できる「酒セミナー」

酒類総合研究所では、小売酒販組合等と共催で「酒セミナー」を実施しています。セミナーでは、故意に日光や熱などで劣化させた酒類（清酒又はワイン）を実際にきき酒してもらい、品質管理の重要性を体感していただいています。

光劣化（直射日光の当たる場所に3日間放置）させた酒類と熱劣化（温度45℃に設定した保温機の中に3週間放置）させた酒類の香りを嗅ぎ、実際に口に含んで、健全な酒類との違いをきき比べします。

酒セミナーでは、品質劣化酒の体験のほか、様々なタイプの清酒やワインのきき酒も併せて実施しており、大変ご好評をいただいています。酒セミナーは、清酒やワインのほかに焼酎も実施しています。



（参加者の声）

「劣化酒類のきき比べにより、酒類の保管、品質管理の重要さを再認識した。」

「光や熱がワインの品質に及ぼす影響の大きさを直に経験できて良かった。」

「セール品は直射日光の当たる店先に並べて販売していた。さっそくお店の品質管理に活かしたい。」

皆さんも直射日光に長期間放置されたお酒や高温で放置されたお酒のきき酒をしてみてください。実際に体感してみると、品質管理がいかに重要かお分かりいただけると思います。

なぜ芋焼酎にお米が使われているの？

「なぜ芋（さつまいも）焼酎なのに米麴が使われているの？」というお客様からの疑問の声を聞いたことはありませんか。たしかに芋焼酎のラベルを見ると、原材料の欄に「さつまいも・米麴」と記載されています。芋焼酎には、さつまいものほかに米麴が使われるのが一般的です。

それでは、なぜ芋焼酎にお米でつくった米麴が使われるのでしょうか。



理由1 さつまいものデンプンを効率よく糖化するため。

さつまいもにはデンプンが含まれており、このデンプンがアルコールに変わります。ところがアルコール発酵を行う酵母はデンプンを直接アルコールに変えることができないので、まずデンプンを糖分に分解しなければなりません。

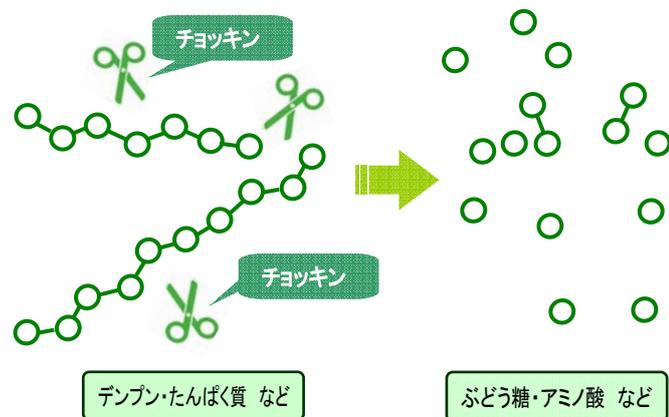
デンプンを糖分に分解するには、白麴菌や黒麴菌とよばれるカビが生産する酵素の力が必要です。これらの麴菌は、米や麦に特に生えやすく、糖化するためのデンプン分解酵素をたくさん生産します。芋は水分が多すぎて、そのままでは麴菌が生えにくく、酵素の生産も良くないので、伝統的に米麴を使用しています。



白麴菌とそれを生やした米麴



黒麴菌とそれを生やした米麴



米麴には、「でんぷん」を細かく切って「ぶどう糖」などの糖に分解したり、「たんぱく質」を切って「アミノ酸」に分解したりするいろいろな種類の酵素が含まれていて、さつまいもの成分をばらばらに分解していきます。

理由2 米由来の甘いまろやかな香りと味わいが加わり、風味豊かになるため。

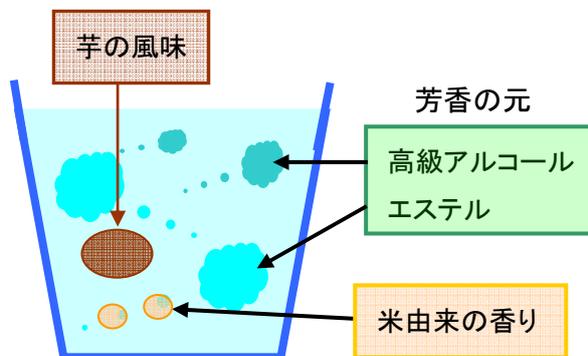
米麴を使うと、米麴に含まれているアミノ酸が、高級アルコールやエステルといった芳香の元になります。そのため、芋の風味に米由来の甘いまろやかな香りや味わいなどが加わり、風味の豊かな芋焼酎になります。

また、麦麴を使うと麦の香ばしさが加わり、軽やかな味わいの芋焼酎になります。



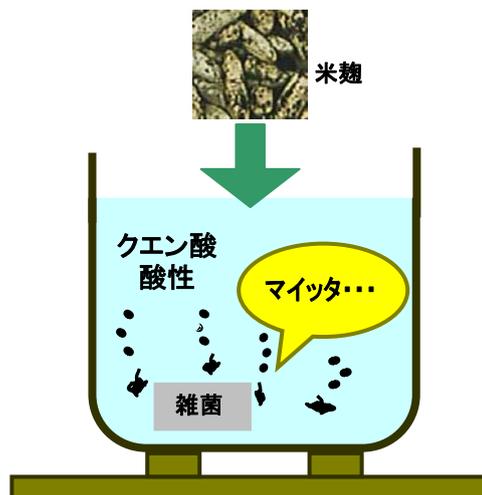
黒じょか

水で割った芋焼酎を黒じょかで温めて香りを楽しむ。



麴のもう一つの役割 焼酎もろみを雑菌汚染から守る。

米などの麴菌を生やした焼酎麴には、多量のクエン酸が含まれています。どのようなお酒でも発酵液（もろみ）を雑菌から守ることが製造上の重要な課題です。芋焼酎などの本格焼酎では、麴菌が生産したクエン酸でもろみを強い酸性にして、雑菌の汚染から守り健全な発酵を行っています。



南九州では、昔から芋（さつまいも）焼酎には、米麴が使用されてきました。また、そば焼酎や黒糖焼酎にも、一般的に米麴が使用されています。ちなみに鹿児島からその製法が伝えられたといわれている伊豆諸島の芋焼酎「島酒」には、麦麴が使用されています。

平成22年10月から米トレーサビリティ法が施行され、消費者の安全性に対する目は厳しさを増しています。「芋焼酎なのにどうして米が使われているの?」と聞かれたら、「芋焼酎は、芋のほかに米麴で仕込むのが一般的な製法です。」と説明してください。

II 酒販トピックス

日本産酒類の輸出を支援！

海外での日本食ブームに伴い、清酒をはじめ日本産酒類への国際的な評価が高まっています。そのため、酒類総合研究所では、日本産酒類の輸出支援のため様々な業務を行っています。

1 台湾などへ輸出する酒類の分析証明書などを発行

酒類総合研究所では、台湾へ輸出する酒類やEU諸国へ輸出するワインの分析を行い、輸出酒類に必要な分析証明書等の発行業務を行っています。



2 外国機関へのブドウ品種名の登録申請

EU諸国へ輸出するワインのラベルにブドウの品種名を表示するには、国際ブドウ・ワイン機構（OIV）への品種登録が必要です。

酒類総合研究所では、山梨県と協力して日本固有の「甲州」の品種登録申請を行いました。



3 「日本酒ラベルの用語事典」外国語版の作成

清酒ラベルに書かれている用語を外国人に理解してもらおうと、「日本酒ラベルの用語事典」の外国語（英語、中国語（繁体字、簡体字）、韓国語）版を作成し、海外での清酒イベントのときなどに活用いただいています。

酒総研HPよりダウンロードして利用可能です。

<http://www.nrib.go.jp/sake/nlziten.htm>



4 外国人向けの日本産酒類イベントへの協力

11月2日に清酒の祭典「ジョイ・オブ・サケ」が初めて東京で開催されました。ジョイ・オブ・サケは、今年で10周年を迎える海外で行われる最大規模のきき酒イベントです。

酒類総合研究所では、この清酒の祭典に協力するとともに、もっと清酒への理解を深めてもらおうと外国人を対象に、「日本酒のスタイルの違いは何に由来するのか」をテーマにセミナーを開催しました。

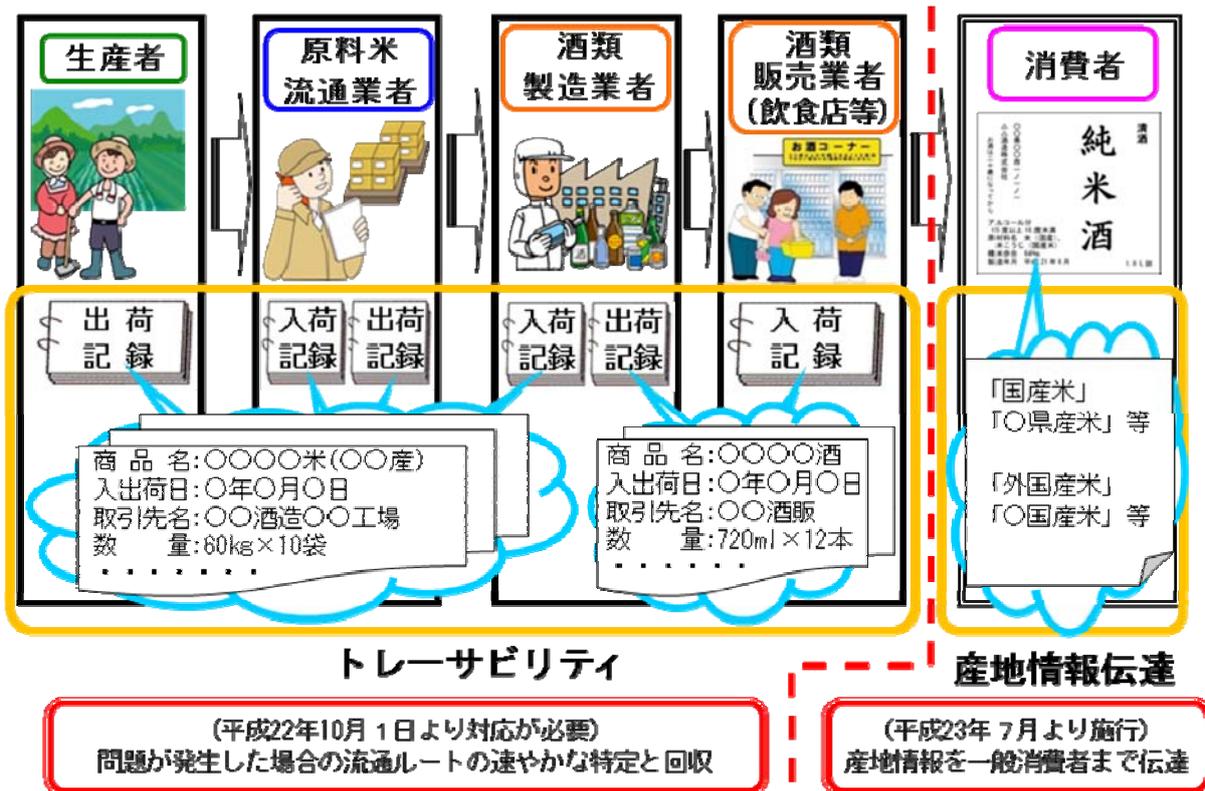


Ⅲ 国税庁からの最新情報

米トレーサビリティ法が施行されました！

平成 22 年 10 月 1 日より「米穀等の取引等に係る情報の記録及び産地情報の伝達に関する法律（米トレーサビリティ法）」が施行されました。

米トレーサビリティ法の概要



対応しなければならない事項

☆ 平成 22 年 10 月 1 日より、米穀や対象となる米加工品（酒類を含む。）について、取引等を行った場合には、記録の作成・保存が必要となります。

対象となる酒類は次のとおりです。

- ・清酒
- ・単式蒸留しょうちゅう
- ・みりん

☆ 作成・保存が必要とされる記録は、品名、産地*、数量、年月日、取引先の氏名（名称）、搬出入の場所等に関する入出荷の記録です。なお、実際の取引において、この内容が記載されている伝票類を取り交わす場合は、その伝票の保存により義務を果たしたことになります。

* 産地については、「産地情報伝達」が施行される平成 23 年 7 月以降、記録の作成・保存が必要となりますが、販売用の容器・包装に産地が具体的に明記されている場合は、伝票類への産地の記載は不要です。

食品リサイクル法に基づく定期報告書の提出について

酒類を販売している事業者には、「食品循環資源の再生利用等の促進に関する法律(食品リサイクル法)」により、食品関連事業者として、食品廃棄物の再生利用等に努めることが求められています。

さらに、前年度(4月から翌年3月)の食品廃棄物等の発生量が年間100トン以上である場合は、6月末日までに主務大臣へ食品廃棄物等の発生量やその発生抑制・再生利用等の実施量などについての報告書を提出することが義務付けられています。

酒類を販売している事業者の皆様におかれましても、食品廃棄物等の発生量が100トン以上で、まだ報告書を提出していない場合は、提出いただくようお願いします。

※ 酒類を販売している事業者については、農林水産大臣、環境大臣のほか、財務大臣への提出が必要です(業態によっては、さらに他の大臣にも提出する必要があります。)

お酒を販売している方は、
業態を問わず、財務大臣
への報告が必要です。



報告書の様式や記載要領などについては、
国税庁ホームページをご覧ください。

なお、エクセル版の報告書の様式が農林水産省ホームページに掲載されていますので、
ご利用ください。

国税庁ホームページアドレス：

<http://www.nta.go.jp/shiraberu/senmonjoho/sake/kankyohorei/02.htm>

農林水産省ホームページアドレス：

<http://www.maff.go.jp/j/soushoku/recycle/syokuhin/index.html>

酒類総合研究所から、「メールマガジン」登録のご案内

酒類総合研究所では、「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。以下のアドレスに空メールを送信し、登録を行ってください。

登録先アドレス 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。