

## 酒販

## サポートニュース

酒類販売管理研修通信

33

独立行政法人 酒類総合研究所

## 目次

(平成 24 年 3 月)

## 特集 東日本大震災から 1 年

なんでもQ&A .....	1
<b>I 酒類販売管理情報</b>	
復興に向けて .....	3
ワンポイントレッスン .....	4
<b>II 酒販トピックス</b>	
清酒製造におけるセンウムの挙動に関 する研究結果について .....	5
エヌリブ 21 号発行 .....	6
<b>III 国税庁からのお知らせ</b>	
4月は未成年者飲酒防止強調月間です・ 「酒類の販売数量等報告書」等の提出 及び e-Tax のご利用について .....	7 8



流通業者向け講習『酒セミナー』の様子

## 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。

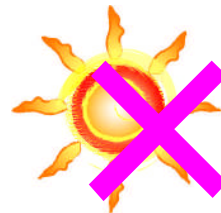
## なんでも Q&amp;A

(質問) お酒の保存方法を教えてください。

(答え) お酒には、ビールなど一部の商品を除き「賞味期限」はありません。しかし、特に醸造酒（清酒や果実酒など）は長く保存すると酒質が変わっていきます。一般に、お酒の製造者（メーカー）は、自社のお酒を一番美味しく飲める状態で出荷しています。そのため、販売店では、お酒を消費者に引き渡すまで、いかに酒質を変化させないようにするかが大切になります。酒質に影響を与える要因としては、温度、光、酸素等がありますが、販売店においては特に温度と光に気をつける必要があります。

温度については、適温（お酒の種類により適温は異なります。）での保存が望ましいのですが、設備が十分に整っていないとそのような保存は難しいと思います。冷蔵を要するお酒以外は常温でもかまいませんが、高温での保存は避けるよう心がけてください。

光（特に紫外線）については、太陽光だけでなく、蛍光灯などの照明でも影響を受けます。色が着いていない透明なビンやペットボトルの場合は、箱等に梱包したまま保存するよう心がけてください。



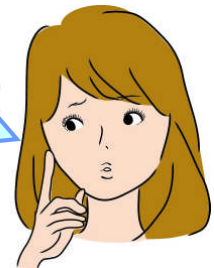
(次ページに続きます。)

上記のとおり、販売店はお酒の販売に当たって、温度や光について気をつけなければなりません。その意味ではできるだけ陳列せず、空調の効いたバックヤードなどで保存を行ったほうがよいということになります。棚に置いておく時間が長ければ長いほど品質は劣化することになるからです。

しかし、販売店にとって、陳列は非常に重要ですし、消費者にとっても商品を手にとって見る事ができる大切な機会です。そこで、手間はかかりますが、お酒は必要最小限の数（または見本）だけを陳列棚に並べるというのも一つの手かもしれません。メーカーでは子供を育てるかのごとく手間隙かけてお酒を造っています。流通業者である販売店の皆様も同じ気持ちでお酒を取り扱い、ぜひ消費者に美味しいお酒を届けて下さい。

※ お酒を購入した消費者が、自分でお酒を寝かせる（熟成させる）という話をよく耳にしますが、特に醸造酒は整った設備で、お酒に合った保存を行わないと酒質が変わって劣化していきます。販売店においては、早めの消費をお願いするか、お酒に合った保存方法について助言を行ってあげてください。

寝かせておけば  
美味しくなると  
思っていたわ



### ★醸造酒類の保存管理上注意すべき事項

品目	保存管理上注意すべき事項	結 果 等
清酒	・日光に当てない	日光臭が付きます。透明びんは特に注意が必要です。
	・高温の場所に置かない	香りが劣化し、雑味と呼ばれる味に変わります。
	・生酒等は冷蔵庫で保管	火入れしていないため、劣化が早く進みます。
ビール	・日光に当てない	日光臭が付きます。
	・高温の場所に置かない	劣化が早く進むとともに、容器が破損する恐れがあります。
	・冷やし過ぎない	白く濁ることがあります。
	・衝撃を与えない	開栓時に泡が激しく吹き出したり、容器が破損する恐れがあります。
果実酒	・横に寝かせて保存する	コルクが乾くと空気が入り酸化が進む恐れがあります。
	・日光に当てない	日光臭が付きます。
	・高温の場所に置かない	劣化が早く進みます。
	・振動を与えない	熟成したワインの香味のバランスが崩れます。
	・冷やし過ぎない	酒石と呼ばれる結晶が出る場合があります。

※ しょうちゅうやウイスキーなどの蒸留酒類についても、日光を避け、極端な高温下での保存を行わないようにしましょう。

## 復興に向けて

東日本大震災の発生から1年が経過しました。この震災で亡くなられた方々に対し、謹んでご冥福をお祈り申し上げますとともに、被災された皆様に心からお見舞いを申し上げます。

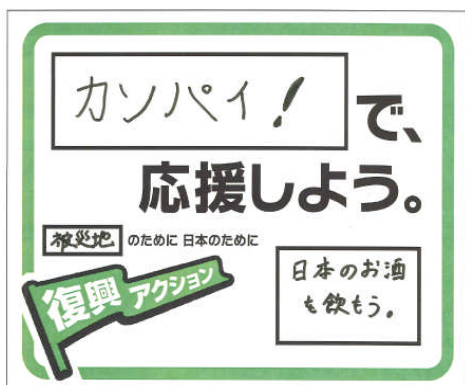
平成23年3月11日に発生した東日本大震災における地震及び津波は、東北地方を中心とした酒類製造者、酒類販売業者にも非常に大きな損害をもたらしました。

皆様もご承知のとおり、沿岸部では津波による被害が大きく、酒類製造者や酒類販売業者も、津波によって建物や従業員が流されるなど壊滅的な被害を受けており、酒造りや販売活動が未だに見込めないところも数多くあります。また、幸いにも津波の被害がなかった地域であっても、建物の壁や床の損壊、あるいはタンクやビンの破損による酒類の亡失など多大な損害を受けました。

被災した酒類製造者は、被災した元の場所で再建を進めたり、他の製造場を間借りして自社分の酒造りを行ったりしていますが、資材や人員の不足など、今までと違う状況下で、非常に難しい酒造りとなったようです。

震災直後、国内で巻き起こった花見等の自粛ムードに対し、被災地のある酒類製造者から「行き過ぎた自粛が経済的な二次被害につながる。ぜひ被災地のお酒を飲んでほしい。」と呼びかけられたのは記憶に新しいと思います。その呼びかけに対して、全国の方々が被災地のお酒を飲むことで、応援を行ってきました。これによって自粛ムードも払拭され、被災地のお酒が全国に流通することになり、復興のための支援が進んだようです。

これからも被災地で造られたお酒に目を向けてみてください。そこにあるのは蔵元の片隅で震災に耐えたお酒かもしれません。あるいは、震災後に蔵人たちが苦労して造りあげたお酒かもしれません。被災地は完全に復興を果たしたわけではなく、まだまだ皆さんの助けを求めています。今年のお花見では、きれいな桜を観ながら美味しいお酒で家族や仲間と乾杯し、『絆』という言葉とともに日本全体で被災地の復興を盛り上げていきましょう。



## 放射能物質に対するお酒の安全性への取組みについて

東日本大震災による地震や津波の被害が報じられるとともに、福島第一原子力発電所の事故による放射性物質の流出についても連日のように大きく報じられています。そのため、お酒についても放射線の影響が心配という方々もいらっしゃると思いますので、今回は国税庁及び酒類総合研究所が行っている、お酒についての放射性物質に対する取組みをご紹介します。

放射性物質について簡単に説明すると、放射性物質にはセシウムやヨウ素といったものがあり、そこから放射線という目に見えないほどの粒子が飛んでいます。放射性物質は塵や埃のようなもので、風で運ばれたり雨で地表に落ちたりします。放射線は一種の光のようなもので、壁などで遮ることができ、遠くなると力が弱くなります。人体に影響があるとされるのはこの放射線のことです。震災前にびん詰めされたお酒が安全だと言われますが、これはお酒に放射性物質が混入している恐れがないためです。

### 1 国税庁の取組み

国税庁では現在、輸出環境維持等のため、我が国から輸出する酒類について放射能分析を実施しているほか、放射性物質に対する酒類の安全性確保のため、酒類製造場内にある酒類及び醸造用水の放射性物質に関する調査（酒類等安全確認調査）を実施しています。これらの分析結果については、暫定規制値を超過しなかったものも含め、全て地方公共団体に提供しています。

### 2 酒類総合研究所の取組み

酒類総合研究所では、平成 23 年 9 月 27 日（火）から、酒類及び酒類製造に関連する物品（原料、副製品、醸造用水等）について、酒類製造者からの依頼に基づく放射性物質の受託分析を実施しています。

なお、国税庁及び酒類総合研究所が行った分析結果（平成 24 年 2 月 29 日実施分まで）については以下のとおりです。

調査区分	全体	
	分析点数	うち、暫定規制値を超過していた点数
輸出用分析 (国税庁)	375	0
酒類等安全確認調査 (国税庁)	内 249 1,373	内 0 0
受託分析 (酒類総合研究所)	13	0

※ 国税庁ホームページより。酒類等安全確認調査の内書きは、醸造用水の点数。



## Ⅱ 酒販トピックス

### 清酒製造におけるセシウムの挙動に関する研究結果について

酒類総合研究所では、清酒の製造工程におけるセシウムの挙動について、原料米等の非放射性セシウム ( $^{133}\text{Cs}$ ) を分析する予備試験を実施しました。

その結果、放射性セシウムが、予備試験の結果と同様な挙動を示すと仮定すると、70% 白米では玄米の5分の1程度、また、その白米を使用した清酒では玄米の20分の1程度と、放射性セシウムの大部分は除去され、製品にはほとんど残存しないことが推定されました。

詳しくは、当研究所のホームページ (<http://www.nrib.go.jp>) をご覧ください。

### 「赤レンガ酒造工場」施設公開

酒類総合研究所では、平成24年4月6日(金)と7日(土)の2日間、東京事務所の赤レンガ酒造工場の施設内部を公開いたします。赤レンガ酒造工場は、明治を代表する建築家である妻木頼黄により設計され、明治36年(1903年)に竣工されました。妻木氏は、横浜赤レンガ倉庫(旧横浜新港埠頭倉庫)の設計や日本橋の意匠・装飾(麒麟像など)を手がけていることから、赤レンガ酒造工場と見比べてみるのも面白いかもしれません。

また、当日は酒類総合研究所の紹介やお酒の造り方に関するパネルの展示、醸造試験所100周年DVDの放映のほか、北区税務団体協議会によるe-TaxやeLTAXなどの税務広報コーナーもございます。

予約は不要で、入場も無料ですので、歴史的建築物やお酒に興味がある方だけでなく、近隣に花見で訪れた方にもお立ち寄りいただきたいと思っております。

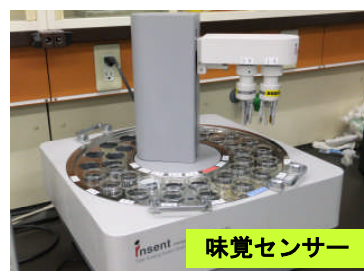


※ 施設公開以外の日でも、赤レンガ酒造工場の見学を受け付けております。見学されたい方は、概ね5名以上20名以内の団体で見学希望日の1週間前までにメール ([kengaku@nrib.go.jp](mailto:kengaku@nrib.go.jp))、又はお電話 (03-3910-6237) で、お問い合わせください。

ただし、清酒製造技術講習の実施期間中などご見学いただけない場合もございますので、予めご了承ください。

## エヌリブ 21号(お酒のおいしさ)発行

お酒の香りや味に個性があるのはもちろんですが、同じお酒であっても、飲む温度や状態、グラスの形や量、一緒に食べる料理、そして飲む方の心理や活動状態など数々の条件の違いによって、感じる香りや味わいが変わってきます。エヌリブ 21号では、お酒のソフト面ともいえる「お酒のおいしさ」を科学的に解析した結果を紹介しています。



## 酒類総合研究所の情報誌等について

酒類総合研究所では、お酒に関する情報として、「お酒のはなし」や「エヌリブ」といった情報誌や広報紙を発行しています。

「お酒のはなし」では、様々なお酒の特徴や、製造法、歴史などに関する情報を国内外から幅広く収集、整理して、写真や図を多く取り入れ、できるだけわかりやすく提供しています。現在は、創刊号<清酒>から17号<リキュールII>まで発行しており、酒税法の改正や時代の変遷に合わせて内容を更新しています。

最新の更新では、6号の<リキュール>を更新しておりますので、過去の冊子をお持ちの方は、どこが変わったのか見比べてみてください。

「エヌリブ」では、研究所の研究成果やお酒についての技術的な情報等を分かりやすく解説しています。こちらは創刊号<酵母>から上記の21号<お酒のおいしさ>まで発行しており、当研究所が醸造試験所の時代から数えて100年を迎えた際には、特別号も発行しています。

いずれも当研究所のホームページからご覧になることができますので、ご興味がある方はぜひ閲覧してみてください。また、酒飯店の方々につきましては、酒類の商品知識に関する知識をより深めることができますので、「お酒のはなし」の全号についてご一読されることをお勧めいたします。

どちらも当研究所ホームページ(<http://www.nrrib.go.jp/sake/sakeinfo.htm>)でご覧いただけます。



### Ⅲ 国税庁からのお知らせ

#### 4月は未成年者飲酒防止強調月間です

国税庁をはじめとする関係府省庁では、国民の未成年者飲酒防止に関する意識の高揚等を図るため、毎年4月を「未成年者飲酒防止強調月間」と定め、全国的な広報啓発活動を行っています。

国税庁においては、未成年者飲酒防止に向けた取組の一環として、未成年者飲酒防止啓発ポスターを作成し、税務署等を通じて各酒類販売場や学校等に配付し、掲示をお願いします。

酒類小売業者の皆様におかれましては、販売時における確実な年齢確認の実施を行うことはもとより、社会全体において未成年者飲酒防止に関する意識が高まるよう、店頭等の見やすい場所にポスターを掲示するなど、積極的な取組を行うようお願いいたします。

なお、本ポスターは、国税庁ホームページにも掲載しております。このうち酒類販売場掲示用ポスターについては、酒類販売管理者の氏名、酒類販売管理研修の受講年月日を直接入力して印刷することができる形式となっておりますので、これらの事項を店内に掲示する際、ぜひご利用ください。

#### 【学校等掲示用】(A3)



飲酒のフライングは反則です。

**自分のからだは自分で守る。  
未成年者は、お酒を勧められても  
断る勇気を持とう。**

**未成年者がお酒を飲んではいけない5つの理由**

- ① 脳の機能を低下させるおそれがあります
- ② 肝臓をはじめとする臓器に障害を起こしやすくなります
- ③ 性ホルモンに異常が起きるおそれがあります
- ④ アルコール依存症になりやすくなります
- ⑤ 未成年者の飲酒を禁じる法律があります

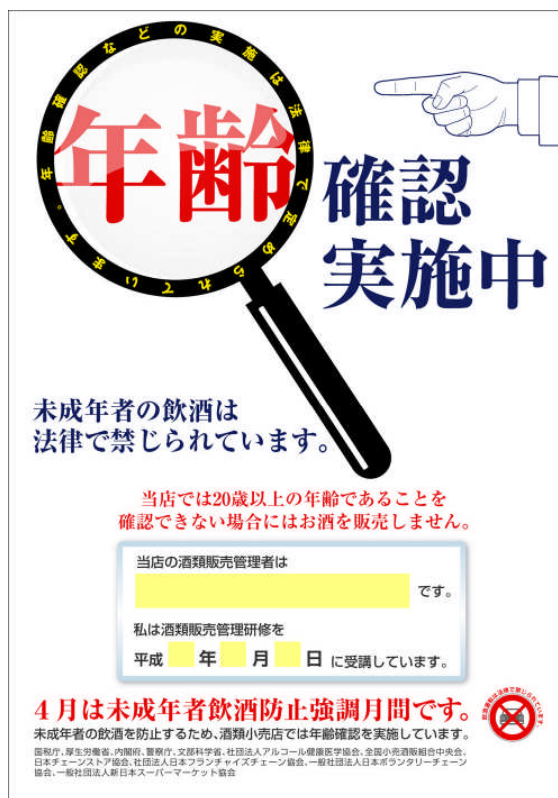
未成年者の飲酒は法律で禁じられています。

未成年者の飲酒を防止するため、酒類小売店では年齢確認を実施しています。

**4月は未成年者飲酒防止強調月間です。**

国税庁、厚生労働省、内閣府、警察庁、文部科学省、社団法人アルコール健康医学協会、全国小売酒販組合中央会、日本チェーンストア協会、日本チェーンストア協会、社団法人日本フランチャイズチェーン協会、一般社団法人日本フランチャイズチェーン協会、一般社団法人日本スーパーマーケット協会

#### 【酒類販売場掲示用】(A4)



**年齢確認実施中**

未成年者の飲酒は法律で禁じられています。

当店では20歳以上の年齢であることを確認できない場合にはお酒を販売しません。

当店の酒類販売管理者は  
[ ] です。

私は酒類販売管理研修を  
平成 [ ] 年 [ ] 月 [ ] 日に受講しています。

**4月は未成年者飲酒防止強調月間です。**

未成年者の飲酒を防止するため、酒類小売店では年齢確認を実施しています。

国税庁、厚生労働省、内閣府、警察庁、文部科学省、社団法人アルコール健康医学協会、全国小売酒販組合中央会、日本チェーンストア協会、社団法人日本フランチャイズチェーン協会、一般社団法人日本フランチャイズチェーン協会、一般社団法人日本スーパーマーケット協会

#### 【HPアドレス】

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

## 「酒類の販売数量等報告書」等の提出及び e-Tax のご利用について

「酒類の販売数量等報告書」及び『『未成年者の飲酒防止に関する表示基準』の実施状況等報告書』は、4月末までに販売場の所轄税務署に提出してください。

上記の報告書を含め、酒税に関する申請・申告等は、自宅や事務所などから e-Tax で作成・送信することができますので、ぜひご利用ください。

なお、e-Tax を初めてご利用いただく場合には、電子証明書の取得や開始届出書の提出（利用者識別番号等の取得）が必要となります。

詳しくは、国税庁ホームページをご覧ください。

### 【HPアドレス】

<http://www.e-tax.nta.go.jp>

