

## 酒販

## サポートニュース

酒類販売管理研修通信

35

独立行政法人 酒類総合研究所

## 目次

(平成 24 年 9 月)

## 特集 日本酒のあれこれ

なんでもQ&A .....	1
<u>I 酒類販売管理情報</u>	
こんな日本酒をご存知ですか? .....	2
ワンポイントレッスン .....	4
<u>II 酒販トピックス</u>	
サイエンスパーク施設公開 2012 .....	6
イベント情報をご活用ください .....	6
<u>III 国税庁からのお知らせ</u>	
酒類販売管理研修について .....	7
10月は「3R 推進月間」です .....	7



オリンピック期間中にロンドンで開催された復興支援感謝イベント「ARIGATO in LONDON」にて、中田英寿氏がプロデュースした日本酒バー「N Bar」

 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) 日本酒の輸出数量は伸びているの？

(答え) 日本酒の海外向けの輸出は非常に好調です。財務省の貿易統計によると、平成 23 年の輸出数量<sup>※</sup>は 14,022 kℓで、10 年前となる平成 13 年の輸出数量 7,052 kℓの約 2 倍となっています。

日本酒の輸出数量がここまで増加した要因の一つに、海外における日本食ブームが挙げられます。日本食は、「高品質で美味しい」、「健康に良い」といったイメージがあるようで、日本酒についても、寿司、焼き鳥、天ぷら等と合わせて海外の方に好まれているようです。また、日本酒は、以前は「Rice Wine」と呼ばれ、他の酒類と一緒に売られていたのですが、現在では「(Japanese) SAKE」として一つの地位を確立するほどになっています。

海外からの観光客が日本に来る理由の一つとして「美味しい日本食を食べたい。」という目的が挙げられるそうです。海外の方には是非、日本食と一緒に日本酒を口にさせていただいて、次に日本に来るときには「また美味しい日本酒を飲みたい。」と思えるようにしてあげたいですね。

※ 輸出先の上位は、アメリカ合衆国 (4,071 kℓ)、韓国 (2,828 kℓ)、台湾 (1,680 kℓ)、香港 (1,660 kℓ)、カナダ (473 kℓ)、シンガポール (375 kℓ)、中国 (375 kℓ)、ベトナム (296 kℓ)、タイ (272 kℓ)、ドイツ (271 kℓ) となっています。



### こんな日本酒をご存知ですか？

日本酒といえば、伝統的なお酒という良いイメージがありますが、悪酔いする、おやじ臭い酒といったちょっとマイナスなイメージも持たれるかもしれません。若年層が日本酒を飲まないのは、こういう悪いイメージが先行していることに加え、「日本酒を飲んだことがない。」といった、そもそも日本酒自体に興味がないということも理由に挙げられるかもしれません。

そこで、今回は普通とは少し違う日本酒を紹介してみたいと思います。日本酒を飲んだことがない方でも、もしかしたらこういうお酒だったら飲んでみたいと思うかもしれません。是非参考にしてください。

#### 1 発泡清酒

いわゆる「スパークリング清酒」と呼ばれる日本酒です。小容量の綺麗な瓶で若い方や女性に好まれるものが多いようです。これらは低アルコールで発泡性があるため、日本酒を飲んだことがない方にも飲みやすく感じられると思います。

また、発泡清酒とは別に活性清酒というものもあります。酵母が生きており、出荷後も瓶の中でお酒が発酵し、炭酸ガスが充満しています。栓を抜く前に激しく振ったり、温度が高い状態ですと、栓が開く瞬間に中身が半分ほど飛び出してしまう、周りがお酒だらけになってしまうという危険性があります。これらは、にごり酒やおりがらみ酒として製品化されていますが、辛口のものやアルコール度数が高いものも多く見られます。

いずれも冷やした状態で、乾杯用や食前酒として飲まれることをお勧めします。



#### 2 凍結酒

読んで字のごとく「凍ったお酒」です。ゴクゴク飲むお酒ではなく、溶かしてシャーベット状になったものをいただくものです。暑い日はよく冷えた冷酒も美味しいですが、こういったお酒で涼しさを感じるのもよいかもしれません。

また、過冷却を行った「みぞれ酒」というものもあります。過冷却とは特殊な冷やし方をする事により、お酒を融点（氷点）以下に冷やしても凍らない状態をいいますが、過冷却したお酒は、振動を与えた（グラスに注いだ）瞬間に凍り始めます。酒販店で過冷却を行ったお酒を販売しても、運ぶ間に凍ってしまうでしょうから、料飲店等でお客様に提供する際の提案として紹介されるとよいかもしれません。また、簡易な方法で自宅でも過冷却を行える方法もあるので、参考にしてみてください。

※ 凍結により瓶等が破損するおそれがありますので、十分にご注意ください。

### 3 ソフトタイプ清酒

日本酒のアルコール分の平均は15度程度ですが、アルコール度数をぐんと低く抑えたソフトタイプ清酒というものがあります。

これは、清酒を単に水で薄めてアルコール度数を低くしているわけではなく、特殊な醸造方法により仕込まれているため、水っぽくなく、旨みがあり、味の調和がとれているのが特徴です。以前の商品ではアルコール分12度程度が主流でしたが、最近ではアルコール分10度以下の製品も販売されていますので、日本酒の入門編としてお勧めできると思います。

### 4 桃色にごり酒

日本酒といえばきりっとした透明なお酒をイメージしますが、ピンク色の日本酒もあります。普通の日本酒と違うのは、桃色酵母と呼ばれる酵母を使用していることです。この酵母で仕込むことにより、低アルコールのほんのりピンク色をしたにごり酒が出来上がります。

最近では桃色にごり酒を製造している酒蔵も少なくなく、桃の節句やお花見の時期に合わせて季節限定で販売されています。綺麗なピンク色のお酒のため、特に女性に人気が高く、売れ行きも好調なようです。



### 5 清酒ベースのリキュール

日本酒をベースとしたカクテルはバーなどで飲むことができますが、蔵元で製造している日本酒ベースのリキュールをご存知でしょうか。

一般的にリキュールといえば梅酒が挙げられますが、梅酒は焼酎に梅の実や氷砂糖を漬け込んで造るのが一般的です。しかし、最近では多くの蔵元が自分の蔵で醸造した日本酒で梅酒を仕込んで販売しています。日本酒ベースの梅酒は、焼酎ベースの梅酒に比べ、日本酒のまろやかなで濃醇な味わいをより楽しむことができます。

梅以外にもゆず、みかん、桃、いちごなど、地元の特産品である果実等を使用したリキュールも増えていますが、これらは「和リキュール」や「和製リキュール」と呼ばれていて、地元の特産品を知ってもらう、また地域を活性化させるためのマストアイテムとなっているようです。

また、透明ではなく、色が付いた日本酒をご存知でしょうか。色が付いているといっても桃色にごり酒などとは違い、原料に色素を使用しているため、酒税法上はリキュールとなりますが、味わいや香りは日本酒そのものというお酒です。このようなカラフルで賑やかな商品が増えてくると、日本酒もより親しみやすいお酒として興味を持ってもらえるかもしれません。



## お酒造りと名水の関係

日本は、昔から水が綺麗で豊富にあると言われていて、全国のいろいろな場所に名水地<sup>\*1</sup>と呼ばれる地域が存在します。名水地には必ずと言っていいほど酒蔵が集まっていて、非常に良いお酒が造られています。では、このように名水地に酒蔵が集まり、また銘醸地<sup>\*2</sup>と呼ばれているのはなぜでしょうか。



兵庫県・灘に酒造りに適しているとして有名な「宮水」があります。江戸時代の後期、魚崎(神戸市)と西宮(西宮市)に蔵を持つ山邑太左衛門が、西宮の蔵の酒質が常に優れていたことから、その原因を追及しました。杜氏や道具を入れ替えてみましたが効果がなく、天保11年(1840年)に西宮の水を魚崎に運んで仕込みを行ったところ酒質が向上しました。六甲山系に降った雨が夙川の伏流水となり、西宮神社近くの一帯で湧出する水こそが優れた酒の秘訣である「宮水」であったわけです。以降、灘の酒造家はこぞって西宮の水を使うようになり、「西宮の水」が略されて「宮水」と呼ばれるようになりました。

このような理由から、灘には多くの酒蔵が集まり、灘の酒は一大ブランド化してきました。清酒の製法品質表示基準において、「生一本」という表示事項が「単一の製造場のみで醸造した純米酒である場合に表示できる」として認められています。灘の酒蔵において製造されたお酒が特別視されていたため、皆様もご存知の「灘の生一本」と称されるようになり、今でも全国の日本酒ファンに根強く愛されているようです。

「宮水」はミネラル分を適度に含んでいるため、硬度が大きい硬水となります。カリウム、マグネシウム、リン酸などのミネラル分は、麹菌や酵母の栄養となり増殖を促進させます。また、同じようにカルシウムは、醪の米の溶解を促進させ、発酵を盛んにします。その結果、酒造りの天敵である火落菌等の雑菌が浸入できなくなり、酒造りが手探り状態で行われていた時代から、



宮水発祥の地の石碑と梅の木井戸(西宮市)

腐造を起こすことなく安定した酒造りを行うことができていたわけです。

日本の地下水は、一般的に硬度の低い軟水となりますが、これは日本の地層はマグマが冷え固まった火成岩によって形成されており、山から海岸までの傾斜が大きく、地下水にミネラル分が溶け込みにくいためです。軟水で仕込んだ酒は発酵がゆっくり進んでまろやかな甘口のお酒になりますが、逆に、硬水で仕込むと発酵が進みやすく、きりっとした辛口のお酒となります。そのため、「灘の男酒、伏見の女酒」と称されるようになったと言われていています。

灘、伏見では良質な地下水が豊富に得られることのほかに、地下水に鉄分がほとんど含まれていないということも銘醸地と呼ばれる由縁です。お酒の醸造用水は、飲用水よりも厳しい基準を満たしていることが必要であり、お酒の着色や劣化を促進させる原因となる鉄分の基準についても飲用水と比較すると 10 分の 1 以下と厳しくなっています。現在では、技術により鉄分を除去することができますが、灘、伏見においては、醸造用水に適した水が自然にこんこんと湧き出ていることになります。



伏見の御香水（京都市伏見区）

灘、伏見だけでなく、名水地と呼ばれる地域の方々は、この水を守ってまいりとうと長年、努力をしてこられました。しかし、都市開発等により水源地が汚されてしまったり、水が枯れてしまったりする危機にさらされているところも少なくありません。私たちは今までほとんど苦勞をすることなく、良質で豊富な水を得ることができました。これからもそうであるために、先人が守ってきた名水を保全していくとともに、良いお酒が造り続けられる環境を残していく必要があります。

※1 環境省のホームページで「名水百選」が選定されています。

<https://www2.env.go.jp/water-pub/mizu-site/meisui/list/index.html>

選定に当たっては、対象として「地方公共団体等においてその保全に力を入れているもの」、判定条件として「地域住民等による保全活動があること」が基準とされています。

※2 「銘醸地」についての明確な基準はありませんが、良い酒を造る酒蔵が集まっている地域のことを指します。

## II 酒販トピックス

### サイエンスパーク施設公開 2012

平成 24 年 10 月 19 日（金）、広島中央サイエンスパークの施設公開が行われますが、酒類総合研究所も普段はめったにご覧になれない研究所の内部を公開いたします。

公開当日は、清酒、ワイン、ビール、焼酎、ウイスキーなどの製造設備の見学ができるほか、様々な酒類の製造工程、製造にかかわる微生物研究の最新情報などを、展示物やDVDで分かりやすくご紹介します。また、今年は新たに歴代首相の「國酒」揮毫色紙の展示も行う予定となっております。

お酒の研究機関らしく焼酎の原料となる黄金千貫のふかしイモの試食や、米こうじのみを使用した甘酒の試飲もできますので、是非お越しください。

※ 「広島中央サイエンスパーク」は、地域産業の高度化の促進や、地域経済の発展を図るため、各界の研究機関等の受け皿として、東広島市鏡山に造成された研究団地です。

※ 詳しくは、独立行政法人酒類総合研究所 研究企画知財部門（082-420-0800）までお問い合わせください。



### イベント情報をご活用ください

試飲会や酒まつりと言えば、お酒が大好きな方々が参加する一大イベントであり、このようなイベントが各地で多数開催されています。ただ単にいろいろなお酒が飲めるというだけでなく、美味しいおつまみをいただけたり、蔵元と交流できたりするため、どのイベントも大盛況となっているようです。



また、日本酒造組合中央会のイベント情報をご存知でしょうか。蔵元が加入している全国規模の組合の情報ですので、開催地域も全国が対象となっています。旅行などに合わせて参加することもできますので、チェックされてみてはいかがでしょうか。

【日本酒造組合中央会 イベント情報】

<http://www.japansake.or.jp/sake/events/>

### Ⅲ 国税庁からのお知らせ

#### 酒類販売管理研修について

酒類小売業者の皆様には、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、酒類の小売販売場ごとに選任した酒類販売管理者について、酒類販売管理研修を受講させていただいているところです。

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、酒類販売管理者の方には、定期的に研修を受講して、常に新たな知識を習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概ね3年を経過することとなる酒類販売管理者の方がいらっしゃいましたら、その趣旨をご理解の上、改めて研修を受講させていただくようお願いいたします。

#### 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、関係省庁では、毎年10月を「リデュース・リユース・リサイクル（3R<sup>※</sup>）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。

この啓発活動の一環として、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を周知するとともに、酒類容器のリサイクルへの協力を酒類業者と消費者に広く呼びかけています。

酒類業者の皆様には、自らリターナブルびんの回収に取り組むほか、レジ袋の使用削減、簡易包装の推進など、3Rの推進に向けた取組や消費者への周知<sup>※※</sup>に一層のご協力をお願いいたします。

※ 「3R」は「さんアール」や「スリーアール」と呼ばれており、Reduce（リデュース：発生抑制）、Reuse（リユース：再使用）、Recycle（リサイクル：再生利用）の頭文字をとったものです。

循環型社会形成推進基本法において、有用な廃棄物は循環資源と位置付けられており、その利用と処分に当たっては、リデュース・リユース・リサイクルの順に取り組むことが重要とされています。

※※ 国税庁のホームページ「酒類容器等の3R」に消費者への周知用参考資料を掲載していますので、ご利用ください。

#### 【HPアドレス】

[http://www.nta.go.jp/shiraberu/senmonjoho/sake/risaikuru/suishingekkan/shurui\\_3r.htm](http://www.nta.go.jp/shiraberu/senmonjoho/sake/risaikuru/suishingekkan/shurui_3r.htm)

# やっぱり、 リターナブルびん だよね！



は、  
日本ガラスびん協会が  
認定する規格統一びん  
のマークです。



飲んだ後は、  
お店に  
返却してね！

ビールびんくん



環境にやさしい  
わたしたちを  
選んでね！

いっしょう  
一升びんちゃん



やさしく  
取り扱ってね！

さかとういつ  
規格統一びんくん

日本酒造組合中央会では、300ml、500mlの  
規格統一びんを導入しています。

## 「ワンウェイびん」と「リターナブルびん」の違い

### ワンウェイびん



### リターナブルびん



リターナブルびんは、ワンウェイびんに比べ環境にやさしいといわれています。

国税庁ホームページ <http://www.nta.go.jp>