

酒販

サポートニュース

酒類販売管理研修通信

36

独立行政法人 酒類総合研究所

目次

(平成24年12月)

特集 甲州ワイン

なんでもQ&A	1
<u>I 酒類販売管理情報</u>	
甲州ワインを知っていますか?	2
ワンポイントレッスン	4
<u>II 酒販トピックス</u>	
清酒中のリラックス効果をもたらす物質 ..	6
東日本大震災への酒類総合研究所の対応	6
<u>III 国税庁からのお知らせ</u>	
酒類自動販売機の設置状況の公表について	7



甲州ワインの新酒が解禁（山梨スーパーまつり）

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) 酸化防止剤とは何ですか？

(答え) ワインのラベルを見ると、よく「酸化防止剤（亜硫酸）」という表記がなされています。この酸化防止剤とは、ワインの製造や貯蔵工程中に、酸化という化学反応により、酒質が変わるのを防ぐ目的で使用されているものです。酸化防止剤として用いられている亜硫酸は、酸化による香味の劣化を防止する以外に、赤ワインの色の成分であるアントシアニン色素の果皮からの抽出の促進及び安定化、微生物に対する抗菌作用による有害微生物の増殖の抑制等の役割も果たします。

亜硫酸を使用していないワインは「酸化防止剤無添加ワイン」と呼ばれています。健康ブームの影響もあり、無添加ワインは人気のある商品ですが、取扱いには注意が必要です。ワインはそもそも、酸化や腐敗（微生物による汚染）に非常に弱いお酒です。そのため、酸化防止剤を使用していない無添加ワインは、出来立ての新鮮さを味わえる反面、時間が経つごとに酒質が大きく変化する恐れがあります。したがって、酒販店においては、在庫中に劣化してしまう危険を避けるため、保管方法に注意し、早めの販売を心がける必要があります。

「亜硫酸を使用しているワインは頭痛になったり、悪酔いする。」というまことしやかな噂もありますが、「頭痛などの原因は飲みすぎによるもの」というのが通説のようです。また、亜硫酸は他の食品でも使用されていて、食品衛生法で各食品別に使用量が定められています。そのため、製造者は定められた範囲内で必要最低限の使用を行っています。



甲州ワインを知っていますか？

「甲州ワイン」という名前を聞いたり、店頭で並んでいるのを見ることがあっても、実際に飲んだことがない方はまだまだ多いと思います。今回はそんな「甲州ワイン」にスポットを当ててみましたので、ぜひ参考になさって楽しんでみてください！

☆甲州ブドウのルーツ①

甲州ワインの原料となる「甲州」というブドウ品種の起源については2つの説があります。1つは、奈良時代に僧行基が現在の甲州市勝沼町で修行した際に、夢の中にブドウを持った薬師如来が現われたことから、夢の中に現れた薬師如来像を大善寺に安置するとともに、ブドウの栽培方法を村人に教え始めたという説です。

もう1つは、平安時代末期に雨宮勘解由という人物が野生状態のブドウを見出し、持ち帰って栽培したところ、5年後に結実したという説です。

いずれの説が正しいかは分かっていませんが、甲州ブドウは日本の在来品種であるということだけは確かです。その名のとおり山梨県を中心に栽培されてきました。

☆甲州ブドウのルーツ②

酒類総合研究所で甲州ブドウのルーツについて DNA 解析を用いて探ったところ、甲州ブドウは、カベルネ・ソービニオンやシャルドネなどのワイン用品種と同じヨーロッパブドウ（ヴィニフェラ種 *Vitis vinifera*）に属し、その中でさらに中国で栽培されているブドウ品種などとともに、東洋系品種群とグループを形成していることが判明しました。しかし甲州ブドウには、中国のブドウ品種とは明らかに異なる遺伝子が存在しているため、今はなくなってしまったブドウの系統から遺伝子を受け継いでいるのかもしれませんが。

以上のように、甲州ブドウの祖先は中央アジアからシルクロードを経て、交易船などによって日本に持ち込まれ、独自の進化を遂げたと推定されますが、いつ頃甲州ブドウが生まれたのか、なぜ甲州ブドウの栽培が山梨で盛んになったのか、といったことについては解明されておらず、謎が多いブドウであるといえます。

☆甲州ブドウの特徴

甲州ブドウの果実は薄いグレーがかったピンク色（紫紅色）で、欧州のブドウと比較して果皮がやや厚めです。果実の大きさは中程度で、生食用にも、ワインの醸造用にも適していますが、糖分の上昇は欧州のワイン用ブドウと比べるとやや緩やかです。

☆甲州ワインの始まり

昔から生食用として食べられてきた甲州ブドウですが、ワインの醸造に用いられるようになったのは140年ほど前の明治時代からです。当時の明治政府は、富国強兵のために殖

産興業を奨励し、ワイン醸造の振興策もその一環として加えられました。明治3年頃には、山梨県甲府市の山田宥教（やまだひろのり）が詫間憲久（たくまのりひさ）と共同で甲州種による葡萄酒醸造を行い、これが日本で初めてのワイン醸造であるといわれています。

その後、明治10年に高野正誠と土屋龍憲が葡萄酒醸造技術の習得のために渡仏し、本場フランスの葡萄酒醸造技術を日本に持ち帰りました。この二人の多大な功績により、本格的なワイン造りが山梨で始まり、次第に日本全国へ広がっていきました。



高野正誠と土屋龍憲

☆甲州ワインの特徴

甲州ワインは、香りや味が穏やかに調和した飲みやすい白ワインです。甲州ブドウが1300年以上も前から日本で栽培されているためか、日本人の特性のように、料理の邪魔をせず、寄り添うようなワインであるといわれています。

また、メルシャン㈱の研究結果によれば、ワインと魚介料理を合わせた際の不快な生臭みの原因の1つはワインに含まれる鉄であるとしていますが、甲州ワインは鉄の含有量が少なく、寿司や刺身などの和食と合わせやすいとのこと。

甲州ワインは、甲州ブドウに合った醸造法の研究の結果、最近では甘口から辛口、また新酒から熟成酒まで様々なバリエーションの商品が造られるようになりました。これも甲州ブドウの醸造特性の自由度が高く、いろいろなものに合わせやすいという特徴があるからかもしれません。製造方法や貯蔵方法などが商品のラベルに記載されていますが、これらによっても味わいが随分変わりますので、以下を参考にしてみてください。

・シュール・リー

「シュール・リー」とはフランス語で「澱（オリ）の上」という意味で、アルコール発酵後も数ヶ月間、澱とワインをからませて複雑な風味を付与する醸造法です。この製法では澱となった酵母が自己消化し、ワインに溶け出すため、ワイン中のアミノ酸等の窒素成分が増加し、うまみや味の厚みが増します。従来から味が薄いといわれていた甲州ワインを改善するために導入され、多様化に貢献しています。

・樽発酵

樽で発酵させることにより、ワインに樽の複雑な香りや味わいが付きます。昔のワイン造りは発酵容器に樽を使用していましたが、現在ではタンクで発酵させることが多くなりました。そのため、商品として見かけることは少ないかもしれませんが、メーカーの造りに対するこだわりが感じられるのではないのでしょうか。

・樽熟成

タンクのまま熟成させるのではなく、ワインを樽に移し替えて熟成させたものです。樽熟成を行うことにより、樽の成分や香り、色がワインに移ります。そのため、普通にタンクで熟成させるよりも、より豊かな味わいのワインに仕上がります。

甲州ブドウの発祥の地「甲州」

甲州ブドウの発祥の地といえば、先にご紹介したとおり山梨県甲州市勝沼町を中心とした一帯となります。甲府盆地の東側に位置し、標高が高いため昼と夜の寒暖の差が大きく、丘陵地帯で水はけが良いため、特にブドウの栽培には適しているといわれています。



ブドウ畑

秋にはブドウの房がたわわに実り、収穫を迎えます。



甲州ブドウ



収穫を終えて肌寒くなってくると、富士山をバックに紅葉も楽しめます。



ブドウ畑の紅葉



山梨県の人々はワインが大好きで、成人1人当たりの消費量7.10は全国平均の約3倍にもなります（平成22年度、「国税庁 酒のしおり（平成24年3月）」）。その中でも甲州ワインは昔から飲まれているワインです。親戚や友達が集まったら、みんなで1升瓶に入った甲州ワインを湯呑みで飲むのが山梨風の飲み方です。

春には桃の花が咲き乱れ、温泉も豊富に湧いています。甲州ブドウの発祥の地「甲州」を一度訪れてみてはいかがでしょうか。



桃の花（春）



ブドウ品種「甲州」はOIV（国際ブドウ・ワイン機構）に品種登録されています

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OIV（国際ブドウ・ワイン機構）への登録が必要ですが、当研究所は山梨県と協力して日本固有のブドウ品種である「甲州」について登録申請を行い、平成22年4月にOIVのブドウ品種リストに「甲州」が品種登録されることになりました。この貢献により酒類総合研究所は、平成23年に山梨県果樹試験場と共同でASEV Japan 技術賞を受賞しています。

今後は、甲州種以外のワイン用ブドウ品種についても当研究所が窓口となりOIVへの登録申請業務を行います。

II 酒販トピックス

清酒中のリラックス効果をもたらす物質

平成 24 年 10 月 10 日（水）、独立行政法人酒類総合研究所は、酒類業界の専門紙に対して記者会見を行い、当研究所の最近の研究成果等について発表を行いました。その中の『清酒中のリラックス効果をもたらす物質』について、ご紹介します。

近畿大学工学部と酒類総合研究所は共同研究を行い、GABA（ギャバ： γ -アミノ酪酸）と同様に、清酒中に含まれる有機酸類が神経細胞の GABA 受容体を活性化しリラックス効果をもたらすということを見出しました。

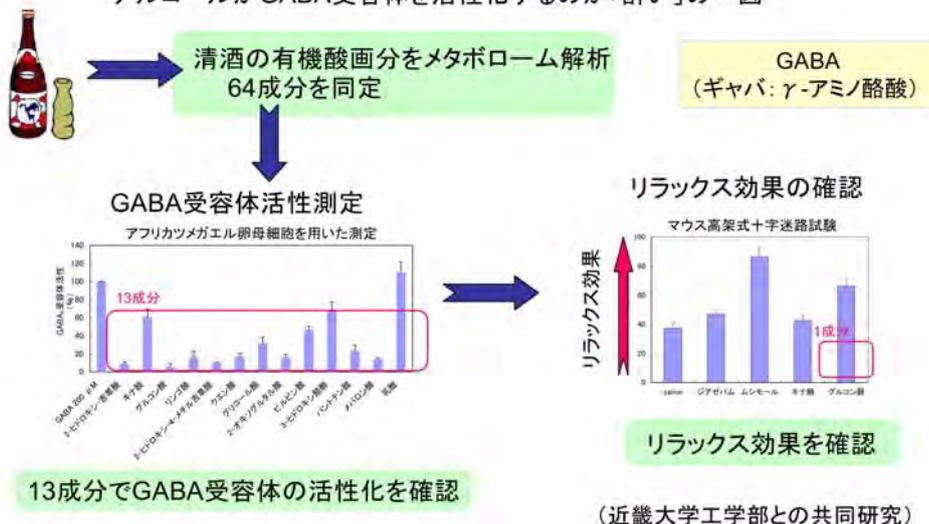
清酒には数千もの物質が含まれていますが、この中の有機酸類について最新の分析技術（メタボローム解析）を用いて調べたところ、グルコン酸など 13 成分が GABA 受容体を活性化することが明らかになったものです。

現在はマウス実験の段階ですが、今後は飲酒時の酔いへの影響や、ヒトでの有効性についても更なる解析を行うこととしています。

清酒中のリラックス効果をもたらす物質

清酒中からアルコール以外にGABA受容体を活性化する成分を発見

GABAはGABA受容体を活性化し、リラックス効果をもたらす
アルコールがGABA受容体を活性化するのが「酔い」の一因



東日本大震災への酒類総合研究所の対応

平成 24 年 3 月の EU への清酒、焼酎、ウイスキーの輸出規制の解除・同年 10 月の全酒類の輸出規制の解除については、当研究所が行った「原料米に含まれるセシウムが清酒にほとんど移行しないこと」の研究結果及び酒類等の放射能分析の実績が大きく貢献したものと考えています。

現在は、ワイン・ビール・梅酒を対象として原料中のセシウムが製品にどの程度残存するかについても研究を行っており、更なる規制の緩和等に役立つことが期待されます。

東日本大震災への酒類総合研究所の対応

http://www.nrib.go.jp/bun/sh_bun/sintaiou.htm

Ⅲ 国税庁からのお知らせ

酒類自動販売機の設置状況の公表について

国税庁では、従来型の酒類自動販売機[※]の撤廃に向けた酒類業者の自主的な取組の推進を促すため、毎年4月1日現在における酒類自動販売機の設置状況を調査し、公表しています。

本年も国税庁ホームページにおいて、平成24年4月1日現在の設置状況について公表しました。

平成24年4月1日現在の酒類自動販売機の設置状況は、従来型機が6,652台であり、撤廃決議直後の平成8年3月31日現在の設置台数に対し、その残存率は3.6%となっています。また、改良型機については、19,476台となっています。

詳細については、国税庁ホームページに掲載しておりますので、ご覧ください。

【HPアドレス】

<http://www.nta.go.jp/shiraberu/senmonjoho/sake/miseinen/jihanki2012/01.htm>

※ 未成年者の飲酒を防止するために、購入者の年齢を確認した上で酒類を販売することが求められており、従来型の酒類自動販売機による販売は、購入者の年齢を識別できない点で問題があるとされています。

酒類総合研究所からのお知らせ

「酒販サポートニュース」の発行と「メールマガジン」の配信

酒類販売管理者の皆様には、日頃から法令改正や酒類販売管理に関する情報を収集して、酒類の適正な販売管理に努めていただく必要があります。

酒類総合研究所では、酒類販売管理や商品知識などの必要な情報をご提供するため、「酒販サポートニュース」（年4回）を発行して、ホームページに掲載するとともに、メールマガジンを配信して掲載情報などの周知に努めています。

【酒総研メールマガジンの登録方法】

携帯電話又はパソコンから、ssn@m.nrib.go.jpへ空メールを送信してください。

バックナンバーと特集内容

バックナンバーについては、酒総研HPからご覧になれます。

<http://www.nrib.go.jp/kou/syutsusin.htm>

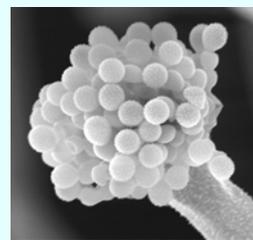
31号 お酒と健康

酒類の効用と健康に与える影響



32号 お酒と微生物

お酒と微生物



33号 東日本大震災から1年

復興に向けて



34号 全国新酒鑑評会 100回記念

全国新酒鑑評会は100回を迎えました



35号 日本酒のあれこれ

こんな日本酒をご存知ですか？

