

酒販 サポートニュース

酒類販売管理研修通信

40

独立行政法人 酒類総合研究所

目次 (平成 25 年 12 月)

| | |
|--------------------------|---|
| なんでもQ&A | |
| 「乾杯」の四方山話を教えてください …… | 1 |
| I 酒類販売管理情報 | |
| マスカット・ベリーAのOIV登録 …… | 3 |
| お爛の季節がやって来た! …… | 4 |
| II 酒販トピックス | |
| 研究所の研究成果についてなど …… | 5 |
| III 国税庁からのお知らせ | |
| 自動販売機の設置状況の公表 …… | 7 |
| IV 酒類総合研究所からのお知らせ | |
| 赤レンガ酒造工場見学のお知らせ …… | 8 |



『山梨ヌーボーまつり』日比谷公園(東京都千代田区)
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。パソコン又はスマートフォンから ssn@m.nrib.go.jp 宛へ空メールを送信してください。

なんでも Q&A

(質問)「乾杯」の四方山話を教えてください。

(答え) 宴会や会食では、代表者の「乾杯」の発声とともに、開始されることがよく見られます。

「乾杯」のしきたりは、元々日本に無かったもので、幕末、海外との交流により、こうした風習が日本に取り入れられました。

当初は、海軍などの軍隊の一部だけで行われていましたが、明治後半には一般に広まっていったといわれています。

元々、海外から取り入れられた風習ですので、乾杯する際は、ビールなどの洋酒が良く使われていました。

仕事帰りに居酒屋に行き、座るや否や「とりあえずビール」などと注文し、「乾杯」したことはありませんか。

居酒屋等には、ほとんどビールがおいであり、メニュー表を見る前に「とりあえずビール」と注文することができます。

ところが、最近では、「乾杯」にビール以外の酒類で行なうことも増えてきました。若者をはじめ嗜好や生活様式の変化などから、「乾杯」のお酒は多様化しています。(次頁へ続く)



飲食店イメージ (地酒立ち呑み屋)

(前頁からの続き)

そうしたなか、「乾杯は日本酒で」、「乾杯は焼酎で」など、酒蔵のある自治体を中心に地酒で乾杯条例を制定する動きが広まってきています。

これは、地域の伝統産業である地酒を切り口として、地域振興や消費拡大を図り改善していくだけでなく、地酒を通じた日本文化への理解の促進に寄与することを目的としています。

条例の先駆けである京都市では、酒造組合と共同でホテルや居酒屋等と提携し、宴会などの乾杯用の日本酒を提供するなどした結果、日本酒の消費が増加しています。

また、各酒造組合や自治体単位で総会や懇親会などで、率先して地酒で乾杯！をしたり、日本酒をワイングラスや地元特産陶器に注ぎいれ「乾杯」するなど、日本酒のイメージアップを図り、地域で積極的に地酒をアピールしているところも増えてきています。

アルコールが多様化してきているこの時代、「乾杯」を何でやるかは、その場その時で変わるものです。

今後、こうした条例や取組によりどのような効果が出てくるか注目しています。

各地で制定された乾杯条例（日本酒・焼酎）

(平成25年9月30日現在)

| 地方公共団体 | | 条 例 名 称 |
|--------|---------|--------------------------------|
| 福島県 | 南会津町 | 南会津町乾杯条約 |
| 千葉県 | 神崎町 | 日本酒で乾杯を推進する条例 |
| 石川県 | 白山市 | 白山菊酒等の普及の促進に関する条例 |
| 京都府 | 京都市 | 京都市清酒の普及の促進に関する条約 |
| | 与謝野町 | 与謝野町地酒の普及の促進に関する条例 |
| 兵庫県 | 明石市 | 明石市の伝統産業である清酒による乾杯の普及の促進に関する条例 |
| | 西宮市 | 西宮市清酒の普及の促進に関する条例 |
| | 伊丹市 | 清酒発祥の地伊丹の清酒の普及の促進に関する条例 |
| | 三木市 | 三木市日本酒による乾杯を推進する条約 |
| | 加東市 | 加東市日本酒による乾杯を推進する条例 |
| 広島県 | 東広島市 | 東広島市日本酒の普及の促進に関する条例 |
| 佐賀県 | | 佐賀県日本酒で乾杯を推進する条例 |
| | 鹿島市 | 鹿島市日本酒で乾杯を推進する条例 |
| 長崎県 | 壱岐市 | 壱岐焼酎による乾杯を推進する条例 |
| 熊本県 | 多良木町 | 多良木町焼酎による乾杯を推進する条例 |
| 宮崎県 | 日南市 | 日南市の地元本格焼酎による乾杯を推進する条例 |
| 鹿児島県 | いちき串木野市 | いちき串木野市本格焼酎による乾杯を推進する条例 |

※総務省「平成25年4月1日現在の全国地方公共団体コード」順

※このほか、特産陶器を推進する乾杯条例（3自治体）なども制定されています。

※あくまでも普及への努力を求めるもので、条例違反に対する罰則規定はありません。

マスカット・ベリーAのOIV登録

平成25年6月にブドウ品種「マスカット・ベリーA」が国際ブドウ・ワイン機構(International Organisation of Vine and wine 以下「OIV」^{*})の国際ブドウ品種及び同義語リストに登録・掲載されました。

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等への登録及び生産国による表示規則(代表的な生産者団体が発した規則を含む。)が必要です。

当研究所は、OIVへの品種登録申請業務を行っており、今回の登録で、国際ブドウ品種に掲載されている日本のワイン用ブドウ品種は、「甲州」に続き2つとなりました。

※OIVとは、ぶどう栽培やワイン造りに関した事項などに取り組む国際機関です。



写真提供：岩の原葡萄園

マスカット・ベリーAは、新潟県上越市北方の岩の原葡萄園の創業者で「日本のワインぶどうの父」と言われる川上善兵衛氏が1927年にアメリカ系の「ベリー」と欧州系の「マスカット・ハンブルグ」を交配して生み出したブドウであり、20度前後の糖度とほどよい酸味で濃厚な味わいのあるブドウ品種です。

マスカット・ベリーAは生食用としても有名な品種ですが、現在でも日本を代表する赤ワイン用ブドウ品種としてフルーティーなミディアムタイプの赤ワインが造られ、さらにボージョレー・ヌーボーのようなライトタイプの新酒も造られています。

山梨県ワイン酒造組合では、毎年11月第1土曜日を山梨ヌーボー解禁日として、日比谷公園(東京都千代田区)や阪神百貨店梅田本店、山梨県甲州市勝沼町のぶどうの丘などで、新酒の試飲・即売会を開催しています。

来場者も多いイベントで、2013年の解禁日(11月2日)の日比谷公園では、試飲を楽しむ人やお目当てのワイナリーの新酒を購入し公園内で楽しんでいる方が大勢いました。

2013年は、今回の「マスカット・ベリーA」のOIV登録や地理的表示「山梨」の産地指定の告示がありました。

これを機に、日本のワインを世界に向けて発信していこうという造り手の思いが伝わってきます。

世界の壁は高いですが、これからの日本のワインに注目です。



山梨ヌーボー解禁日(日比谷公園)

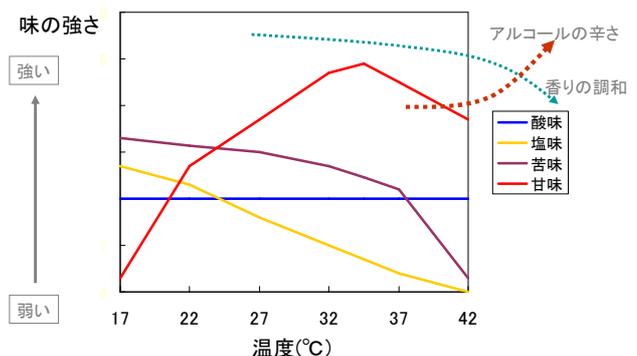
お燗の季節がやって来た！ —お燗を楽しもう—

寒くなってきたこの季節、「やはり清酒はあつ燗で」と言う方も多いのではないのでしょうか。しかし、温度が低すぎると味や香りを感じる事が難しく、逆に、温度が高すぎるとアルコールの刺激が強くなり、また、香り成分の揮発によって調和が悪くなるため、あまり極端な温度はおすすめしません。

| 表現・名称 | 温度 | 体感目安 |
|-------|-------|--|
| 飛びきり燗 | 55℃以上 | 持てないほどではないが、持った直後に熱いと感じる。 |
| あつ燗 | 50℃近辺 | 熱く感じる。徳利から湯気が見える。 |
| 上燗 | 45℃近辺 | 数秒間持つとやや温かい。注ぐと湯気が立つ。 |
| ぬる燗 | 40℃近辺 | 体温と同じくらいの感じ。熱いとは思わない程度。 |
| 人肌燗 | 35℃近辺 | 体温より少し低い感じ。「ぬるいな」と感じる程度。 |
| 日向燗 | 30℃近辺 | 体温よりは低い印象。温度が高いとも低いとも感じない。 |
| ひや | 20℃ | いわゆる常温。かつての土間の温度。 手に持つと、ほんのり冷たさが伝わってくる程度。 |
| 涼冷え | 15℃ | 冷蔵庫から出して、しばらくたった温度。 ひんやりとしてはっきりした冷たさを感じる。 |
| 花冷え | 10℃ | 冷蔵庫に数時間入れておいた温度。 ビンに触れるとすぐに冷たさが指に伝わる。 |
| 雪冷え | 5℃ | 氷水に浸して十分に引き締めた冷たさ。 冷たく、冷気が見え、ビンに結露が生じる。 |

お燗をつけると一層おいしくなる清酒があります。これを「燗あがり」といいます。人間の味の感じ方は温度によって異なり、甘味は体温付近の温度で強く感じます。一方、酸味は温度による変化が小さく、苦味は温度が高くなると弱く感じるため、常温では少し酸味や苦味が強いと思えた酒も、お燗にすることで甘味が感じられるようになり、味の調和が良くなるということのようです。また、温度そのものの快感も脳に伝わるそうですので、燗は大事にしたいですね。

温度と味の強さ



※「和らぎ水」のすすめ

お酒を飲むときに、ときどき水を飲むようにすると、深酔いしません。

また、お酒が好きな方なら、ウーロン茶や緑茶よりも、水を飲むことで、お酒の香りや味が一層楽しめるようになります。

飲みすぎる前に、積極的に水を飲むようにした方が良いでしょう。

(提供：日本酒造組合中央会)



Ⅱ 酒販トピックス

1 酒類流通業者向けセミナーを希望する酒販組合さんへ

酒類総合研究所では、酒類流通業者向けに、酒類に関する専門知識を普及することを目的として、小売酒販組合、卸売酒販組合と共催で「酒セミナー」を年間 15 件程度開催しています。

酒セミナーにおいては、テーマ（清酒・果実酒・焼酎・その他の酒類）別に、「酒類の品質管理ときき酒」と題して、製造方法や保管環境の違いが味・色・香りにどう影響するのかを、きき酒実習を組み入れたプログラムで講義を行なっています。

参加者からの評判が良いことや、組合の活動のきっかけになっていることから、酒類を変えてのリピートがある人気のセミナーです。

最近では、開催地の地元県産酒を使ったきき酒実習も人気が出てきています。

参加人数は、25 名程度から開催できますので、開催を希望される酒販組合は、酒類総合研究所東京事務所までお問合せください。

詳しくは、酒類総合研究所ホームページから『酒セミナー』開催のご案内にある「酒セミナー開催の手引き」をご覧ください。（http://www.nrib.go.jp/kou/h25sake_semi.htm）



※平成 26 年 3 月までの開催の申込は終了しておりますが、4 月以降に開催予定のご相談については、下記の連絡先までお問合せください。

※ご希望の日程にそえない場合もありますので予めご了承ください。

【連絡先】独立行政法人 酒類総合研究所 東京事務所

東京都北区滝野川 2 丁目 6 番 30 号

TEL 03-3910-6237（平日 9：00～17：00 受付）

担当：酒類情報専門官 高村まで（メール gisidou@nrib.go.jp）

2 「甲州」ブドウのルーツを解明

ワインの品質に最も影響するのがブドウの品種です。日本でワインが造られ始めたのは明治時代になってからですが、そのずっと前から日本で栽培されてきたブドウがありました。

それが「甲州」です。甲州の起源について、山梨県甲州市勝沼町には奈良時代に僧行基がブドウを持ち込んだとする説や、平安時代末期に雨宮勘解由（あめみやかげゆ）が野生状態の甲州ブドウを見出して栽培を始めたという説など諸説があり、はっきりしていませんでした。

そこで、当研究所にて甲州の DNA を詳細に解析したところ、甲州は、カスピ海付近（コーカサス地方）発祥のブドウが、シルクロードをたどって中国を通り、長い年月をかけて野生種と交雑しながら日本に伝わって来たものであることがわかりました。長い時間と距離を経て、日本の気候風土に適応した甲州が生まれたことには驚かされます。



詳細は、酒類総合研究所ホームページへ（http://www.nrib.go.jp/data/nrtpdf/2013_1.pdf）

3 少量のアルコール摂取の健康への影響

酒は、百薬の長とも言われますが、飲みすぎると様々な疾病の原因となります。

一方で、疫学的調査により、適量のアルコール摂取は、心臓病や糖尿病等の一部の疾患に対しては、むしろ予防的に作用することが示唆されています。このことは、一日の飲酒量が、ある一定の水準を超えるまでは死亡率を下げる方向に作用し、その水準を超えた飲酒は、逆に死亡率を高める方向に作用してしまうということを意味します。

この傾向をグラフにとると、その形状がアルファベットのJに似ていることから「J-カーブ効果」と呼ばれています。

しかし、これまで実験動物を用いてアルコール摂取による健康への影響を調べた研究はほとんどありませんでした。

今回、当研究所で行ったマウスを用いた実験から、少量のアルコール摂取には、非摂取や多量摂取した場合と比べて、老化抑制と肝機能の改善などが見られました。

この結果は、少量のアルコール摂取のJ-カーブ効果を実験的に裏付け、少量のアルコール摂取が健康に好ましい影響を与えることを動物実験で初めて実証したものです。

なお、本研究は、広島大学加藤範久教授、ビール酒造組合との共同研究として実施されました。

※実験内容と効果

多量のアルコール摂取による肝障害が良く知られていますが、高脂肪食摂取ラットでのアルコールのJ-カーブ効果の検証では、1%エタノールを含む飲料水を摂取させると、エタノールを摂取しない対照群と比べて肝機能が改善されており、2%エタノール摂取群よりも効果的でした。

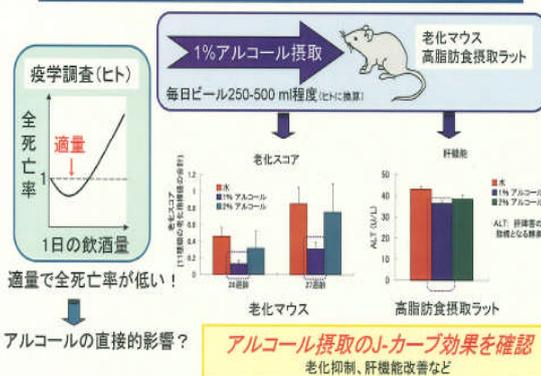
さらに驚くべきことに、エタノールは高尿酸血症や痛風の危険因子として古くから指摘されてきましたが、その血中尿酸もエタノール摂取群で減少していました。

老化促進モデルマウスでのアルコールのJ-カーブ効果の検証では、1%エタノール群ではエタノールを摂取しない対照群と比べ老化スコア（毛並みや目、皮膚等の外観を数値化）が顕著に抑制され、老化抑制効果が認められました。しかし、2%エタノール群ではその老化抑制効果が弱くなりました。

少量のアルコール摂取が健康にプラスになることを動物実験で実証したところですが、1%エタノール飲料水の摂取量を人に換算すると、1日10~20g程度のエタノール摂取(250~500mlの缶ビール1本分)に相当し、厚生労働省の「健康日本21」で示された「節度ある適度な飲酒」の量である1日20g程度(純アルコール換算)に近い数字になります。

少量のアルコール摂取の健康への影響

アルコールのJ-カーブ効果を動物実験で初めて実証



○老化促進マウスでの検証



腹部は比較的きれいな時々、脱毛や痂皮がある

腹部は比較的きれいな体表の毛づやが悪いものが多い

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

酒類の販売に当たっては、未成年者の飲酒を防止するため、購入者の年齢を確認した上で販売することが求められています。従来型の酒類自動販売機（以下「従来型機」といいます。）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こと等から、全国小売酒販組合中央会では、平成7年5月の総会で従来型の酒類の屋外自動販売機の撤廃を決議し、自主的な撤廃を進めてきました。

国税庁においても、従来型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25年4月1日現在の設置状況について公表しました。

平成25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5,605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3.0%となっています。また、改良型機（購入者の年齢を確認できるよう改良された酒類自動販売機）については、18,026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。

【ホームページアドレス】

<http://www.nta.go.jp/shiraberu/senmonjoho/sake/miseinen/jihanki2013/01.htm>

Ⅳ 酒類総合研究所からのお知らせ

1 日本酒ラベルの用語事典ご活用ください

クールジャパン推進の一環として、國酒（日本酒・焼酎）などの日本産酒類の輸出環境整備が進められています。また、観光庁（国土交通省）では、「酒蔵ツーリズム推進協議会」を発足し、日本産酒類を盛り上げるとともに、それを観光資源として活用しようと取り組んでいます。ニッポンを飲もう！「日本の酒キャンペーン」（平成25年10月1日～平成26年3月31日）では、わが国の国際空港で一斉に日本のお酒の魅力をPRしています。さらに2020年の東京オリンピックに向けて、海外からの観光客の増加が期待されます。

当研究所では、そういった日本酒に接する機会のある海外の人たちに、ラベルの表示内容など日本酒について知ってもらおうと、「日本酒ラベルの用語事典」の外国語版を発行しています。

日本語版と合わせれば、コミュニケーションもとれ、喜ばれるのではないのでしょうか。

現在は、5ヶ国語（日本語、英語、中国語（繁体語・簡体語）、韓国語）についてA5版の小冊子を発行していますのでご利用ください。

また、試作版としてフランス語・ドイツ語・イタリア語・スペイン語・ポルトガル語を酒類総合研究所のホームページに掲載しております。（ホームページからは、無料でダウンロードできます。）

○日本酒ラベルの用語事典

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

※【利用上の注意】【利用条件】をよくお読みになって、ご利用ください。



2 赤レンガ酒造工場を見学してみよう！

東京都北区滝野川にある赤レンガ酒造工場は、明治時代の代表的な建築家である妻木頼黄（つまき-よりなか）の設計により、明治36年（1903年）に建設され、翌年に大蔵省醸造試験所が創立されました。来年の2014年で創立から110年目を迎えます。

半地下構造の2階建て（一部3階建て）で天井の一部はレンガ積みのアーチ構造で床と天井が一体化している珍しい構造をしています。

妻木頼黄の設計した建物で現存するものは少なく、貴重な存在となっており、この赤レンガ酒造工場の建物は、明治時代の貴重な建造物として日本建築学会や産業考古学会から文化的・建築学的に高く評価されています。

この赤レンガ酒造工場内の見学は、平日に限り可能になっております（見学時間60～90分程度）。

ただし、清酒醸造研修等で使用している時期など見学できない日もありますので、ご希望の方は、5名以上20名以内の団体で、見学希望日の2週間前までに、以下の連絡先までお問合せください。



【連絡先】

独立行政法人 酒類総合研究所 東京事務所（赤レンガ酒造工場）

東京都北区滝野川2丁目6番30号（JR京浜東北線 王子駅北口より徒歩5分）

TEL 03-3910-6237（平日9:00～17:00受付）

メール：kengaku@nrib.go.jp（担当 高村まで）

明治の三大建築家 妻木頼黄（1859～1916）

明治19年、明治政府が中央官衙の整備をイギリス人からドイツ人へ任せることに変更したことを機に、妻木は建築家としてドイツへ留学し近代建築学を学び、帰国後に多くの建物の設計や工事監督を行ないました。

明治30年に大蔵省技師などの役職を兼任し、官公庁の建物を中心に設計及び建設を統括していました。

官庁工事の設計や監督などの公務の余暇に、丸三麦酒半田工場、旧横浜正



赤レンガ酒造工場



半田赤レンガ建物



日本橋 神奈川県立歴史博物館



横浜赤レンガ倉庫

金銀行（神奈川県立歴史博物館）、日本橋（デザイン）などの設計も行なっています。

当赤レンガ酒造工場の建築にあたり、冬季に限られていた清酒造りを、四季を通じて行えるようにするために、ドイツのビール工場を参考にして設計したと伝えられており、冷却機などの醸造用諸機械もドイツから輸入した当時の最新鋭の酒造工場でした。