

酒販 サポートニュース

酒類販売管理研修通信

42

独立行政法人 酒類総合研究所

目次 (平成 26 年 6 月)

なんでもQ&A

「地ビール」と「ビール」の違いはなんですか・・・ 1

I 酒類販売管理情報

夏本番 ビールの楽しみ方 2

II 酒販トピックス

お酒の公開セミナーを開催 4

赤レンガ酒造工場春の一般公開 5

清酒製造技術講習 6

日本酒フェア2014 7

III 酒類総合研究所からのお知らせ

酒類販売管理者研修モデルテキスト一部改訂他・・・ 8



『赤レンガ酒造工場』（春の一般公開 2014）



メールマガジン登録のご案内

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）「地ビール」と「ビール」の違いはなんですか。

「地ビール」については、法律による明確な定義はありませんが、大手ビールメーカー以外
の小規模なビールメーカーで造られたビールを総称して呼ばれているようです。

地ビールメーカーは、平成 6 年 4 月の酒税法改正により、ビールの製造免許の要件の一つであ
る年間製造見込数量が 2,000 kl から 60 kl（大瓶換算で約 96 千本）に引き下げられたことから、
全国各地に誕生しました。平成 24 年度末現在では、180 場の製造場（酒のしおり 26.3 より）で地
ビールが造られています。

地ビールは、大手ビールメーカーの製品に比べると、製造数量が少ないため価格が高く、賞味
期限が短いものが多い状況ですが、地ビールメーカーは、各地の特色を活かした多様な製品を造
っており、地域産業の振興として注目されています。

地ビールメーカーの製造は、エールタイプ（常温で醸造する方法：上面発酵酵母で醸造）が多
くみられますが、大手のビール会社は、ラガータイプ（低温で熟成する方法：下面発酵酵母で醸
造）が主流です。

エールは、フルーティーな香りと少ない泡立ちが特徴で、
イギリスでよく飲まれているビールの一つです。

※特色として

ラガー（ピルスナー、ドゥンケルなど）…すっきりとしたのど越し、冷やして飲む

エール（ヴァイツェン、スタウトなど）…フルーティーな香り、常温かやや冷して飲む

（次頁へ続く）



地ビールが誕生した当初は、品質保持のため、地ビールの醸造場や製造場併設のレストランへ行かなくては飲めなかったビール（これぞ「地ビール」）ですが、最近では、ビンや缶製品が造られ、通信販売はもとより、各地で地ビールを提供している料飲店も徐々に増えてきました。

また、地ビールメーカーが集まってイベントなども各地で開催し、女性を中心にちょっと贅沢に地ビールの飲み比べなどして時間を楽しむ人が増えてきています。

ビールは、鮮度も重要な味わいの一つです。できたての地ビールを楽しむために、全国の地ビール工場を訪ね、レストランやバーでビールを楽しむのはいかがでしょうか。



※全国には 180 社の小規模ブルワリーがあります。（平成 25 年 3 月 31 日現在）
「酒のしおり平成 26 年 3 月」から

I 酒類販売管理者情報

夏本番 ビールの楽しみ方

季節もいよいよ夏本番です。気温も上がり冷たいビールが恋しくなる季節がやってまいりました。ビールは飲み方によってその味わいが異なります。今回は、おいしいビールの飲み方やミニ情報など紹介したいと思います。

日本のほとんどのビールは8℃前後でもっともおいしく飲めるといわれています。冷やしすぎると喉ごしはいいのですが、ビールの味はわかりにくくなり、泡持ちもよくありません。また、温度が15℃を超えてくると爽快感が減り、グラスに注いだ泡がやたらに多くなります。

夏場は、6～8℃、冬場は8～10℃が適当でしょう。ビールを冷蔵庫で冷やす場合は、ビン容器では約30分、缶容器では約20分が飲み頃の目安です。

ビールを注ぐ場合は上手に泡を作るのも楽しみのひとつです。最近では、家庭でも専用のミニビールサーバーで簡単に泡を作り出していますが、ここでは、飲酒歴の浅い方のために上手にビールを注げる方法を紹介します。

はじめにビールをグラスの2～3分目ほどまで勢いよく注ぎ泡を立てます。大きな泡が消えたら、グラスを傾けて泡を持ち上げるようにビールを注ぎます。こうするときめの細かいクリーミーな泡ができやすくなります。泡はグラスの2～3分目ほどが適当です。

ただ、グラスの洗いが不十分で油分が残っていると泡持ちが悪くなります。

泡は注いだときの軽快な音や見た目からビールのおいしさを演出します。またビールの風味を閉じ込め、空気と隔離してビールの酸化を防ぐ効果もあります。グラスに泡のリングが残るようなきれいな容器で飲みたいものです。



ビールのおつまみといわれると、塩味のきいた枝豆やポテトフライを思い浮かべる方は、少なくないでしょう。諸外国でもソーセージやピザ、フライドポテトなどがポピュラーなおつまみになっています。ビールと料理との相性においては塩気という共通点が指摘できそうです。また、ビールは、中華料理や焼き肉などの油を流して口をリフレッシュする効果に優れています。

☆ワンポイントレッスン ～～ ビール、発泡酒、新ジャンルの違い ～～

これらは、「酒税法」における酒類の種類で品目に分類されています。

区分	ビール	発泡酒	新ジャンル（ビールテイスト）	
酒税法上の分類	ビール 法三十二	発泡酒 法三十八	その他の醸造酒 法三十九	リキュール 法三十一
アルコール分	20度未満	20度未満	10度未満	10度未満
品目表示	ビール	発泡酒	その他の醸造酒 その他の発泡性酒類①	リキュール その他の発泡性酒類①
使用できる原料	イ.麦芽、ホップ、水 ロ.麦芽、ホップ、水、 政令で定めるもの	原料の一部に麦芽又は 麦を使用していれば他 の原料に制限はない	糖類、ホップ、水及 び政令で定める原料	発泡酒（麦芽比率 50%未満）、麦由来 のスピリッツ
製造の特徴等	上記原料を用いて発 酵させたもの 政令で定める物品の 重量が麦芽の重量の 100分の50を超え ないこと	上記原料を用いて製造 したもの（酵母による 発酵過程がなくても 可） 発泡性を有すること	上記原料を用いて発 酵させたもの。麦芽 または麦を使用して いない エキス分2%以上	発泡酒にスピリッツ を混和したもの エキス分2%以上
350ml、500ml あたりの酒税額	77円/110円	麦芽比率 A 50%以上 77円/110円 B 25%以上 50%未満 (アルコール分 10度未満) 62円/89円 C 25%未満 (アルコール分 10度未満) 47円/67円	28円/40円	28円/40円

※政令で定めるもの・・・麦、米、とうもろこし、こうりゃん、ばれいしょ、でんぷん、糖類、苦味料、カラメル（施行令6、施行規則4）

Ⅱ 酒販トピックス

1 お酒の公開セミナーを開催

酒類総合研究所では、平成 26 年 4 月 19 日（土）、東京事務所の赤レンガ酒造工場内で第 49 回・第 50 回お酒の公開セミナー「清酒のサイエンス」を開催しました。

当セミナーは、お酒に関する知識を広く普及するため、消費者を対象に酒類の製造方法や酒類の楽しみ方について講義を行っていますが、毎回定員以上の応募があるほどの人気のセミナーとなっています。

今回は、清酒を題材に第一部では色・香り・味の由来について、第二部では、きき酒を交えながらお酒の楽しみ方の講義を行いました。

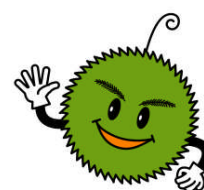
参加者のアンケート結果から、少し難しいイメージで参加された方も多かったのですが、「お酒について知らないことが多かったので大変なめになった」、「日本酒は少し苦手だったが、きき酒を通じて自分好みのお酒を探したくなった」、「開催回数や時間を増やして欲しい」など様々な意見をいただきました。

セミナー終了後には、ガイドつきで赤レンガ酒造工場内の見学を行い、110 年の歴史ある赤レンガ酒造工場について、興味深く御覧いただきました。

公開セミナーの様子



皆様から頂いたアンケートについては、今後の公開セミナーの改善のために利用しています。



2 赤レンガ酒造工場 春の一般公開

4月1日から桜の満開時期に合わせ当研究所東京事務所の敷地を解放し、敷地内の通り抜けを実施いたしました。初日から沢山の方にお越しいただき誠にありがとうございました。

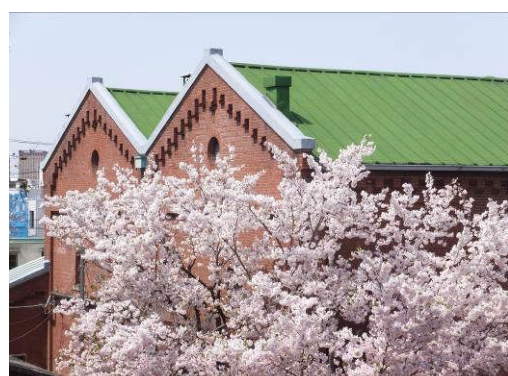
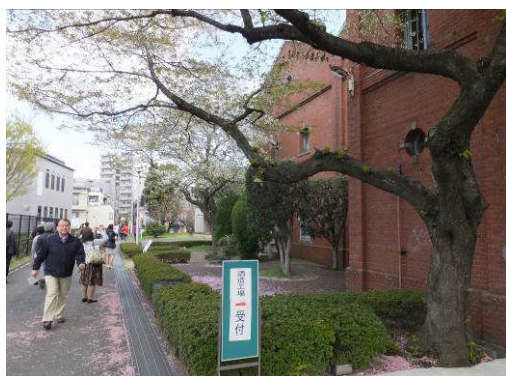
また、最終日4月5日（土）の10時～16時においては、赤レンガ酒造工場春の一般公開を実施いたしました。

桜の満開から少し過ぎた頃でしたが、天候にも恵まれ、約1450名の方にご来場いただきました。初めて建物内に入った方も多く、赤レンガ酒造工場の歴史や建物の構造、清酒製造技術講習や、醸造試験所100年の歴史などの話を興味深く聞いていただきました。

また、清酒製造技術講習で醸造した5種類の清酒（酵母以外同じ条件で醸造したもの）を用意し利いていただきました。来場者からは、「酵母の違いでこんなに味わいが変わるのか」、「講習会で製造していたとは思えないほどよくできている。」などの声も聞かれました。

酒類総合研究所のイベント情報については、当研究所のホームページで確認できます。

また、メールマガジン御登録でイベント等をお知らせしていますので御活用ください。



3 清酒製造技術講習

当研究所の東京事務所では、年2回の清酒製造技術講習を行っております。
平成26年度も、5月と8月にそれぞれ6週間、全国から経験の浅い清酒製造業者（大手から中小まで）の従業員を対象に実施いたします。（各回定員16名）

研修では、実際に日本酒を醸造しながら、酵母や麴の知識の習得、分析手法や官能評価など基礎的な様々な事項に取り組みます。

また、講習では16名が4班に分かれ、原料米や麴菌の種類は同じですが、それぞれ違う酵母^{※1}を使用して、実際に酒母・もろみ^{※2}を造り経過観察を行い、最後に結果発表します。

同じ志を持つ若手が集まる環境では、講習をきっかけに講習終了後、会社に戻った後も互いの地域の酒蔵の状況や技術について意見交換もしている様子です。

今後の業界を担う人材として、当研究所から巣立っていると思うと喜ばしいものです。

◎当講習は、当研究所と日本酒造組合中央会との共催です。



かい入れ



麴造り

※1 講習生が使用する酵母の特徴

7号酵母、701号酵母

華やかな香りで広く吟醸用及び普通醸造用に適す

9号酵母

短期もろみで華やかな香りと吟醸香が高い

1401号酵母（金沢酵母）

酸が少なく低温中期型もろみの経過をとり特定名称清酒に適す

◎下2桁が01の酵母は、泡なし酵母^{※3}

実際に講習生が醸造した日本酒については、春（4月上旬）や秋（10月下旬～11月中旬にかけて実施）の一般公開時に試飲できる場合があります。

※2 酒母

酒の母。酏（もと）ともいう。

米、麴、水で栄養豊富なもろみ状のものをつくり、酵母を増殖させたもの。清酒もろみと酒母の違いは「酸っぱさ」にあります。

実は酵母が酸に強いのにに対してほとんどの有害菌は酸に弱いので、酸の多い酒母の中では酵母だけがどんどん増えるというわけです。（日本酒ラベルの用語事典より）

※3 泡なし酵母

もろみ中に発生する泡をつくらないように改良された酵母。

4 日本酒フェア 2014（主催：日本酒造組合中央会）

日本酒造組合中央会主催の国内最大級の日本酒の祭典「日本酒フェア 2014」が東京池袋・サンシャインシティ（東京都豊島区東池袋 3-1-1）で開催されます。

このイベントでは、「全国日本酒フェア」と「公開きき酒会」が同時開催されており、毎年多くの日本酒ファンが訪れています。

昨年の公開きき酒会の様子

★公開きき酒会

今回で102回目となった全国新酒鑑評会の入賞酒約 420 点をきき酒することができます。

各地の蔵元が技と情熱を注ぎ込んだ極上の新酒を飲み比べて、自分好みの日本酒を見つけてください。



★第8回全国日本酒フェア

全国 45 都道府県の日本酒の展示、試飲販売、各地域の酒肴の試食、日本酒に関するセミナーの開催など。

また、「国酒」法被（はっぴ）デザインコンテストコーナーを設置し、集まった作品に投票してグランプリを決めるなどのイベントも予定しています。



【開催日時】

平成 26 年 6 月 21 日（土）

★公開きき酒会

第 1 部：10：00～13：00

（入場は 12：00 まで）

第 2 部：15：30～19：30

（入場は 19：00 まで）

※第 1 部と第 2 部で入替制

前売券 3,500 円

当日券 4,000 円（両イベント共通券）

★全国日本酒フェア

11：00～19：30

（入場は 19：00 まで）

当日券 1,500 円

（全国日本酒フェアのみ）

☆日本酒フェア 2014

日本酒造組合中央会 HP アドレス… <http://www.japansake.or.jp/sake/fair/>

1 酒類販売管理者テキストの一部改正について

今年3月に、酒類販売管理者研修モデルテキストの一部を改正いたしました。
改正後のモデルテキストは、酒類総合研究所ホームページに掲載いたしましたのでご確認ください。

《主な改正内容（平成25年改正を反映）》

- ・酒類の表示基準
- ・日本で保護している酒類の地理的表示
- ・最新のデータに更新

酒類総合研究所ホームページ <http://www.nrib.go.jp/kou/modeltext.htm>

2 NRIB25 号発行

「エヌリブ」は、酒類総合研究所の研究成果やお酒についての技術的な情報などをわかりやすく解説しています。

「エヌリブ25号」では、「お酒と健康（適量飲酒のススメ）」・「お酒と微生物」という2つのテーマを紹介しています。

酒類総合研究所ホームページ
<http://www.nrib.go.jp/kou/modeltext.htm>



3 酒総研メールマガジン登録のご案内

酒総研メールマガジンでは、プレスリリースやイベント情報など、酒類総合研究所の最新情報やお酒に関するお役立ち情報を配信しています。

これから予定している秋の赤レンガ酒造工場見学会や広報誌「お酒のはなし（改訂版）」などの情報をいち早くキャッチできますのでご活用ください。

登録方法はパソコン又はスマートフォンから、ssn@m.nrib.go.jp宛て空メールを送信してください。（表紙のQRコードもご利用になれます。）

「仮登録のお知らせ」を受信後、メール内容に沿って「本登録」を行ってください。

酒類総合研究所ホームページ http://www.nrib.go.jp/gui/nrib_mmz.htm