

酒販

サポートニュース



(*)

独立行政法人 酒類総合研究所

目次

(平成 27 年 7 月)

なんでもQ&A

最近のお酒の製造数量・製造場数・販売数量について…… 1

I 酒類販売管理情報

蔵見学でお酒の情報収集…… 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 春の施設公開…… 5

平成 26 年酒造年度全国新酒鑑評会入賞酒他…… 6

全国統一街頭キャンペーン他…… 7

III 酒類総合研究所からのお知らせ

NRIB 27 号発行…… 8

広島中央サイエンスパーク施設公開他…… 8



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
ggb4a_bfjv1c@d 宛へ空メールを送信
してください。



お酒の公開セミナー（酒造工場内旧ボイラー室にて）

なんでも Q & A

（質問）最近のお酒の製造数量・製造場数・販売数量について

★1 年間でお酒は、どのくらい造られているのですか。

平成 25 年度（H25. 4. 1～H26. 3. 31）における、お酒の製成数量^{※1}は 8,015 千kl で、前年度の 7,929 千kl から 1% 増加しました。

主なお酒の製成数量は、清酒が 444 千kl、単式蒸留しょうちゅう（アルコール分 25% 換算）が 514 千kl、ビールが 2,862 千kl、果実酒が 93 千kl、リキュールが 1,996 千kl、その他の醸造酒等が 608 千kl です。

★日本でお酒を造っている製造工場はどのくらいあるのですか。

平成 25 年度における、お酒の製造免許場数^{※2}は、3,089 場で、5 年前の 3,116 場から 27 場減少しています。

主な品目別の製造免許場数は、清酒が 1,652 場、単式蒸留しょうちゅうが 363 場、ビールが 167 場、果実酒が 277 場、リキュールが 187 場、その他の醸造酒等が 252 場です。

★1 年間でお酒はどのくらい出荷されているのですか。

平成 25 年度における、お酒の課税数量^{※3}（国税局分）は、8,369 千kl で、前年の 8,211 千kl から 1.9% 増加しています。

主な品目別の課税数量は、清酒が 587 千kl、単式蒸留しょうちゅうが 511 千kl、ビールが 2,806 千kl、果実酒が 110 千kl、リキュールが 1,997 千kl、その他の醸造酒等が 616 千kl です。

詳しくは、国税庁ホームページの「酒のしおり」を参照してください。

※1 製成数量とは、製造場で造られたお酒の数量のことです。※2 製造免許場数とは、酒類の製造免許を持っている製造場数のことです。※3 課税数量とは、製造場から課税されて移出されたお酒の数量のことです。

蔵見学でお酒の情報収集

皆さんは、お店で取り扱っているお酒の製造場に行かれたことはありますか。

さすがに日本全国各地の酒蔵に出向くのはお金と時間と体力が必要であり、いろんな面で大変ですが、皆さんのお店でも地元や近郊の酒蔵のお酒をいくつか取り扱っていると思います。



ただ、酒卸問屋から購入していると酒蔵とは直接関係がなく、地元の酒蔵だと近すぎて蔵の人とは会うが、蔵に行ったことがないという方もいるかと思えます。「お酒を知るには、酒造りを学ぶ」にあたり、まずは、地元の酒蔵について深く知ってみるのはいかがでしょうか。

売り手が造り手の情景を見ることは、そのお酒を売るにあたり造り手の思いのほか苦労や地元の歴史などを肌で感じる事ができる良い機会ではないでしょうか。

また、日本酒造りは、夏場はひと息ついているところもあり、見学するには良い時期だと考えられます。ただし、期間限定で見学を受け付けている蔵もありますので、訪問する際は事前にご確認ください。

近年の工場見学ブームもあり、スタンプラリーなどを組み合わせて、地域の酒蔵巡りを行うなど、全国各地でイベント型の蔵見学が行われています。

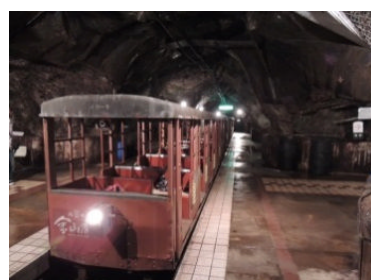
例えば、北海道では、日本酒、ワイン、ビール、ウイスキーなど酒類の品目が違う酒蔵が協賛し、一定の場数を回ると記念品が抽選でもらえたり、協賛している料飲店などで特典がもらえたりするなどの企画があります。

山梨県では、地域の主要産業であるワインの新酒の季節になるとワインツーリズムを県内各地で企画し、循環バスなどを走らせたワイナリー巡りを開催しています。

その他にも酒造組合単位で酒蔵スタンプラリーや携帯アプリを活用したイベントを行うなど、各県で色々と工夫しながら地元の酒蔵巡りを楽しんでもらう企画をしています。



日本酒造組合中央会のホームページでは、「酒蔵ツーリズム」ということで、見学できる酒蔵やツアーイベントを紹介していますので御活用ください。



一方、蔵独自の強みを活かしたアミューズメント型の蔵見学も楽しめます。

例えば、鹿児島県串木野には、旧金山坑道を利用した焼酎製造場（金山蔵）があります。旧坑道内を +SS メールほどトロッコで移動したところに、醸造場と貯蔵庫に加え神社があり、



金山の歴史や、焼酎の造り方が学べる場所となっています。

坑内は年間通して温度差が少なく、これからの夏の季節は、涼しいところで、貯蔵甕や金鉱石なども見ることができ、一味違った蔵見学が体験できます。

ナショナルブランドの大手の酒造会社では、資料館や歴史館など独自の施設を設け、会社の歴史のほか、その酒類の誕生の歴史や試飲などガイド付きで詳しく紹介しています。

収穫前の原料を見に行くのも面白いかもしれません。場所によっては、田圃や葡萄畑などを案内していただける場合もあります。

青々とした水田や、実が大きくなりだした果実など将来お酒になる原料をこの時期に見ておくのも楽しいと思います。

なかには、春先の田植えから秋口の収穫までを体験し、後日、収穫したお米で醸造した日本酒が飲める、といった農業体験型のツアーなどもあります。



ウイスキー工場に行くと、工場の周りは、緑が多くて水と空気も良く、行っただけで森林浴をしたかのような気分になります。工場内に入れば、パンを焼いたような香りが漂い、貯蔵庫に行けばウイスキー樽から漏れる「天使のわけまえ」が貯蔵庫中に漂い、そこにいるだけで酔ってしまいそうになるくらい香り豊かな空間を体験できます。



また、ウイスキーの試飲ができるほか、飲み方やハイボールの造り方などを伝授していただけます。



外国からの観光客も日本酒やワイン、焼酎などの製造工場を見学しながらきき酒などを楽しみ、お店でお酒を購入して旅館や料飲店等に持ち込んで飲んでいる（BYO*）なんてよく聞きます。

また、飲み方についても、湯呑で飲む一升瓶ワイン、ワイングラスで飲む吟醸酒など和と洋が混在した新たな楽しみ方も増えているようです。

※BYO：Bring Your Own の略（自分のお酒を飲食店などに持ち込んで飲むこと）



都市部からは、バスや臨時列車のツアーなどを活用するのも良いでしょう。

時期によっては、バスツアーなどを企画する蔵やワイナリーもあります。車で行くと運転手が試飲できない！となりますが、ツアーでは試飲できないなんて心配はありませんので、気兼ねなくその蔵で造られたお酒を味わうことができます。

各酒造組合、自治体や酒蔵が独自に酒蔵ツアーなどを開催しているところもありますので、このような情報も集めながら、来店したお客様にちょっとした情報を提供してみるのはいかがでしょうか。

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 27 年 5 月 9 日（土）、東京事務所の赤レンガ酒造工場内で「清酒のサイエンス」として、第 51 回、第 52 回公開セミナーを開催しました。

当セミナーでは、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について講義を行いました。

参加者のアンケートからは、「もっと開催回数を増やして欲しい」、「実際に日本酒を味わいながら知識を深めることができ良かった」、「自分もお酒の研究をしたくなった」など様々なご意見をいただきました。

公開セミナーの様子



2 赤レンガ酒造工場 春の施設公開

平成27年4月4日（土）の10時～16時の日程で、赤レンガ酒造工場春の施設公開（1階部分）を実施しました。

桜の満開を少し過ぎた頃でしたが、天候にも恵まれ、700名以上の方にご来場いただきました。今回は、赤レンガ酒造工場の歴史や構造についての20分程度の講義を30分毎に開催し、醸造試験所100年の歴史のビデオ上映やパネルによる研究所の紹介などを行いました。お酒や当研究所のこと、赤レンガ酒造工場のことなどについて興味をもっていただけたことと思います。

また、赤レンガ酒造工場で醸造した2種類の清酒を用意し、来場者にきき酒していただきました。

最後に書いていただいたアンケートには、「近くに住んでいるのに知らなかったが、素敵な建物を見れてとても良かった」、「110年を超えるレンガ造りの建物には驚かされた」、「今度は、ゆっくり見学してみたい」などの声がありました。

※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やメールマガジンにてお知らせしていますので御活用ください。



3 平成 26 酒造年度全国新酒鑑評会入賞酒について

平成 27 年 5 月 20 日午前 10 時に平成 26 酒造年度全国新酒鑑評会入賞酒目録を発表しました。

この鑑評会は、平成 26 酒造年度に製造された清酒を全国的に調査研究することにより、製造技術と酒質の現状及び動向を明らかにし、もって清酒の品質及び製造技術の向上に資するとともに、国民の清酒に対する認識を高めることを目的としています。

現在、全国規模で開催される唯一の清酒鑑評会であり、製造技術と品質の向上に果たす役割は極めて大きいものがあると考えています。

出品点数 852 点について、4 月に 3 日間の予審を行い、予審を通過した 415 点について、5 月中旬に 2 日間の決審を行いました。



○審査結果

入賞酒（成績が優秀と認められた出品酒です） 415 点

金賞酒（入賞酒のうち特に成績が優秀と認められた出品酒です） 222 点

平成 27 年 5 月 27 日には、酒類製造関係者等が参加する製造技術研究会が広島県東広島市にて開催されました。

鑑評会の入賞酒目録については、当研究所のホームページに掲載されています。

http://www.nrib.go.jp/kan/h26by/h26bymoku_top.htm

4 日本酒フェア 2015

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 2015」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）で平成 27 年 6 月 20 日に開催されました。

このイベントでは、「全国日本酒フェア」と「公開きき酒会」が同時に開催されており、今年も多くの人々が訪れていました。

全国の酒造組合が一堂に集まる貴重なイベントで、全国の日本酒が味わえることもあり、開始前から長い列ができていました。

会場内は、日本酒ファンに埋め尽くされ、来場者は、各県の日本酒を試飲しながら、会話を交えて楽しんでいました。



5 全国統一街頭キャンペーン(未成年者飲酒防止・飲酒運転根絶)

4月は、全国各地一斉に小売酒販組合を中心とした、未成年者飲酒防止キャンペーンを実施しています。

東京小売酒販組合では、今年は、4月に統一地方選挙が行われた関係でいつもより1か月遅い、5月14日(木)に、秋葉原UDXシアターで、「飲酒運転根絶・未成年者飲酒防止キャンペーン」を開催し、酒販組合が取り組む活動をアピールしました。

また、組合員が中心となり秋葉原駅前で2,000個のポケットティッシュを配布し、飲酒運転根絶と未成年者飲酒防止を訴えました。

6 日本酒造組合中央会の情報誌の紹介

日本酒造組合中央会では、お酒に関する様々な情報の提供を行っています。

最近では、「&SAKE 二十歳からの日本酒 BOOK」を発刊し、日本酒離れの若者やお酒を飲みなれていない方などに向け、イラストや写真付でわかりやすく日本酒などのお酒の基礎情報について紹介しています。

※テーマ

「日本酒の基本は、米と水。でも、そんなシンプルなお酒とは思えない香りと味わいで、世界中で注目を集めています。ならば、日本人のあなたが、まずは飲んで楽しまなくちゃ！」

日本酒になじみの少ない海外からの旅行者などに説明する際の基礎知識としても活用できます。

※日本酒造組合中央会ホームページ

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



Ⅲ 酒類総合研究所からのお知らせ

1 NRIB27 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 27 号」では、「甲州」ブドウのルーツについて紹介しています。

DNA 解析から、シルクロードを通り、中国を経由して伝えられたことなど、その概要について解説しています。

酒類総合研究所ホームページ

<http://www.nrib.go.jp/sake/sakeinfo.htm#kouhou>



2 広島中央サイエンスパーク施設公開

酒類総合研究所広島事務所のある広島中央サイエンスパーク（広島県東広島市鏡山 3 丁目）では、毎年施設公開を行っています。

平成 27 年度は 8 月 26 日（水）の予定で、詳細はホームページやメールマガジンでご案内します。

酒類総合研究所ホームページ

<http://www.nrib.go.jp/>



3 酒類総合研究所メールマガジン登録のご案内

酒類総合研究所では、広報誌の発刊及びイベント情報など、最新情報やお役立ち情報をメールマガジンで配信しています。

今後予定しているイベントや広報誌「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 へ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。