

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 19 年 10 月)

特集 きき酒

なんでも Q & A	1
I 酒類販売管理情報	
ワインのきき酒	2
ワンポイントレッスン	4
II 研究所からのお知らせ	
お酒の教養講座	5
III 国税庁からのお知らせ	
10 月は「3R 推進月間」です	7
酒類販売管理協力員について	7



「酒セミナー」の風景

酒類販売管理研修通信は、「酒販サポートニュース」に名称を変え、広く酒販業者の皆様を対象とした情報誌にリニューアルしました。

なんでも Q & A

(質問)

ワインには、赤の他に白・ロゼがあるのにボジョレー・ヌーボーは、どうして赤ワインしか見かけないのですか？



なんでも Q & A 等へのご質問は、
info@nrib.go.jp へお願いします。

(答え)

赤ワインの新酒は、一般的に渋味などが強いので、貯蔵・熟成させて味を調えなければ飲みません。

しかし、ボジョレー・ヌーボーは、原料ブドウの特性と特有の製造方法により、新酒でもおいしく飲めるのです。黒色系ブドウ（赤ワインの原料：ガメイ種）を房のまま、密閉タンクに詰めて炭酸ガスを充填させておくとブドウの成分が変化し、渋みや酸味が少なくなります。その結果、新酒で飲んでも果実の香り豊かなおいしいワインになります。

ボジョレー・ヌーボーは、原料ブドウの品種が、ガメイ種（赤ワインの原料）だけなので赤ワインしかないのです。

「ワインのきき酒」

20 年以上前に、「ワインはラベルを読めばもうだいたい中身は分かったようなものだ」と聞かされました。当時ワインと言えば欧州の伝統産地、フランスのボルドー、ブルゴーニュ、ドイツのライン、モーゼル、残りは国産ワインであったと記憶しています。今、国内には世界中のワインがあふれています。日本で売られている商品に限っても、その全容を知る人はまずいないのではないのでしょうか。お酒の品質を見極める決め手はきき酒ですが、ワインについては商品の多さに圧倒されてしまい、一見そのきき酒（テースティング）は難しそうに思えます。確かにワインのきき酒をする時に知識があればより多くのことが分かるのですが、ここではワインの分かりやすいきき酒方法をご紹介します。

ワインは目と鼻と口で



ワインは他のお酒と比較して、人間の目、鼻、口に訴えかけてくるものが多いように思われます。簡単に言えば、ワインはメリハリがあって特徴が分かりやすいということです。色を例にとってみますと分かりやすいと思います。赤ワインでは、色調、濃淡など厳密に調べれば同じものを捜すのが難しいくらいに多様です。また、白ワインでも、ほとんど無色透明なものから黄色、イエローグリーン、濃い黄色や褐色がかったものまで広いバリエーションがあります。さらにその中間には微妙な色調を持つロゼワインがあります。香りも、味も、色と同様で、一つ一つのワインに個性があり、ハッキリとした差があることが多いので、特徴を捉えやすいと思います。

ワインのグループ分け



次に、きき酒する際にグループ化できるよい基準があることです。米国のワイン醸造学の教科書に、「ワイナリー経営者が最も心しなければならないことは、どういうブドウ品種を植えるべきか、ということである。」と書かれているのを読んだことがあります。ブドウ品種はワインの品質に決定的な影響力を及ぼすからです。

欧州の伝統産地では伝来のブドウが植わっているのでこんなことは問題になりにくいのですが、新大陸では世界的に人気のあるブドウ品種を植栽しなければ経営が成り立たなくなります。このような事情から、ワインをきき酒する場合にはブドウの品種の違いが理解を助けるよい基準になります。店頭に並ぶ商品が豊富な現在でも、世界的に人気のあるメジャーなブドウ品種はそれほど多くありません。白のシャルドネ、ソービニオン・ブラン、リースリング、……。赤のカベルネ・ソービニオン、メルロー、シラー、ピノ・ノワール、……。などです。日本では甲州、マスカット・ベリーAなどもあります。その品種から造られたワインの個性が分かれば、産地などが違ってても、ワインの理解は容易になります。欧州の伝統産地のワインラベルにはブドウの品種は書かれていませんが、ガイドブックに情報が載っています。ブドウ品種以外にも、いろいろな視点からワインを区分しながらきき酒すると効果的に特徴を知ることができます。

ワインへの興味



ブドウの品種からみた品質の特徴が分かってくると、その先にある多くのワインに自然と興味が向いていくことと思います。そうすると、自己増殖的にワインに関する情報量が増え、一段とレベルの高いワインのきき酒、品質判断ができるようになるのではないかと思います。

「白ワインのきき酒練習法 1」（全3回）

「ワインのきき酒」で紹介したように、ブドウの品種の違いから始めましょう。

1 品種だけではわかりづらいので、フランスや新大陸（アメリカ、チリ、オーストラリア）の代表品種シャルドネとソービニオン・ブラン、ドイツの代表的品種リースリング、国産の代表的な品種で甲州、この4品種とワイングラス4つ、それから気づいたことを書くメモ用紙を準備してください（2品種でも結構です）。

グラスは色をわかりやすくするため、なるべく白いテーブルクロスや白い紙の上に並べます。開栓し、それぞれをグラスにそそいで下さい。入れる量はグラスの1/3から1/4にしてください。ワインの温度は、15度位に冷やしておくことをお勧めします。

見る



まず色をみてみましょう。グラスを30～40度くらいに倒すと、見やすくなります。甲州はやや色が薄いですか。一番濃いのはどれでしょうか。一番黄緑色をしているのはどれでしょうか。一番黄金色に輝いているのはどれでしょうか。同じ品種のブドウを使用したワインで色が濃いというのは、「樽を使用している」「年数がたっている」「甘味やその他ブドウの成分が濃い」という指標になります。気付いたことは、メモを取りましょう。

16号（次号）で「香りをかぐ」、17号で「味わう」をご紹介します。



「お酒の教養講座(消費者向け)」

酒類総合研究所では、消費者の皆様へ「お酒に関する知識」を深めていただくため、「お酒の教養講座」を開催しています。

「お酒の教養講座」では、皆様のご要望にお答えして講座ごとにテーマ(焼酎、清酒、ワイン編等)を決めてお酒の製造方法や楽しみ方を説明しています。



お酒の教養講座風景



今年4月、東京都北区の酒類総合研究所・赤レンガ酒造工場内で、お酒の教養講座(しょうちゅう編)を開催しました。

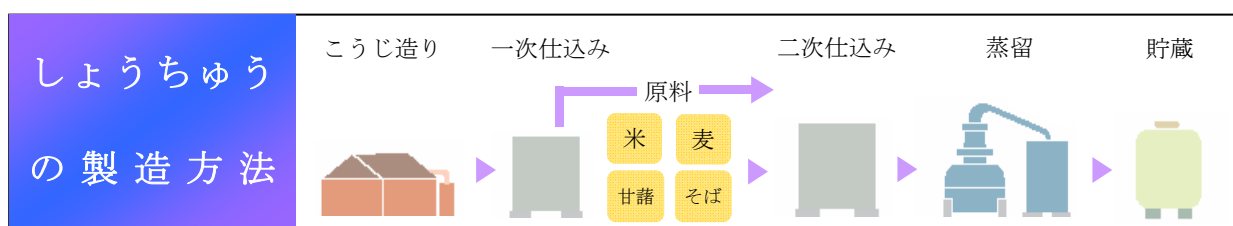
講座は、昼の部(2回)と夜の部(1回)に分けて行い、合計91名の方が参加されました。

講座の内容

第1部 しょうちゅうのはなし(45分)

第2部 きき酒に挑戦(50分)

お酒の教養講座の一部をご紹介します。



本格しょうちゅうは、仕込み(二回)と蒸留によって造られます。

一回目の仕込みでは、発酵タンクに「こうじ※」、水、酵母を入れて酵母を増やします(一次もろみ)。

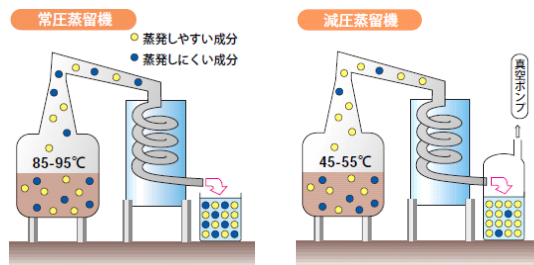
二回目の仕込みでは、一回目の仕込みで出来た「一次もろみ」に「蒸して冷ました原料(米、麦、甘藷、そば等)」を入れ、二週間ほど発酵させます(二次もろみ)。

二回目の仕込みで出来た「二次もろみ」を蒸留したものが「本格しょうちゅう」になります。

※「こうじ」とは、蒸米・大麦にこうじ菌と呼ばれるカビを生やしたものです。

蒸留方法

常圧蒸留 と 減圧蒸留



違い
(釜内の気圧)→(蒸留中のもろみの温度)→(留出する成分)

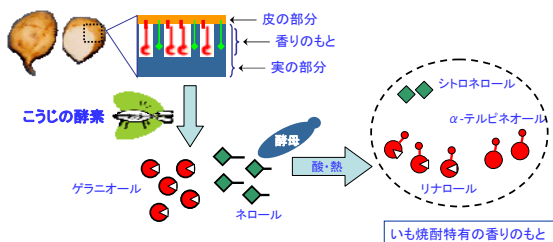
蒸留方法には、「常圧蒸留」と「減圧蒸留」という方法があります。二つの蒸留方法の違いは、蒸留する釜内の気圧を「外気と同じ気圧（常圧）」にするか、「低い気圧（減圧）」にするかです。

常圧蒸留では、抽出する成分（うま味や香りのもと）が多くなり、その結果、風味豊かな味わいになります。減圧蒸留では、蒸発しにくい成分が少なくなり、華やかな香りで淡麗な味わいになります。

いも焼酎の香り

いも焼酎の香りの由来

- いも焼酎の香りはこうじ菌と蒸留の作用によって生じる



いも（さつまいも）焼酎の香りのもとは、（大部分が）いもの皮の部分にあります。

原料（いも）の段階では、香りのもとになる成分は「糖」と結合しているため、いも焼酎特有の香りは、あまりしません。

香り成分は、もろみの段階でこうじ菌の酵素によって「糖」から切り離されます。

いも焼酎特有の香りは、こうじ菌の頑張りによるものだったんですね。

熟成による変化



蒸留直後のしょうちゅうには、強いガス臭があります。

そこで蒸留したてのしょうちゅうからガス臭を除き、芳醇な熟成香を生成させるために貯蔵します。

伝統的な熟成方法としては、「甕（かめ）貯蔵」「樽貯蔵」「タンク貯蔵」などの貯蔵法があります。

第2部「きき酒」では、6点の本格しょうちゅう（麦減圧、麦蒸圧、米、泡盛、黒糖、いも）に挑戦しました。原料や蒸留方法の違いによる香味の違いを体験していただき、大変好評でした。

Ⅲ 国税庁からのお知らせ

10 月は「3R(リデュース・リユース・リサイクル)推進月間」です。

3 R (スリーアール) とは、

Reduce (リデュース：できるだけごみを出さない)

Reuse (リユース：くり返し使う)

Recycle (リサイクル：ごみを資源として再利用する) の 3 つの頭文字の R のことです。

環境問題に係る関係省庁では、毎年 10 月を「3 R (リデュース・リユース・リサイクル) 推進月間」とし、国民の皆様の意識の高揚を図るため、幅広く広報啓発活動を行っています。国税庁では、酒類容器のリサイクルを呼びかけています。その一環として、新しく 3 R 啓発用資料 (「酒類容器等の 3 R」) を作成し、国税庁のホームページに掲載しています。

【アドレス】

http://www.nta.go.jp/shiraberu/senmonjoho/sake/risaikuru/suishingekkan/shurui_3r.htm

この中には、リターナブルびん等、一般消費者向けの資料も掲載されていますので、店頭周知にご利用いただければ幸いです。

引き続き、リデュース・リユース・リサイクルの推進に向けて積極的に取り組まれますようお願いします。

酒類販売管理協力員について

国税庁では、昨年に引き続き「酒類販売管理協力員」を公募し、委嘱しています。

「酒類販売管理協力員」には、販売管理調査を効果的に実施するため、自宅周辺で買い物をする際などに、酒類小売販売場における「未成年者飲酒防止に関する表示」や「店頭価格の状況」を確認のうえ、税務署に連絡していただいております。

酒類販売管理協力員について、ご質問・ご不明な点がございましたら、お近くの税務署 (酒類指導官) にお問い合わせください。



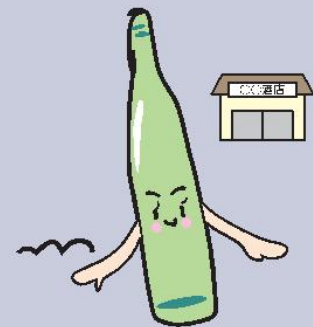
※ 国税庁では、税務署への各種手続について、インターネットを通じて行える「e-Tax」の利用を推奨しています。

詳細は、e-Tax ホームページ (<http://www.e-tax.nta.go.jp>) で案内しています。

飲んだ後も よろしくね！

一升びんやビールびん、規格統一びんは繰り返し使用されています。

びんのリユース(再使用)にご協力ください。



いっしょう
一升びん ちゃん



まだ
働けますよ～

がんばって
くるね！

きかくとういつ
規格統一びん くん

(「Rマーク」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。)

よくすすいで、
乾かしてから



お店に
持っていく



または

集団回収などに
持っていく



空きびんを出すときは、丁寧に取り扱いましょう

国税庁ホームページ <http://www.nta.go.jp>