

酒販 サポートニュース

酒類販売管理研修通信

16



独立行政法人 酒類総合研究所

目次

(平成 19 年 12 月)

特集 きき酒（清酒編）

なんでも Q & A	1
I 酒類販売管理情報	
清酒のきき酒	2
ワンポイントレッスン	4
II 研究所からのお知らせ	
酒セミナー	5
III 国税庁からのお知らせ	
酒類自動販売機の設置状況	6
e-Tax で確定申告	6



酒セミナーで使した
◇ きき酒シート ◇

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)

日本酒のラベルに書いてある日本酒度って何ですか？



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)

日本酒度は、日本酒の「甘辛」の目安です。日本酒度の数値が高ければ辛い酒、低ければ甘い酒ということになります。「日本酒度 + 8」と書かれていれば辛い酒、「日本酒度 - 5」と書かれていれば甘い酒というイメージです。日本酒度の数値は、糖分が多くなるとマイナスに、糖分が少なくなるとプラスになります。

しかし、「甘い」「辛い」といった味覚は、糖分以外の要素（酸の量やアルコール濃度など）にも影響を受けます。同じ日本酒度でも酸が多いほど辛く感じます。

「清酒のきき酒」



鑑評会に並べられた吟醸酒



清酒製造場のシンボルの酒林

春先になると白衣を着た人達が、蛇の目猪口(ちょこ)という白地に藍色の二重丸の描かれた容器できき酒をしている様子がテレビで放映されます。これは、「鑑評会」といって、国税局の鑑定官や蔵元の技術者などきき酒の専門家が、冬の間生産された清酒の出来ばえを評価している風景です。

最近では冷房設備の導入等により、醗(もろみ)の発酵温度が天候の影響を受けるということは以前より少なくなりました。しかし、酒米はその年の天候に左右され、夏の気温が高い年には米が溶けにくく、逆に低い年には溶けやすくなります。ワインほどではありませんが、清酒の酒質も天候の影響を受けるのです。さらに清酒の場合、麴造りなどの製造技術による酒質の違いが大きく、ここが杜氏の腕の見せ所となります。鑑評会は、その年の酒質の傾向を把握するとともに、製造技術を競う場でもあります。

さて、清酒は極端に酸っぱいとか甘いということではなくバランス重視形の酒です。そのため、違いがよくわからないという声を聞くことがあります。しかし、ポイントさえ理解すれば、清酒のきき酒は容易になります。

製造方法による違い



まず一つは、製法です。吟醸酒は、リンゴやバナナなどの果物のような吟醸香と、淡麗な味わいが特徴です。淡麗な味わいというのは、単なる薄い味ということではなく、なめらかさや後味の良さを伴った味わいです。

一方、純米酒には、酸味やうま味が強く濃醇な味わいを持つ酒が多くあります。本醸造酒やレギュラー酒には、香りや味を穏やかに仕上げたものが多いといえるでしょう。

熟成期間による違い



長期間熟成させると
黄金色や黄褐色に
なります。



二つ目は、熟成時間の差による違いがあります。清酒には、「生酒」や「しぼりたて」など新酒のフレッシュな状態で出荷されるものもありますが、大部分の清酒は、「火入れ」という 65℃程度の低温殺菌の後、蔵内で適度に熟成させて出荷しています。また、3 年以上熟成させた長期熟成酒もあります。

しぼったばかりの清酒は、フレッシュな果物の香りがあり、少し酸味やアルコールの刺激を感じます。これを火入れし適度に熟成させることで、秋上がりとか秋晴れという言葉があるように、まろやかな調和のとれた味わいになります。さらに、長期間熟成させると、色が黄金色や黄褐色になり、その香りは、蜂蜜やドライフルーツのような甘く焦げたような香りに変化します。紹興酒に近い香りです。口当たりはなめらかですが、後味には少し苦味のある複雑な味わいが感じられるようになります。

きき酒の楽しみ



この二つを理解したうえで、きき酒をするとよいでしょう。さらに、香りや味の特徴としてラベルに書かれている日本酒度や酸度などの成分や蔵元の場所(地域性)などの情報を加えていくことで、いっそうきき酒が楽しくなるとおもわれます。



「白ワインのきき酒練習法 2」(全3回)



前号で白ワインのきき酒練習法「見る」編をご紹介しました。今回は「香りをかぐ」編です。

香りをかぐ



ワインの香りには、グラスから立ち上ってくる香りと、口の中で感じる香りがあります。口の中といっても、ワイン中に含まれる香り物質が口の中から鼻の奥に届いて香りを感じるのですが、まず、口に入れる前に、グラスの縁から香りをかいでみましょう。いい香りがしますか？どのような香りか、香りの強さはどうかをメモします。

次に、グラスを大きくゆっくり2〜3回まわしてみましょう。手首ではなく肩から動かすようにすると、ワインを大きく回すことができます。さあ、香りをもう一度かいでみましょう。先ほどより、香りが強く感じられますね。回す前には感じなかった香りがありますか？また、どのような香りがしたか、香りの強さはどうかをメモします。



今回は勉強ですから、口に入れる前に香りだけで比較して、違いがあることを確認してください。ワインの香りの表現は難しそうですが、最初は自分の言葉でいいのです。白ワインはフルーティといいますが、グレープフルーツやレモンといった柑橘系の香り、リンゴや梨の香り、バナナやメロン、ライチの香り、それぞれのワインは、どの果物に近いでしょうか？果物以外にも、アーモンドやクルミの様な香り、胡椒やシナモンの様な香り、花の様な香りを感じませんか。野菜や果実の香りの違いに敏感になれば、香りの表現も増えるでしょう。

17号(次号)で「味わう」をご紹介します。

「酒セミナー(流通業者向け)」

酒類総合研究所では、酒販業者の皆様「商品知識」と「商品管理」に関する知識を深めていただくため、「酒セミナー」を開催しています。



酒セミナーの一部をご紹介します。

◇ 酒セミナーの風景



11月7日に長野市で、酒セミナーを開催しました。

セミナーでは、酒類（清酒・ワイン）の品質管理と劣化した酒類の特徴などを説明した後、正常な酒類と劣化した酒類についてのきき酒実習を行いました。

酒セミナーの内容

第1部 講義（60分）

第2部 きき酒実習（60分）

品質劣化の要因

●●● 清酒の品質劣化要因



清酒やワインは、光や熱により品質が劣化します。光による劣化の特徴は、お酒本来のすばらしい風味が失われ、刺激的で獣のような（イヤな）匂いが発生することです。また、熱により劣化すると焦げたような香りが発生します。

おいしいお酒をお客様にお届けできるように、光と熱から“大切なお酒”を守りましょう。

酒販組合や酒販店グループのご要望に応じて、各地域の会場で酒セミナーを開催します。セミナー開催を希望される方は、[東京事務所 情報技術支援部門 担当：宇都宮](#) TEL [03-3917-7345](tel:03-3917-7345) へご連絡ください。

Ⅲ 国税庁からのお知らせ

酒類自動販売機の設置状況について

国税庁では、従来型の酒類自動販売機の撤廃を指導するとともに、やむを得ず酒類自動販売機を設置する場合は、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を設置し、適切な管理を行うよう指導を徹底していくこととし、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ています。

平成19年4月1日現在の結果については平成19年10月17日(水)に公表しました。
詳細につきましては、国税庁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/miseinen/jihanki2007/01.htm>

e-Tax で確定申告

e-Tax（国税電子申告・納税システム）は、自宅やオフィス、税理士事務所からインターネットを利用して申告、申請・届出等ができる便利なシステムです。

e-Tax については、平成19年分の所得税の確定申告期における納税者の利便性向上を図るために、次のような機能の改善を進めています。

（平成20年1月からの実施予定事項）

- 1 国税庁HPの「確定申告書等作成コーナー」から直接電子申告
 - 2 本人の電子証明書等を利用して所得税の確定申告を e-Tax で行くと最高5,000円の税額控除（平成19年分又は平成20年分のいずれか1回）
 - 3 所得税の確定申告を e-Tax で行う場合、源泉徴収票等は、提出に代えて、記載内容を入力して送信
 - 4 e-Tax で申告された還付申告は早期に処理
- 詳細につきましては、国税庁ホームページに掲載しています。

【アドレス】

<http://www.e-tax.nta.go.jp>



初めての人にも、
イータックス。