

エヌリブ

酒類総合研究所広報誌

平成28年10月31日 第30号 年2回発行
2016.10.31 No.30

NRIIB

30

National Research Institute of Brewing



特集 これまでの5年間とこれからの5年間



酒類総合研究所は、平成28年4月から第4期中期目標期間が開始しました。今回は、これまでの5年間の主な成果と、これからの5年間の方向性について、後藤奈美理事長に聞きました。

－これまでの5年間の主な取組としてはどのようなものがあげられますか。

平成23年度からの5年間である第3期中期目標期間中の主な取組としては、

- ① 原子力発電所事故への対応
- ② 適正表示の確保と分析の高度化
- ③ 酒類の安全性の確保
- ④ 日本産酒類の輸出促進・酒類業の技術力の強化に役立つ研究
- ⑤ 海外への情報発信と輸出酒類の分析

の5つがあげられます。

－「原子力発電所事故への対応」としてはどのような対応をされたのでしょうか。



放射性物質分析装置

平成23年3月11日、東日本大震災に伴う東京電力福島第一原子力発電所の事故により、酒類等の安全性にも不安が広がる事態となりました。これをきっかけとして当研究所でも酒類業を所管する国税庁と連携して、放射性物質を測定する体制を整えるとともに、順次、酒類や醸造用水、醸造副産物などの分析を実施しました。

また、原料から製品へのセシウムの移行割合等の研究を行い、その結果を広く公表しました。これらは、輸入規制解除に向けた海外交渉においても活用され、例えばEUでは他の食品に先駆けて日本産酒類の輸入規制が全面的に解除^{※1}されました。

－「適正表示の確保と分析の高度化」とはどのような取組なのでしょう。

酒類には、その原料や製法により異なる税率の酒税が課されます。また、原材料の表示などを記載するルールが定められています。これらの適正性を確保するため、当研究所では酒類中に多数存在している成分を分析することにより、原料や香りなどが類似している酒類の判別や、酒類に添加物を使用しているかどうかの判別がある程度可能となりました。

適正表示の確保は消費者にとってもとても重要な情報ですので、誤った情報により商品が販売されることのないよう、国税庁とも連携しながらこれらの分析を行っています。

また、これまで長年にわたり使用されてきた分析法の中には、ホルムアルデヒド（ホルマリン）という物質を使う方法がありましたが、当研究所では、これに代わる安全な分析法を開発し、国税庁と連携して酒類製造者の方々がこの分析法を採用できる体制を整備しました。

このように、基礎的・基盤的研究の成果を基にして、分析手法の開発等、酒類業者の方々に役に立つ成果を広く普及していくことも当研究所の使命だと認識しています。

－「酒類の安全性の確保」についても大切なことですね。

お酒は食品ですので、その安全性の確保はとても大事な問題です。

酒造りには麹菌や酵母といった微生物の働きが必要不可欠ですが、一部の麹菌では、人間に対して毒性を持つ物質である「カビ毒」を生産することが知られています。このため、一時、海外から、麹菌を使うお酒は危険であるとの指摘まで受けたことがありました。

そのような背景もあり、当研究所では長年にわたって様々な研究を行い、清酒造りに使用される黄麹菌はカビ毒を生産するための遺伝子を持っていないため安全であることを証明してきました。

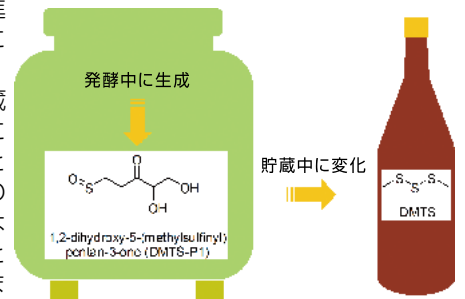
第3期中期目標期間中には、一般的に焼酎製造に用いられる黒麹菌や白麹菌についても、カビ毒を生産するための遺伝子を持っていないことを証明し、黒麹菌に新たな学名（*Aspergillus luchuensis*）を付けることを各国の研究者とともに提唱し、世界的に受け入れられました。

－「日本産酒類の輸出促進・酒類業の技術力の強化に役立つ研究」についていくつか紹介をお願いします。

最近の状況としては、「和食」が無形文化遺産となったことや海外での和食ブームなどの影響もあり、日本産酒類の海外輸出も伸びてきています。こうした背景を受け、当研究所でも日本産酒類の輸出促進に貢献できる取組に力を入れています。

清酒を長期間貯蔵したり、高温状態にすると劣化することがあります。劣化の際に発生する香りは「老香（ひねか）」と呼ばれ、あまり好まれない香りです。時間が経過すると徐々にこの香りが発生することがわかっていましたが、当研究所ではこの香りの主成分（DMTS；Dimethyl trisulfide）の特定や発生を抑制する方法について研究により解明^{※2}しました。

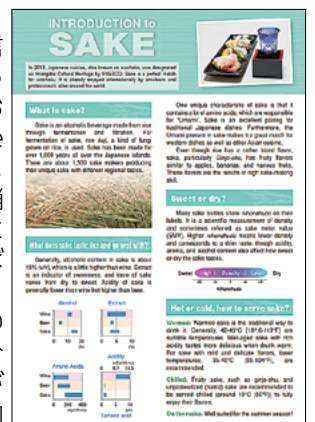
海外に輸出する際には、高温状態で長期間の輸送を伴う場合もありますので、こういった当研究所の研究成果を参考に、よりよい状態で海外に輸出し、海外でもおいしいお酒を飲んでもらうことができれば大変うれしく思います。



－「海外への情報発信と輸出酒類の分析」についてはどのような取組でしょうか。

海外への情報発信の一環として、「日本酒ラベルの用語辞典」（12言語）に加えて、日本酒を紹介するリーフレット（4言語）、そして「お酒のはなし」の英訳版である“The Story of Sake”を作成しました。日本酒に馴染みのうすい海外の消費者や海外からの観光客の皆様を紹介する際にお役に立てられれば幸いです。

また、お酒を輸出する際、その品質や安全性を証明するため、分析書や証明書が求められる場合があります。現在、当研究所はEU向けの輸出ワインと台湾向けの輸出酒類に関して、当該地域から認められた日本国内で唯一の分析及び証明書発行機関とされています。



日本酒を紹介するリーフレット

※1 エヌリブ28号（酒類の放射性物質の分析・研究）：<http://www.nrib.go.jp/sake/pdf/NRIBNo28.pdf>

※2 エヌリブ24号（美味しさを保つために）：<http://www.nrib.go.jp/sake/pdf/NRIBNo24.pdf>

酒類総合研究所が果たすべきミッション

1. 酒税法、酒税の保全及び酒類業組合等に関する法律の適切な運用のための取組

- 適正課税及び適正表示の確保

2. 酒類産業の振興のための取組

- 酒類の品質及び安全性の確保
- 技術力の維持強化の支援
- 日本産酒類の輸出促進
- 地域振興の推進

3. 酒類に関するナショナルセンターとしての取組

- 関係機関との連携の推進
- 情報発信・その他国民サービスの充実

ーこれから5年間の新たな取組や重点化する取組について教えてください。

平成25年に、クールジャパン推進の一環として、國酒を始めとした日本産酒類の総合的な輸出環境整備を進めるため、「日本産酒類の輸出促進連絡会議」が設置されるなど、近年では政府が一丸となって「日本産酒類の輸出促進」に力を入れています。こうしたことを踏まえ、当研究所としてもこれからの5年間で、中期目標で示されたミッション（上図参照）^{※3}を達成するための各種業務を行ってまいります。

ー中期目標で示されたミッションとはどのようなものですか。

「酒類総合研究所が果たすべきミッション」として、

- ① 酒税法、酒税の保全及び酒類業組合等に関する法律の適切な運用のための取組
- ② 酒類産業の振興のための取組
- ③ 酒類に関するナショナルセンターとしての取組

の3つが財務大臣から示されています。

ーこれらミッションを達成するための各種業務について教えてください。

具体的には、酒類の長期品質保持に関する研究など日本産酒類の輸出促進のための取組、醸造原料の地域特性に関する研究など地域ブランド確立のための取組、共同研究、研究生受入れ、講師派遣等の活発化、関連の学会・研究会への関与、情報発信など酒類に関するナショナルセンターとしての取組についてはこれまで以上に力を入れてまいります。

今年度からは「日本ワインの競争力強化に向けたブドウ栽培及びワイン醸造技術の実証研究」や「『山田錦』レベルの優れた適性を有する酒米新品種と革新的栽培・醸造技術の活用による日本酒輸出倍増戦略」など、産学官連携による実証研究に本格的に取り組むこととしています。当研究所が公設試験研究機関、大学、民間等と連携して酒類及び酒類業に関する研究及び調査を行うことで果たすべき役割はまだまだ大きいと考えています。

また、当研究所で実施している酒類醸造講習や清酒官能評価セミナーなどを通じた酒類の製造や販売など関係業界への貢献だけでなく、当研究所と協定を締結した連携大学院の学生や、醸造に関する学理又は醸造に関する技術の習得に意欲があり一定の要件を満たす方などを受け入れています。将来的な酒類産業・発酵産業に対する人材育成にもお役に立っているのではないかと感じており、こういった将来に向けた取組も引き続き実施してまいります。



醸造用ブドウの栽培試験



酒米の栽培試験

ー最後に、今後の意気込みなどについて一言お願いします。

当研究所は、酒類に関する唯一の国の研究機関として100年以上の長い歴史を持っています。これまで以上に積極的に各種業務に取り組み、「お酒について困ったことがあれば酒類総合研究所に聞いてみよう」と思っていたただける、より身近な存在となることを目指してまいりますので、ご質問・ご意見などがありましたらお気軽にご連絡・ご相談ください。

また、この紙面では紹介しきれなかった多くの研究成果等が当研究所にはございますので、ぜひ当研究所ホームページをご覧ください。今後とも、酒類総合研究所について皆様方のご理解とご協力をよろしくお願いいたします。

昭和58年国税庁入庁。63年から国税庁醸造試験所（現・酒類総合研究所）勤務。白ワイン用の日本固有のブドウ品種「甲州」のルーツを解明^{※4}するなど、ワイン・ブドウに関する研究を長く担当。
醸造技術応用研究部門長、研究企画知財部門長、理事などを経て、平成28年4月1日より現職。

理事長
後藤奈美（ごとう なみ）



※3 酒類総合研究所が果たすべきミッション（第4期中期目標別添）：<http://www.nta.go.jp/shiraberu/senmonjoho/sake/sonota/kenkyusho2016/index.htm>

※4 エヌリブ27号（「甲州」ブドウのルーツ）：<http://www.nrib.go.jp/sake/pdf/NRIBNo27.pdf>

1 研究所の取組と成果をお知らせしました

平成28年5月25日に東広島芸術文化ホール（広島県東広島市）において、第52回独立行政法人酒類総合研究所講演会を開催しました。

後藤理事長の「酒類総合研究所の取り組み」に続き、「老ねにくい清酒の醸造方法」などの成果報告等が4題行われた後、国税庁主催の「日本酒座談会」が開催されました。「新たな日本酒ファンを増やすには」というテーマで、日本酒業界がより活性化するためのヒントについて蔵元の皆様からお話がありました。

会場には酒類業者から一般の方まで多くの参加者が集まり、熱心に聴講されていました。



研究所講演会の模様

3 研究所で日本酒（清酒）造りを学ぶ

日本酒造組合中央会との共催で、第110回酒類醸造講習（清酒コース：平成28年5月18日～6月28日、清酒短期コース：平成28年5月18日～6月10日、短期製麹コース：平成28年8月29日～9月2日）を開催しました。当講習を修了された皆様の今後益々のご活躍を期待しています。



清酒の仕込(上)、麴の製造(下)

2 酒類製造技術の向上のために

日本酒造組合中央会との共催で、平成27酒造年度全国新酒鑑評会及び第39回本格焼酎鑑評会を開催しました。

製造技術研究会は、平成28年5月26日及び平成28年6月24日に行い、会場には、酒類業者を中心に多くの関係者が来場され、出品酒をきき酒しながら製造技術や品質の向上のための情報交換が活発に行われていました。

4 清酒の官能評価の専門家を目指して

清酒に関する官能評価の専門家を養成することを目的として清酒官能評価セミナー（平成28年9月6日～9日）を開催しました。

当セミナーの修了者で、セミナー中に実施する試験に合格後、清酒の官能評価に関する経験を証明する申請書を提出し、基準を満たした方を「清酒専門評価者」として認定しています。

お 知 ら せ

1 日本酒を海外に伝えるために

海外の消費者に日本酒を分かりやすく紹介するために、A5サイズのリーフレットを作成しました。現在、英語、韓国語、中国語（繁体字）、中国語（簡体字）の4言語を用意しています。海外の方への日本酒の説明にぜひご活用ください。詳細は、当研究所ホームページをご覧ください。

http://www.nrib.go.jp/sake/sake_leaflet.htm

によって亡失することを防ぐための受託保存（バックアップ）や、黄麹菌・黒麹菌の受託DNA解析を行っています。詳細は、当研究所ホームページをご覧ください。

<http://www.nrib.go.jp/data/zyutakuhozon.htm>

2 Sake Termsご意見募集中

輸出や訪日外国人への販売の際、清酒の専門用語をどのように英訳すればよいか困った経験はありませんか。

当研究所では、清酒の専門用語の標準的英語表現リスト（Sake Terms）を作成しています。今後の改訂に当たり、利用者の皆様のご意見を反映させたいと考えておりますので、ご意見・ご要望等ありましたらお寄せください。詳細は、当研究所ホームページをご覧ください。

http://www.nrib.go.jp/info/st_info.htm

3 お酒造りに必要な微生物を守るために

当研究所では、地方公設試、酒造組合、酒類製造業者等の皆様が所有する麹菌や酵母などの酒類醸造微生物リソースが災害等

4 研究所の情報をお届けします

当研究所では、プレスリリースやイベント情報など、当研究所の最新情報やお酒に関するお役立ち情報をメールマガジンで配信しています。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あて空メールを送信してください。「仮登録のお知らせ」を受信後、メールの内容に沿って「本登録」を行ってください（右のQRコードからも仮登録いただけます）。詳細は、当研究所ホームページをご覧ください。

http://www.nrib.go.jp/gui/nrib_mmz.htm



技術相談窓口案内

酒類に関する質問にお答えします。

TEL:082-420-0800(代表)

共同研究、試験醸造などの技術的連携・支援のご相談（酒類業界・地方自治体等の皆様向け）

【連携窓口(E-mail): renkei@nrib.go.jp】

発行 独立行政法人酒類総合研究所

National Research Institute of Brewing (NRIB)

ホームページ <http://www.nrib.go.jp/>

〒739-0046 広島県東広島市鏡山 3-7-1

TEL:082-420-0800(代表)

◆「エヌリブ」は当研究所ホームページからご覧になれます。

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

◆本誌に関する問い合わせは、下記までお願いします。

なお、ご意見や感想もお寄せください。

企画編集 TEL:082-420-0840

メールアドレス: info@nrib.go.jp

（広報・産業技術支援部門 武藤、重田、藤井）



Japan.
"Kampai"
to the world.