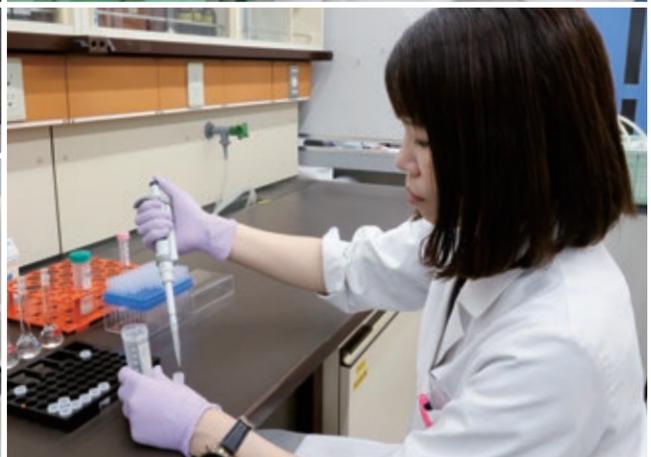
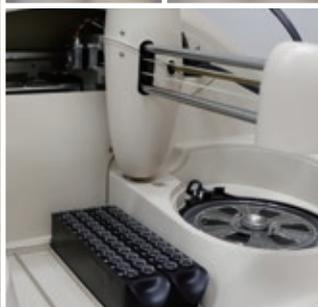
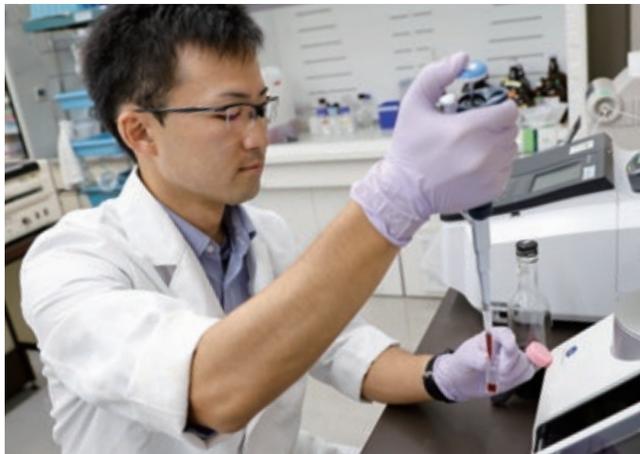


特集 日本産酒類の輸出を支援する



日本産酒類の輸出を支援する

政府方針において、令和12年までに農林水産物・食品の輸出額を5兆円にすることを目指しており、酒類については清酒等を重点品目として日本産酒類の輸出拡大に取り組んでいます。酒類総合研究所は日本で唯一のお酒に関する国の研究機関として、日本産酒類の競争力強化に資する研究・調査のほか、輸出支援に関する取組を行なっています。今号では、当研究所が行う輸出支援について、詳しくご紹介します。



酒類総合研究所が行う輸出支援

- 台湾向け輸出酒類の分析 →P.4
- EU・北アイルランド向け輸出ワインの分析・証明 →P.5
- 輸出酒類等の放射能分析 →P.6

輸出証明

- 国際ブドウ・ワイン機構(OIV)の品種リストへの日本産ブドウの掲載申請 →P.7
- ワイン製造に使用できる物品の国際標準化 →P.7

制度整備

輸出しやすい体制整備

海外への供給UP

日本産酒類の需要UP
日本産酒類の輸出促進

海外での日本産酒類の認知度向上

情報発信

- 英語版情報誌、海外向け日本酒紹介動画などの作成
- 全国新酒鑑評会の金賞受賞酒に対する英文賞状の発行

- 日本産酒類の魅力や正しい知識を海外へ発信(WSET)

人材育成

- 海外の酒類コンクールへの審査員の派遣

酒類総合研究所では、輸出しやすい体制整備を目的とした輸出証明や制度整備、海外での日本産酒類の認知度向上を目的とした情報発信や人材育成を行っています。これらのうち、輸出証明や制度整備については4ページから詳しくご紹介します。

情報発信としては、当研究所で発行している情報誌「お酒のはなし」の外国語版や、海外向けの日本酒紹介動画の作成等を行っています。また、清酒や焼酎の専門用語の標準的英語表現を定め、リストとして公開するとともに、当研究所で作成する情報誌等の英語版にも反映しています。

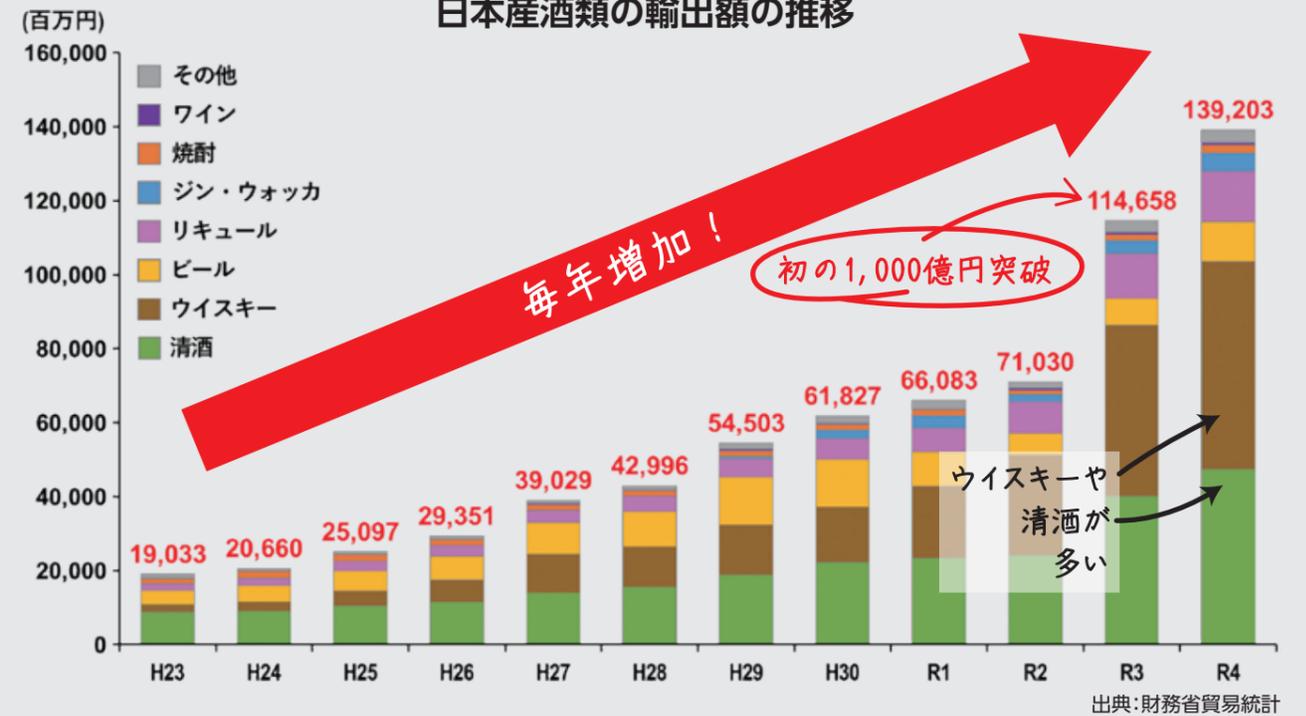
人材育成としては、海外の酒類コンクールへ審査員を派遣したり、WSET (Wine & Spirit Education Trust) という英国に本部を置く世界最大のワイン・スピリッツ等の教育機関が実施する「日本酒コース」のインストラクター養成プログラムにおいて官能評価の講義・実習を担当しています。

情報発信と人材育成の取組が相互に影響することで、海外で日本産酒類に関する知識や魅力を普及できる人材、機会が増え、更なる情報発信にも繋がることを期待しています。

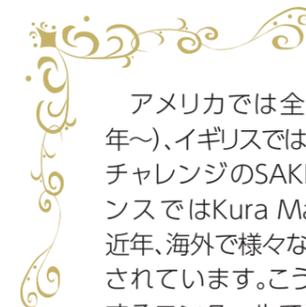
日本産酒類の輸出動向

日本産酒類の輸出額は年々増加しています。輸出先としては、近年はアジアが急増しています。

日本産酒類の輸出額の推移



お酒のコンクールで入賞すると...



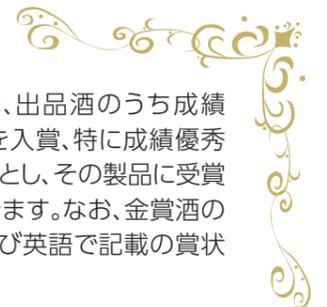
アメリカでは全米日本酒飲評会(平成13年~)、イギリスではインターナショナル・ワイン・チャレンジのSAKE部門(平成19年~)、フランスではKura Master(平成29年~)など、近年、海外で様々な日本酒のコンクールが開催されています。こういった海外の組織が主催するコンクールで受賞すると、海外でのプロモーションに繋がります。



ビンや箱に「受賞酒」の表示があると、手に取りたくなるね。

一方で、日本国内では、明治44年から酒類総合研究所が「全国新酒鑑評会」を実施しています(平成19年から日本酒造組合中央会と共催)。製造者の技術向上を目的に実施するもので、専門家が製造技術の面から出品酒を審査し、結果を製造者にフィードバックしています。

出品酒を審査することで、製造者の技術を評価しているんだね。



全国新酒鑑評会では、出品酒のうち成績優秀と認められたものを入賞、特に成績優秀と認められたものを金賞とし、その製品に受賞酒であることを表示できます。なお、金賞酒の出品者には、日本語および英語で記載の賞状を贈呈しています。

英語で記載された賞状があると、海外の方へ高い製造技術をアピールしやすいね!



台湾向け輸出酒類の分析

平成18年に台湾で施行された「台湾輸入酒類検査法」により、台湾当局における輸入検査(サンプリング検査または書面審査)に合格しない限り、台湾で日本産酒類を流通させることはできません。

当研究所が発行する分析書は、輸出品が台湾の輸入検査基準に合格していることを予めの分析により示すものであり、添付することで輸入検査の際にサンプリング検査が省略されます。当研究所は日本で唯一、台湾当局に承認された分析書発行機関です。



分析書は輸出に必要なもの?

台湾向け輸出酒類に関しては、分析書は通関に必須のものではありません。

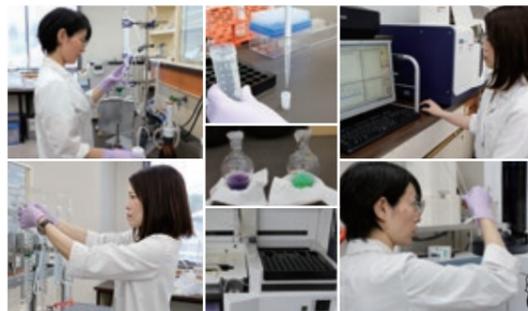
当研究所の発行する分析書を添付すると、輸入検査時にサンプリング検査無しの書面審査が適用され、よりスムーズな通関が期待できます。

なお、台湾当局によるサンプリング検査は、下記の①、②のどちらかに当てはまった場合に実施されます。サンプリング検査は、結果が出るまで1週間以上の待機を要し、その間の保管場所の確保や、検査費用などが必要になります。

- ①全ロット検査
 - ▶過去の検査で不合格だったものなどに対して実施
- ②ロット抽出検査
 - ▶分析書の添付がないものから5%を下回らない頻度で抽出して実施

豆知識 台湾向け酒類の分析項目

台湾では、メタノール、鉛、二酸化硫黄の3項目について衛生基準が定められています。メタノールはエタノール1L当たりの濃度として算出するため、アルコール度数の分析も行なっています。



MESSAGE

依頼が多数重なるときは分析室も大忙しです。それでも、「精確な」分析は忘れません!



広報・産業技術支援部門 主任研究員 芳村俊広

利用者の声をお聞きました

発端 輸入者から、スムーズな通関手続きをするために、酒類総合研究所の分析書の提出を求められたことがきっかけです。

実態 本業務の担当になった当初は不明な点が多かったのですが、問い合わせると丁寧に教えていただけました。申込書は簡潔で記入しやすく、申込後はすぐに受領連絡として申込書に記載した内容を転記した確認書を送付していただけのため、間違いを防止しやすくなっています。また時折、輸入者との調整により

「証明書をなるべく早く入手したい」ということもあります。分析を依頼してから、分析結果が出るまでが迅速で助かっています。

展望 弊社は今後も積極的に輸出に取り組んでいく方針であり、台湾へも新商品を増やしていく予定です。なお現在まで、酒類総合研究所の発行する分析書を添付して通関に支障は無く、今後も引き続き、酒類総合研究所へ分析書発行を依頼したいと思っております。



オエノングループ 合同酒類株式会社 営業本部 酒類輸出グループ サブリーダー 石塚智永 氏

なぜ分析書発行を依頼するのですか?

EU・北アイルランド向け輸出ワインの分析・証明



EU及び北アイルランドに向けて1貨物あたり100Lを超えるビン詰ワイン等を輸出する場合には、当該ワイン生産国の公的機関が発行した証明書の添付が必要です。当研究所は、平成19年11月から、証明書(VI1文書)を発行しています。

平成31年には日・EU経済連携協定(日EU・EPA)が発効したことを受け、新たに日本ワイン輸出証明書発行および自己証明製造者の承認事務を開始しました。

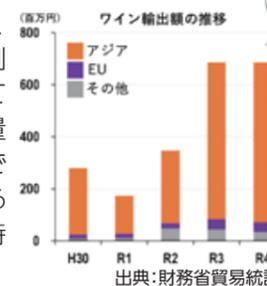
自己証明製造者って何?

日本ワイン輸出証明書を製造者自身で発行することを自己証明と言います。「自己証明製造者」になるためには、製造者にて以下①~③の準備を行ったのち、当研究所で承認手続きを行います。なお、承認後も定期的な証明実績の報告や技能試験の受験による分析精度確認などが必要です。

- ①書類作成
 - ▶文書管理規程、分析標準作業書
- ②分析精度確認
 - ▶分析標準作業書に従って分析し、室内の分析精度を確認
- ③外部技能試験
 - ▶自社の分析値の精確さを確認

豆知識 グラフで見るワイン輸出

金額ベースで見ると、ワインの輸出先の9割以上をアジアが占めています。EU向け輸出量は現時点では少ないですが、日EU・EPAによる大きな伸びしろを期待しています。



MESSAGE

証明書発行、自己証明製造者の承認申請は随時受け付けています。どちらも、まずはお電話でお気軽にお問い合わせください。



広報・産業技術支援部門 主任研究員 神本真紀

利用者の声をお聞きました

利点 輸出業務では輸入者と交渉し日程調整を行い、滞りなく出荷することを求められます。EU向け輸出の場合はさらに証明書の添付が必要です。製品を先に船便で出荷し、証明書を通関に間に合うよう後から郵送することも可能ですが、必要書類を事前に揃えておきたいと考えるのは自然でしょう。研究所へ証明書の発行を依頼すると、証明に必要な書類を揃えた上で、証明書が届くまで2~3週間の待機時間が発生します。自己証明制度の導入により自社のタイミングで証明書を発行できるため、より輸出業務のスケジュール管理が容易になったことが最大の利点だと考えています。

需要 この利点は、証明数が多ければ多いほどより効果を発揮します。証明書発行依頼(書類準備と待機)と自己証明制度の導入(制度整備に係る人的負担)を天秤にかけたとき、例えば年間1~2件の証明であれば、自己証明を必要とする会社は少ないのかも

自己証明製造者になる利点は何ですか?

しれません。しかし、EU向けワインの輸出量が増えたとき、さらに増やしたいとき、その足かせとなりうる事象はなるべく排除されているべきではないでしょうか。

展望 近年、アジア向けのワイン輸出量は増加しています。しかし、ワインの本場と言えるのはやはり欧州ではないでしょうか。非常に厳しい市場ではありますが、だからこそ、欧州で日本ワインを流通させることで、認知度向上やブランディングに繋がっていくでしょう。日本ワインを世界へ発信していくため、ワイン業界が一丸となり、より一層輸出に力を入れていきたいものです。



中央葡萄酒株式会社 社長 三澤茂計 氏

輸出酒類等の放射能分析

平成23年の東京電力福島第一原子力発電所事故を受け、国内外で食品の安全性確保について関心が高まり、輸出酒類についても、複数の国で放射性物質検査証明書の添付が求められるようになりました。そのため、当研究所は国税庁と連携し、輸出酒類の放射能分析等、放射性物質に対する酒類の安全性確保のための業務を開始しました。

現在までに、日本産酒類に対する輸入規制は多くの国で解除又は緩和されてきましたが、依然として証明書を必要とする国もあります。



どんな分析をしているの？

当研究所では、ゲルマニウム半導体検出器を用いて放射性セシウム量を測定しています。この検出器は、「ゲルマニウム結晶に放射線が当たると、そのエネルギーの強さに応じた大きさの電気が流れる」という性質を利用したものです。

検出器は10cm厚の鉛遮蔽体に囲われ、外部の放射線の影響を受けません。そこへ試料を設置し、一定時間中に放射線が検出器へ当たる回数と強さを測定します。



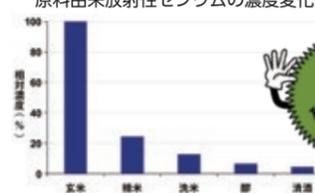
ナド豆知識 清酒製造と放射性セシウム

当研究所では、清酒の製造工程における原料由来放射性セシウムの濃度変化を調べました。

その結果、製造工程の第一段階である精米によってセシウムの大部分が除去されることがわかりました。その後の製造工程でも減少し、最終的にセシウム濃度は玄米の4.4%まで低減しました。このことから、食品衛生法上の基準値以上の放射性物質を含まない原料を用いた場合には、製品の安全性に問題がないことが示されました。

詳しい内容は、NRIB28号で紹介しています。

清酒の製造工程における原料由来放射性セシウムの濃度変化



MESSAGE

本業務が日本産酒類の輸出促進に貢献していることにはやりがいを感じますが、その一方で、早く輸出規制が解除されることも願っています。

広報・産業技術支援部門 副部門長 辻井将之

利用者の声に 応えました

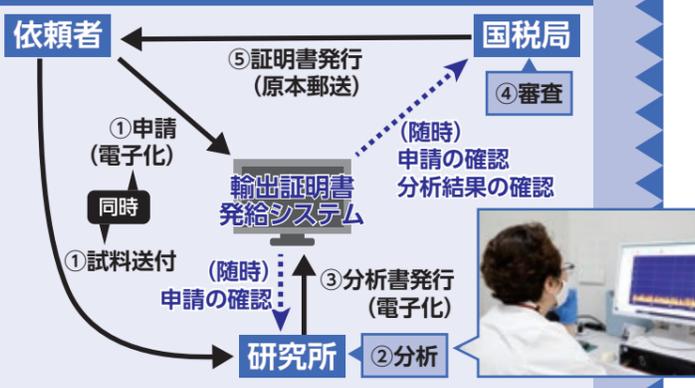
放射性物質検査証明書は、研究所で実施した分析の結果をもとに、国税局が発行します。

本業務では、事業者の負担軽減等を目的に、令和3年から「輸出証明書発給システム」が導入されました。

これに合わせて、事業者からの手続きの更なる迅速化のご要望にお応えし、国税局および当研究所で連携しつつ証明書発行に係る手続きを簡略化しました。一部書類を電子化することで、迅速な手続きが可能となりました。現在、研究所では試料受領から平均2業務日以内に分析書を発行しています。

より迅速に、より利用しやすく。

放射性物質検査証明書発行の流れ(概要)



国際ブドウ・ワイン機構(OIV)の品種リストへの日本産ブドウの掲載申請



EUへ輸出するワインのラベルにブドウ品種を表示するためには、その品種が国際ブドウ・ワイン機構(OIV)等の品種リストに掲載されている必要があります。

当研究所は、関係団体の要望を受け、国税庁からの依頼により日本産ブドウ品種をOIV品種リストへ掲載申請する業務を行なっています。その際、品種特性分析に欠かせないDNA解析などにも協力しています。現在までに、甲州、マスカットベリーA、山幸の3品種が掲載されています。

なぜ品種を表示するの？

ブドウ品種はワインの特徴に大きく影響します。そのため、ラベルに表示されたブドウ品種を商品選択の参考にする場合もあります。輸出される日本ワインに日本のブドウ品種が表示されると、日本ワインとブドウ品種両方の知名度向上が期待できます。

MESSAGE



成分解析研究部門 研究員 榎尾篤樹

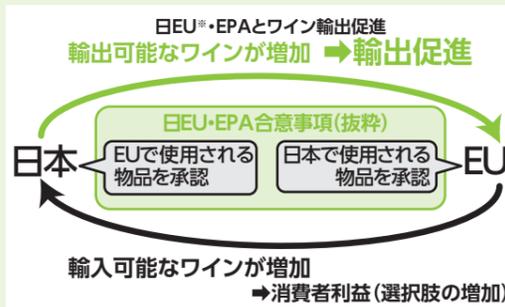
関係団体との連絡調整を密にしながら本業務に取り組んでいます。日本のワイン産業発展の一助となれば幸いです。

ナド豆知識 甲州のルーツ

ブドウの遺伝子を解析すると、その品種のルーツがわかります。通常、DNAは父母の遺伝子を半分ずつ受け継ぎますが、さらに植物の場合、葉緑体DNAを母方からのみ受け継ぎます。甲州の遺伝子を解析すると、通常DNAはビニフェラに近いが、東アジア系野生種の遺伝子も含まれることがわかりました。葉緑体の遺伝子は東アジア系野生種のうちダビディに最も近く、右図のような交雑を経て甲州が誕生したと推察されました。



ワイン製造に使用できる物品の国際標準化



平成31年に発効した日EU・EPAには、日本とEUの間の自由貿易を加速する目的があります。発効以前は、日本とEUでワイン製造に使用可能な物品に違いがあり、それがワイン輸出・輸入の障壁となっていました。

そこで、どちらか一方の域内のみで使用されていた物品をもう一方でも使用可能にする、国際標準化の手続きが相互に開始されました。これにより、ワインのグローバルな流通の促進が期待されます。この流れは、後の日英EPAにも引き継がれています。

研究所の役割は？

EUでワイン製造に使用可能な物品は、EUで安全と認められ、長らく使用されてきたものです。それらを日本で使用するためにあたっての所要の手続きにおいて、当研究所は物品の有効性、安全性に関する情報を改めて収集、整理しました。あわせて、科学的な根拠に基づいた使用基準や分析法等を検討し、これらの結果をまとめて関係省庁に提供しました。これら一連の手続きも大詰め段階に入っています。

ナド豆知識 国際的な相乗効果

日本で使用されている物品がEUで承認されると、従来輸出できなかったワインも輸出可能となります。日本ワインの認知度向上、競争力強化に繋がります。また、輸入できるワインの種類も増えるため、日本の消費者にとっても商品選択の幅が広がります。

日EUの双方でワイン文化がより豊かになることで、相乗効果によるさらなる発展を願っています。

これが私の仕事です

このコーナーでは、特集ページでは紹介できていない
研究所の業務をお伝えします。第3回目は、
業務統括部門の岡田研究員にお話を聞きました。

スギダマン

酒類総合研究所の
杉玉の中に住んでいる
神様。実は分裂する
ことが可能で、たくさん
いるとか…？



お酒を入れる器のことを、
酒器(しゅき)と呼ぶよ！
今回は、鑑評会で使用する
酒器のお話。

▶どんな仕事をしているの？

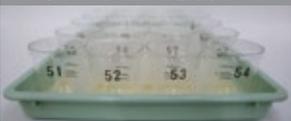
全国新酒鑑評会および本格焼酎・泡盛鑑評会(合わせて以下、
鑑評会。(共催:酒造組合中央会))で使用するプラスチックカップ
を作成しています。

鑑評会では公平な審査が求められます。そのため従来の審査
では、審査条件が一律となるよう複数の審査員が同一酒器(グラス)
を使用していました。しかし、新型コロナウイルス感染拡大を受け、
感染防止措置としてプラスチックカップを使用した個別審査への
移行が決定したのです。

▶何を基準にカップを作成したの？

まずは鑑評会の準備・運営担当者
や審査経験者に意見を聞き、素材や
色、形の条件出しをしました。特に形
については、運営側からは試料提供
トレーに並べられるよう大きすぎないことが、審査側からは香りを
嗅ぎやすいよう飲み口が大きいことが求められました。

トレーに並べたカップ



相反する双方の希望を満たすサイズを模索して、いくつかの候補
を用意しました。30名以上の審査経験者で使用感をチェックし、
審査しやすいものを候補から選定しました。また、カップに入れた
お酒の香り成分を分析し、審査中に香り成分が変化しないことを
確認しました。最後に試料を注ぎやすいよう20mlと30mlの目盛り
線を入れ、オリジナル計量カップとしました。



▶仕事のやりがいはどこどころ？

鑑評会は歴史ある審査会であり、毎年多くの造り手の皆様が
技術の粋を極めた渾身のお酒を出品されています。その方々の

熱意に応えるため、適切なカップを作成する事にとってもやりがい
を感じています。

▶一番難しかったことは？

いずれの鑑評会も数百点以上の出品があります。それらは番号
で管理し、審査用の酒器にも番号を表示します。個別審査で実施
する場合、番号を表示したカップが審査員の人数分必要となります。
カップへの番号付けをいくつかの業者に打診してみましたが、番号
の数(種類)が多いため、安価では難しいとの回答を頂くばかり
でした。



社会福祉法人での作業の様子

そこでお力添え頂いたのが、東
広島市にある社会福祉法人の事業所
です。利用者の方々と作業を分担し、
カップに番号シールを貼り付けて
くださいました。地域の皆様のご協力
によって、困難な課題も何とか乗り
越える事ができました。

▶今後の抱負を教えてください。

今回作成したオリジナル計量カップは有料頒布を検討しています。
香りや味を評価しやすい形状を採用したので、様々な飲料の香味
比較にご活用いただき、多くの皆様のご意見を頂戴してさらに
アップグレードしていきたいと考えて
います。有料頒布の情報はHPやメール
マガジンで随時お知らせする予定
です。



私とお酒のちょっとエピソード



古代文明の壁画にも酒器は描かれ、現在
も多種多様な酒器が存在しています。
地域や国毎に色も形も装飾も様々で
良い出会いがあった時にコレクションを
増やしています。ガラス、焼き物、漆器、
プラスチックその日の気分や料理に合わせて酒器を選ぶのが最近
のマイブームです。



NRIB News

酒類醸造講習を開催しました

日本酒造組合中央会との共催で、第
117回酒類醸造講習(清酒コース、清酒
短期コース、短期製麹コース)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。



(麹造りの様子(清酒コース))

施設公開を実施しました

当研究所の施設公開が、4年ぶりに
開催されました。酒造に関する展示の
他、香り当てクイズ、芳香剤制作、清酒の
製造工程のひとつ「酏摺り(もとり)」
の体験コーナーを実施しました。



(酏摺り体験の様子)

発行 独立行政法人酒類総合研究所

National Research Institute of Brewing (NRIB)

〒739-0046 広島県東広島市鏡山3-7-1

TEL: 082-420-0800 (代表)

本誌に関する問合せは広報・産業技術支援部門までお願いします
(E-mail: kouhou_info@nrib.go.jp)。



◆当研究所の冊子等はホームページからご覧いただけます。

<https://www.nrib.go.jp/sake/sakeinfo.html>

◆今後の誌面作成の参考とするため、アンケートを実施してい
ます。皆様のご意見、ご感想をお寄せください。

<https://www.nrib.go.jp/sake/nrib>

