

エヌリブ

酒類総合研究所広報誌

令和8年9月30日 第51号
2026.9.30 No.51

NRIB

51

National Research Institute of Brewing

特集

これまでの5年間で これからの5年間 Ⅲ



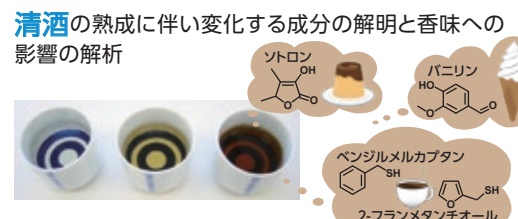
酒類総合研究所のこれまでの5年間

令和3年度から令和7年度までの第5期中期目標期間において、当研究所が実施した取組の成果をご紹介します。一部の項目については過去のエヌリブで取り上げていますのでご参照ください。

酒類業の振興のための取組

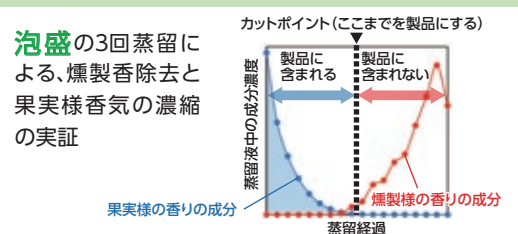
日本産酒類の競争力強化等

- ・吟醸酒用老香低生産性酵母「Ka8」の育種
- ・長期熟成清酒の官能特性及び特徴的な成分の解明
- ・3回蒸留泡盛の香気成分の特徴解明(エヌリブ49号)
- ・酒類の輸出支援(エヌリブ44号)



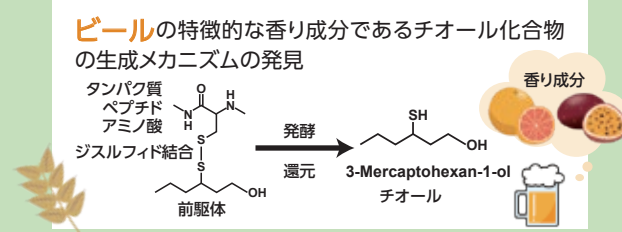
酒類製造の技術基盤の強化

- ・酒類原料と酒類の地域特性の解明(エヌリブ46～48号)
- ・麹菌群総合ゲノムデータベースの開発(エヌリブ50号)
- ・ビールの香り成分の生成メカニズムの発見



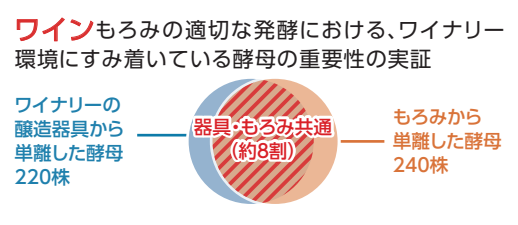
酒類の品質及び安全性の確保

- ・酵母・亜硫酸無添加ワイン製造中の微生物の挙動解析
- ・生酛(きもと)系酒母における微生物の推移の解析
- ・全国地ビール品質審査会の後援(分析・微生物検査等)



酒類業界の人材育成

- ・酒類醸造講習の実施(エヌリブ42号)
- ・全国新酒鑑評会、本格焼酎・泡盛鑑評会の実施(エヌリブ49号)
- ・研究生の受け入れ(エヌリブ49号)



酒税法等の適切な運用のための取組

酒類の適正課税及び適正表示の確保

- ・国税庁からの依頼に基づく分析、浮ひょうの校正
- ・酒類原料の判別手法等の開発



酒類に関するナショナルセンターとしての取組

アウトリーチ活動 その他国民サービスの充実

- ・研究所報告の発行、研究論文投稿
- ・広報誌・情報誌等の発行
- ・海外向けの日本酒紹介動画、焼酎フレーバーホイール紹介動画の作成

酒類総合研究所のこれからの5年間

令和8年度から始まる第6期中期目標期間において、「農林水産物・食品の輸出拡大実行戦略」や「地方創生2.0基本構想」など、政府の重要方針を踏まえ、以下の業務を行います。

酒類業の振興のための取組

日本産酒類の競争力強化等

- ・日本産酒類の特長を解明し、高付加価値化や多様化に資する研究
- ・AIを活用した高度な分析基盤構築を目指した研究
- ・輸出環境整備のための輸出酒類等の分析・証明事務

酒類製造の技術基盤の強化

- ・ユネスコ無形文化遺産に登録された「伝統的酒造り」の要件となる醸造用微生物や、酒類の原料・成分等に関する基盤的研究
- ・近年の気候変動が酒類原料の醸造特性に与える影響の研究
- ・醸造用微生物の受託保存
- ・関係機関と連携した各地域の取組支援

酒造技術の伝承及び酒類業界の人材育成

- ・「伝統的酒造り」に関する酒造技術の伝承や人材育成を目的とした酒類醸造講習及び鑑評会の実施
- ・酒類に関する研究者の育成
- ・海外の酒類教育機関等への協力

酒類の品質及び安全性の確保

- ・酒類の品質及び安全性の確保に関する研究
- ・酒類に含まれる可能性のある有害物質の分析
- ・業界団体等主催の品質評価会等の支援

酒税法等の適切な運用のための取組

酒類の適正課税及び適正表示の確保

- ・国税庁から依頼された高度な分析・鑑定業務の受託
- ・分析・鑑定業務の理論的裏付けとなる研究

酒類に関するナショナルセンターとしての取組

アウトリーチ活動 その他国民サービスの充実

- ・酒類に関する正しい知識・魅力の情報発信やアウトリーチ活動
- ・関係機関と連携したオープンサイエンスの推進

第6期中期目標期間においては、100年以上にわたり蓄積してきた酒類に関する知見や酒類醸造講習の経験を活かし、日本産酒類の輸出促進や地方創生、伝統的酒造りの技術継承に取り組んでまいります。そのため、国内外の業界団体、大学、研究機関等と連携し、各種取組を実施します。今後とも、当研究所の活動について、皆様のご理解とご支援をよろしくお願いいたします。

平成2年サッポロビール株式会社入社。バイオ研究開発部長等を経て、令和3年8月当研究所理事に就任。令和8年4月より現職。

理事長
大串 憲祐(おおぐし けんすけ)



Small Talk

現在進行中の研究内容や、研究以外に行っている業務について
ちょっとのぞいてみませんか？

若手研究者が見据える醸造学の未来

醸造学とは、その名の通り醸造に関する学問のこと。歴史ある学問ですが、近年は醸造学を学べる大学が減少して、若い世代が醸造学に触れる機会が減少しています。日本醸造学会の若手研究者によって設立された「日本醸造学会 若手の会」(以下、若手の会)は、若い世代に醸造学を広める活動をしています。当研究所の若手研究者は、お酒に関する国の研究機関の一員として、運営委員を務め若手の会の活動を担っています。

若手の会の活動の一つが大学生を対象としたスチューデントサイエンティストプログラム(SSP)です。若手研究者や醸造企業社員が全国の大学を訪問し、醸造研究や醸造産業などを紹介することで、学生に醸造の魅力を伝え、産業の発展を目指しています。



大阪公立大学での講義の様子

SSPでは、醸造物の官能評価も行っています。若手の会の運営委員で、当研究所所属の小林研究員曰く、「講義だけではなく、体験したほうが興味が湧き、記憶にも残りませんか?」とのこと。お酒のほかに地元の特産品である発酵食品も用いて、参加した学生に醸造の魅力を五感で体験してもらいます。



福井県立大学での官能評価の様子

学生時代のSSPへの参加をきっかけに、醸造技術者や研究者になり、若手の会の中心メンバーになった人も。SSPでの経験を通じて、若い世代が醸造学に触れ、学び、成長した後、さらに若い世代へ広める…。このような好循環を生み出し、醸造学を未来へ紡ぐため、若手の会は活動を続けています。

◆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。ご意見、ご感想をお寄せください。
<https://www.nrib.go.jp/sake/nrib>



◆酒類総合研究所の最新情報は当研究所HPからご覧ください。
<https://www.nrib.go.jp/>

