

別冊 エヌリブ

酒類総合研究所広報誌

令和7年9月30日 別冊エヌリブ
2025.9.30 NRIB EXTRA

NRIB

EXTRA

National Research Institute of Brewing

特集

知っとる？
広島にあるお酒の研究所！



知っとる？ 広島にあるお酒の研究所！

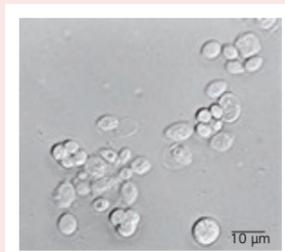
こんにちは！酒類総合研究所です。日本で唯一のお酒に関する国の研究機関として、酒類醸造に関する研究業務を行っています。
当研究所は平成7年に広島県東広島市へ移転して以降、「酒都・西条」のシンボルの1つとなっています。今号では、当研究所と地元の皆様との関わりをご紹介します。

科学を究める

近隣の醸造関係の研究機関等と連携し、酒類醸造に関する研究を行うことで、我が国の酒類醸造技術の向上や、バイオテクノロジーの発展に貢献しています。

広島県立総合技術研究所 食品工業技術センターとの共同研究

広島県立総合技術研究所 食品工業技術センターとの共同研究で、100年ほど前の大正時代に分離された県内最古の酵母「広島6号」のゲノム解析を行いました。そのデータが礎となり、現在県内の酒蔵で使用されている新しい酵母「ひろしまLeG-爽」の開発に繋がっています。また、酒米分析を通じて、気候変動に対応した広島県の新しい酒米「萌えいぶき®」の開発に協力しました。



広島6号酵母の孢子形成細胞



博士号を取得するにあたり、酒類総合研究所で指導を受けたことをご縁に、研究所で蓄積された清酒酵母に関する知見を活用させていただきました！

広島県立総合技術研究所
食品工業技術センター
山崎梨沙 主任研究員



萌えいぶき® (広系酒45号)の草姿
(出典：広島県立総合技術研究所)

広島大学大学院との連携大学院制度

広島大学大学院と連携協定を締結し、職員が客員教授として広島大学で講義をするほか、研究所で学生の研究を指導しています。また、広島大学で行われる研究事業プログラムにも参加しています。



いつも、熱心で丁寧な指導をありがとうございます！



研究所で指導を受ける広島大学の学生

分からないことは何でも聞いてね！

その他の大学との連携

近畿大学の学生の研究を研究所で指導しています。また、令和6年度には安田女子大学と包括連携協定を締結し、今後、同大学が行う理系女子養成に協力・支援する予定です。



広島中央サイエンスパーク 夏休みオープンラボ(一般向け施設公開)

酒類総合研究所の立地する広島中央サイエンスパークで年に1回行われる施設公開。当研究所では酒類に含まれる成分の香り当てクイズや製造設備見学、米麴を使ったオリジナル石けんづくりなどを実施しています。

顕微鏡を覗いてみよう



米麴を使った石けんを作ろう



お酒の香り成分を嗅いでみよう



上手にできたよ！

広島県立西条農業高等学校のスーパーサイエンスハイスクール活動へ協力

広島県立西条農業高等学校のスーパーサイエンスハイスクール活動に協力し、高校生へ高度な分析の技術指導を行っています。



将来、国際的に活躍できる科学技術人材の育成に協力しています。

また、同校が主催する「小・中学生のためのスーパーサイエンス講座」に講師として参加し、理科教育の振興と科学技術系人材の育成に貢献しています。



小・中学生向けの講座では、嗅覚チェックを通してお酒の香りに関する科学のお話をしています。

広島市健康づくりセンター 健康科学館のイベントに協力

広島市健康づくりセンター 健康科学館で毎年夏休みの時期に開催される小学生を対象としたイベントに講師を派遣しています。参加者には、簡単な実験を通じて「発酵」の世界を体験してもらっています。



「発酵」ってなんだろう？実験で確かめてみよう！

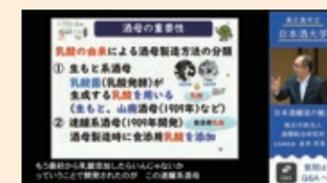


スーパーなどで売られている材料でもできる実験をご紹介します！

東広島市立日本酒大学の講師

日本酒の歴史や文化、酒造りを学ぶ場として、東広島市が市民に提供する「東広島市立日本酒大学」において、酒造りにまつわる科学を紹介しています。

令和5年度の講座では、2種類の日本酒をきき酒しながら、それらの香味の違いに寄与する微生物や造り方の違いを説明しました。



画像は東広島市公式チャンネルから

科学の魅力を伝える
施設公開や他機関のイベントへの協力を通じ、酒類醸造に欠かせない「発酵」を中心とした科学を広め、科学技術人材の育成に協力・貢献しています。

酒類産業を支える

地元企業と協力・連携し、より酒造に密着した研究を実施するとともに、県内の酒造技術向上や酒類振興活動に貢献しています。

地元酒造組合等への協力

広島県酒造組合が主催する「女性のためのお酒スクール『Osakeセラピー』」に講師を派遣し、日本酒の基礎知識について講義したり、アルコールパッチテストを行い自身の体質に合ったお酒の飲み方についてアドバイスしています。



Osakeセラピーの参加者は全員女性！「カラダ・ココロ・キレイ」をテーマに日本酒、広島のお酒を学びます。



アルコールパッチテスト
実践中。結果はいかに？

また、同組合や西条酒造協会が主催する清酒の品評会に職員を審査員として派遣しています。



西条酒造協会主催の清酒品評会の様子



酒造に関する微生物の遺伝的解析

地元酒造会社と連携し、伝統的な酒造りの技法に関する微生物の解析を行っています。



採取できる微生物の例
←(乳酸菌)



酒造場から採取した微生物の遺伝子を解析します。

酒蔵体験ツアーの支援

地元酒造会社とディスカバー東広島が主催する酒蔵体験ツアーの支援として、ガイド等を対象としたセミナーを開催し、研究所の業務紹介やきき酒などを行っています。



お酒の香気を専門用語で表現してみよう！



研究所で作成した清酒の官能評価用語をまとめたフレーバーホイールを使用して、きき酒を体験しました。

酒まつりへの協力

東広島市で毎年開催される、お酒をシンボルにした「酒まつり」にブースを出展しています。お酒の原料展示や研究成果の紹介、研究所の試験醸造酒の試飲のほか、酒ひろばにも試験醸造酒を出品しています。



酒造りに関する酵素を用いた実験動画やお酒の香り成分のクイズなど、大人だけでなく、お子様にも楽しんでいただける展示をしています。



お酒の香り成分当てクイズを楽しんだ後は、試験醸造酒のきき酒で香りの違いを実感してみよう！

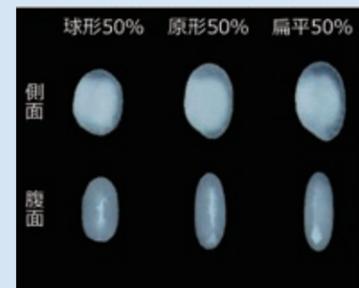
伝統的酒造りの技術や魅力を発信

「伝統的酒造り」のユネスコ無形文化遺産登録に際し、研究所で行う麹造りの作業を報道関係者に公開しました。地元新聞・テレビ計9社17名が参加し、麹造りの作業を体験しました。



白米形状が清酒の酒質へ及ぼす影響の解析

地元食品加工機器メーカーで開発された試験精米機を利用して、精米後の白米形状と酒質の関係を解析しています。



試験精米機により、白米形状をコントロールすることができます。

酒造りの教養を深める

イベント出展や一般消費者向け講座などを通じて、酒類に対する国民の認識を高め、日本産酒類の魅力や特性を普及しています。

生涯学習まちづくり出前講座

生涯学習まちづくり出前講座は、市内の団体等からの申込みに応じて、公的機関等の職員が講師として出張し、講座を行う制度です。酒類総合研究所が行う講座では、お酒の香味や酒造りの技術などを科学的視点から解説しています。



東広島市黒瀬生涯学習センターにて

東広島の魅力の一つはお酒。お酒に関する詳しい話を聞きたいと思い、研究所の出前講座を申し込みました！



東広島市立黒瀬図書館の原田さん(左)、鳴脇さん(右)





平成7年 移転直後の研究所

移転当時を振り返る

酒類総合研究所の前身である醸造試験所は、明治37年に現在の東京都北区滝野川に設立されました。その目的は、それまで杜氏の経験と勘に頼り築かれ、伝承されてきた酒造りを科学的に解明し、理論に裏付けられた技術として普及することなどです。

それから80有余年。その各時代における酒造業界の技術的課題を解決するべく研究業務を進めてきた醸造試験所は、昭和63年の閣議決定「国の行政機関等の移転について」により大きな転機を迎えます。この閣議決定は、東京都における行政機能等の過度な集中を是正し、地方を活性化することを目的としたもので、醸造試験所が移転対象機関の一つとして発表されました。

醸造試験所が移転対象として発表されると、多くの地方公共団体から誘致の声が上がりました。その人気は移転対象となった機関の中で最も高く、39カ所の地方公共団体が手をあげ、そのうち13府県25カ所からは具体的な用地も提示されました。

当時、醸造試験所が移転先に求める要件としてあげていたのは次の4つです。

1. 研究施設等に必要十分な敷地があること
2. 試験醸造等に必要良好な水が豊富にあること

3. 醸造関係の研究機関が近隣に存在すること

4. 交通の便が良いこと

現地調査を踏まえ検討した結果、上記の要件を満たし、かつ広い用地の確保された東広島市の広島県立農業短期大学跡地に移転先が決定しました。

移転先の決定後、新施設的设计・建設が始まりました。設計にあたっては、滝野川にある醸造試験所の赤レンガ酒造工場をイメージし、瓦屋根とレンガタイルの外壁という落ち着きと親しみのある建物を目指したそうです。また、一般の人々にも酒造技術に親しんでもらうため、酒類製造実験棟には見学通路が設けられました。平成6年12月に新施設は完成し、平成7年1月に国税庁へ引き渡されました。

平成7年2月からは移転のための引越し作業が開始されました。研究用に保存された酒類や微生物が変質しないよう気を遣いながらの作業であり、メディアにも注目され密着取材を受け、テレビ放送もされました。当時、ご覧になった方もいらっしゃるのではないのでしょうか。複数回に分けて全ての荷物は無事に運び終わりました。

こうして、平成7年7月、醸造試験所の東広島市でのあゆみがスタートしたのです。



*1



*1

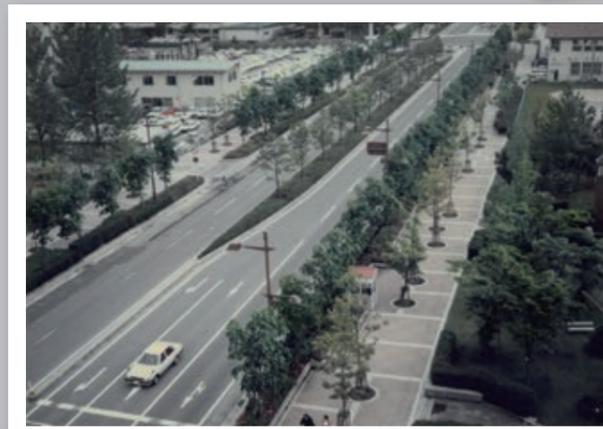


*2



*2

約30年前の西条駅周辺の様子。当時はブルーボール(西条駅から広島大学方面へと向かう道路)が西条駅まで開通していません。西条駅まで開通したのは平成14年のことでした。



約30年前のブルーボール周辺の様子。フジ(スーパー)があったことや、市役所旧庁舎のこと、覚えていますか？



*1



*1



←職員が現地の視察をしていた頃、中央図書館はまだ建設中でした。



(番外編) その頃の研究所職員。引越し作業を頑張っています。

Film Gallery

東広島市郷土史研究会の方にお力添えいただき、約30年前の東広島市の様子が分かる写真をこのページに載せきれないほど集めることができました。ご関係の皆様、深く感謝申し上げます。

写真提供: *1...船越雄治氏、*2...大山高司氏



知っとる?

酒類総合研究所の施設公開

施設公開って、 いつやっとなるん?

メルマガ登録は
こちらから!!



毎年、8月に行っています。また、令和5年度からは冬の施設公開も開始しました。詳しい開催情報については、研究所HPをご覧ください。メルマガジンにご登録ください!

子供とか、お酒が飲めん 人でも楽しめるん?

もちろんです!8月の施設公開は、酒類や発酵にまつわる科学に着目した企画になっています。麴を使った石けんづくりの体験教室や、お酒の香り成分を使用した香り当てクイズはお子様にも好評です!夏休みの課題作成にも役立つかも・・・?

お酒造りよるところ、 見れるん?

研究所には清酒、焼酎、ワイン、ビール、ウイスキー、ブランデー、ジン等多様なお酒の製造設備があります。冬の施設公開では、タイミングが良ければ清酒醸造作業を見ることができます。

研究所のお酒にも 興味あるんじゃけど!

冬の施設公開では研究所で造った試験醸造酒の試飲を行っています。ただお酒を味わうものではなく、研究所職員が行う「官能審査」の方法をもとに、香味の評価や言語化についてレクチャーしています。お酒の香気を言語化できるようになると、好みのお酒を探しやすくなりますよ。



お酒の香り成分を使った、
オリジナル芳香剤作りに挑戦!



筆記用具持ってきき酒、
初めての体験かも・・・



待っとるよ〜

まあいっぺん、来てみんなさい!



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>

