

独立行政法人酒類総合研究所 理事長

家村 芳次

平成26年8月に理事長を拝命いたしました家村芳次です。日本産酒類の更なる発展と、国民の皆様役に役立つ酒類製造・保存技術の向上のため努力してまいりますので、どうぞ宜しくお願いします。



昨年12月に閣議決定された「独立行政法人改革等に関する基本的な方針」を受け、本年3月に独立行政法人酒類総合研究所の第3期中期計画を変更いたしました。詳細は研究所ホームページに公開しておりますのでご覧ください。今回の計画変更は、「日本再興戦略-Japan is Back-」においてクールジャパンの推進が国家戦略として位置付けられていることを踏まえた業務内容の変更が中心となっています。本号では、特集の一つとして当研究所におけるクールジャパン推進のための取組みについてご紹介します。

もう一つの特集として、これまでに当研究所が発行した情報誌、広報誌、小冊子、書籍をご紹介します。これら刊行物のうち、書籍以外のものは全て当研究所ホームページからダウンロードすることができます。ご興味のある情報等がございましたら、ぜひご確認ください。

今後は当研究所の持つ情報を国内だけでなく世界にも発信することにより、日本産酒類がより注目されていくことを願っています。



東京事務所 赤レンガ酒造工場（東京都北区）

特集 日本産酒類の輸出促進・お酒に関する刊行物

独立行政法人酒類総合研究所では、国のクールジャパン戦略の下で日本産酒類の輸出促進を目的とした業務を数多く実施しています。今号では、それらの一部をご紹介します。また、お酒について広く情報発信するために当研究所で発行している刊行物をご紹介します。

日本産酒類の輸出促進について

現在、政府では、クールジャパン戦略として、日本の特色ある商品・サービスを発掘・創造し、海外に紹介することを通じて、日本の経済成長や雇用創出に繋げることを目的とした政策を推進しています。クールジャパンの対象としては、漫画、映画、ゲーム等のコンテンツ産業がよく知られていますが、食、ファッション、地域産品、観光等も有力な分野として取り扱われています。清酒、焼酎をはじめとする日本産酒類についても、クールジャパン推進の一環として、世界に向けて発信し、輸出促進につなげるための取組みが官民挙げて進められています。また、政府では下のような「Kampai（乾杯）to the world」のロゴマークを作成しています。

なお、クールジャパン戦略の詳細については、内閣府のクールジャパン推進会議のウェブサイト（http://www.cas.go.jp/jp/seisaku/cool_japan/）をご覧ください。

酒類総合研究所でも、日本産酒類の競争力の向上、日本産酒類に関する情報発信の強化などを目的とした様々な取組みを行っています。



日本産酒類輸出促進に向けた酒類総合研究所の取り組み

クールジャパンの一環として酒類総合研究所で取り組んでいる日本産酒類輸出促進のための業務は多岐にわたりますが、ここでは、それらのほんの概略をご紹介します。

1. 輸出酒類の安全性確保のための放射性セシウムの分析

福島第一原子力発電所の事故を受け、輸出酒類の安全性を確保し、輸出に支障が生じないようにするため、輸出酒類の放射能に関する安全性について国が証明書を発行する際に必要な分析を行っています。

2. EU、台湾への輸出酒類の分析

EUへのワイン輸出及び台湾への酒類の輸出には、公的機関の分析証明が必要なため、当研究所が分析及び証明書発行を受託により実施しています。

3. 全国新酒鑑評会の金賞受賞に対する英文賞状の発行

酒造会社の海外展開の支援のため、平成24年度から全国新酒鑑評会の金賞受賞酒に対して、従来の賞状と併せて英文の賞状も発行しています。

4. 海外の酒類審査会への審査員の派遣

海外への優良酒の紹介を目的として実施される酒類審査会に、職員を審査員として派遣しています。

5. 清酒の貯蔵劣化防止や品質向上等のための研究・調査

酒類製造者の技術力の更なる強化を目指し、日本産酒類の輸出促進や競争力強化に役立てるための研究・調査を行っています。例としては、流通や貯蔵における清酒の劣化を防止するため、清酒の長期品質保持に関する研究や、オフフレーバー（好ましくない香味）を抑制し、清酒の品質を維持・向上させるための研究を行っています。

このほか、地域ブランドの確立支援のための産学官の連携及び協力を強化するため、連携窓口を設置し、試験研究機関や民間等との交流を積極的に行うよう努めています。

6. 日本産酒類に関する海外への情報発信

日本産酒類に関する正しい知識等を海外へ伝えるために、様々な取り組みを行っています。

- (1) 英語版ホームページについて、鑑評会、原発事故への対応、研究トピックス、Q&Aをはじめとしたコンテンツの充実を進めています。
- (2) 情報誌「お酒のはなし」の英語版の作成を進めています。まず、第1号「清酒」（改訂版）の英語版が完成しました。
- (3) 「日本酒ラベルの用語事典」の各国語版も作成し広く配布しています。
- (4) 海外流通業者等を対象に実施される日本産酒類に関するセミナーに対し、職員を講師として派遣しています。

7. 海外酒類教育機関の人材育成への協力

海外の酒類教育機関における日本酒インストラクター養成プログラムへの協力などを行っています。

8. 酒類製造業に関する講習・セミナー

酒類製造者の技術力を強化し、将来にわたって日本産酒類の競争力を高めていくためには、次世代の人材育成の支援は欠かせません。研究所では、そのための酒造製造技術に関する講習について、官民の役割分担も踏まえながら、内容の見直しや拡充を進めています。

9. 日本産ブドウで製造したワインのEUへの輸出支援

日本産ワインをEUへ輸出する際に、ラベルにブドウ品種を表示するためには、そのブドウ品種が国際ブドウ・ブドウ酒機構(OIV)の品種リストに掲載されている必要であり、当研究所では、関係機関の要望に応じてOIVに対する日本産ブドウの品種リストへの登録事務を実施しています。これまで「甲州」と「マスカット・ベリーA」の登録を支援しました。

酒類総合研究所のお酒に関する刊行物の紹介

当研究所では、お酒に関する有用で正しい情報を知っていただくため、これまでに情報誌、広報誌、書籍等の様々な刊行物を発行しています。ここでは、これらの刊行物をまとめてご紹介します。

○お酒のはなし（情報誌）

様々なお酒の特徴や、製造法、歴史などの情報を国内外から幅広く収集、整理して、写真や図を多く取り入れ、わかりやすく提供しています。平成26年1月に「1号〈特集〉清酒」の改訂版とその英語版（左下写真）を出版しました。旧1号と10号（〈特集〉清酒Ⅱ）、15号（〈特集〉清酒Ⅲ）を再編集したものに新たな内容を加え、よりわかりやすい内容に仕上げました。ぜひご覧ください。



「お酒のはなし」のラインナップ

- | | | |
|---------------|-------------------|---------------------|
| 1号〈特集〉清酒(改訂版) | 7号〈特集〉みりん,合成清酒,雑酒 | 13号〈特集〉ビールⅡ |
| 2号〈特集〉焼酎 | 8号〈特集〉スピリッツ類 | 14号〈特集〉ウイスキー・ブランデーⅡ |
| 3号〈特集〉ワイン | 9号〈特集〉雑酒,販売 | 15号〈特集〉清酒Ⅲ |
| 4号〈特集〉ビール | 10号〈特集〉清酒Ⅱ | 16号〈特集〉焼酎Ⅲ |
| 5号〈特集〉ウイスキー類 | 11号〈特集〉焼酎Ⅱ | 17号〈特集〉リキュールⅡ |
| 6号〈特集〉リキュール | 12号〈特集〉ワインⅡ | |

「お酒のはなし」英語版

No.1 The Story of Sake (seishu)

各号とも、当研究所ホームページからダウンロードできます。(http://www.nrib.go.jp/sake/sakeinfo.htm)

○エヌリブ（広報誌）



研究所の研究成果やお酒についての技術的な情報等をわかりやすく解説した広報誌「エヌリブ」を年2回発行しています。

◎平成24、25年度に発行したエヌリブの特集と研究トピックス一覧

22号（平成24年9月25日発行）

<特集>酒類の分析

- ・台湾向け輸出酒類の受託分析について
- ・お酒の中鎖脂肪酸の分析

24号（平成25年9月20日発行）

<特集>美味しさを保つために

- ・清酒の「老香」の生成に関わる酵母遺伝子
- ・死んだ酵母は忘れた頃に・・・

23号（平成25年3月27日発行）

<特集>麹菌の機能を調べる

- ・黄麹菌はどこまで分かったか？
- ・焼酎麹菌の機能解析を目指して

25号（平成26年3月31日発行）

<特集>お酒と健康・微生物

- ・アルコール摂取と健康
- ・お酒の醪の中の隠れた微生物を見つけ出す

全てのバックナンバーを当研究所ホームページからダウンロードできます。

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

○日本酒ラベルの用語事典

日本酒（清酒）のラベルに表示されているいろいろな用語をわかりやすく解説しています。日本酒を購入する際の参考としてご利用下さい。日本語版のほかに、英語、中国語、韓国語の冊子体を用意しています。また、その他の各国語版（フランス、ドイツ、イタリア、スペイン、ポルトガル）も当研究所ホームページからダウンロードできます。

<http://www.nrib.go.jp/sake/nlziten.htm>



○醸造に学ぼう 発見！微生物の力（小冊子）

子供（小学校高学年）から大人まで幅広い方々を対象として、日本の食文化に深くかかわっている「醸造」の科学に興味を持っていただくために作成しました。



当研究所ホームページからダウンロードできます。

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

○酒販サポートニュース（酒類販売管理者・流通業者用情報誌）

酒類販売管理者並びに酒類流通業者の皆様方に対して「酒類販売管理情報」「研究所からのお知らせ」「国税庁からのお知らせ」等、酒類販売管理に役立つ情報を提供しています。

当研究所ホームページからダウンロードできます。

<http://www.nrib.go.jp/kou/syutsusin.htm>



○書籍

うまい酒の科学

著者：酒類総合研究所
出版社：SBクリエイティブ
価格：952円+税

当研究所の情報誌「お酒のはなし」と広報誌「エヌリブ」の内容をもとに加筆・再構成し、いろいろなお酒の造り方や楽しみ方をわかりやすく解説した一冊です。

清酒だけでなく焼酎、ビール、ワイン、ウイスキー、ブランデー、リキュール、スピリッツなど、それぞれのお酒の製造法から味や香りの特徴、ちょっとした知識まで、幅広い内容が網羅されています。お酒好きの方もそうでない方も、ぜひ手に取って読んでいただくことをおすすめします。



【改訂版】新・酒の商品知識

著者：酒類総合研究所
出版社：法令出版
価格：1,852円+税

「新・酒の商品知識」の改訂版が平成26年7月に出版されました。酒類販売管理者をはじめ酒類販売業に携わる方に酒類の商品知識を深めていただくため、お酒の品目ごとに歴史、製造方法等のほか、きき酒や上手なお酒の管理方法等について幅広く解説しています。酒販店でお客様からの質問に答える際に便利です。酒販店の皆さん、必携の書です！

改訂版では古くなってしまった情報などを一新し、新しい内容を加えて再編集していますので、旧「新・酒の商品知識」をお持ちの方にもおすすめしたい一冊です。



1 第50回 酒類総合研究所講演会

平成26年5月27日に東広島市市民文化センター(広島県東広島市西条西本町)において、第50回独立行政法人酒類総合研究所講演会を開催しました。

木崎理事長(当時)の「酒類総合研究所の現状」に続き、前号25号で特集として紹介した「少量飲酒の健康への影響(Jカーブ)」など研究成果の報告が3題、続いて株式会社南部美人の久慈浩介社長をお招きし「世界は日本酒を待っている! -南部美人の海外戦略と世界の日本酒を取り巻く現状-」という題で特別講演が行われました。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、熱心に御聴講いただきました。



お知らせ

1 黒麹菌の受託分析を始めました

この度、当研究所研究員を著者に含む黒麹菌の学名に関する論文(PLoS ONE, 8, e63769 (2013))が公開され、黒麹菌は、我が国由来の有用糸状菌であり、その学名が*Aspergillus luchuensis*となり*A.niger*とは異なる種であることが明らかになりました。これを受けて、菌株が分類学的に黒麹菌(*A.luchuensis*)に該当するか否かについて、遺伝子による解析を行っています。分析を希望される方は、以下の問合せ先にご連絡ください。

【お問合せ先】

独立行政法人酒類総合研究所 研究企画知財部門
TEL: 082-420-0800 E-mail: info@nrib.go.jp
<http://www.nrib.go.jp/bun/kurozyubun.htm>

2 酒類業界、地方自治体等との連携窓口を設置しました。

本号の特集でも紹介しましたが、当研究所では今回変更した中期計画において、酒類製造業者の技術力の更なる強化の支援を掲げています。そこで、ご要望などをより一層お寄せいただきやすくするため、酒類業界や地方自治体等の関係者の皆様との連携のための窓口を新たに設けました。共同研究、試験醸造などの技術的連携・支援のご相談がある場合、まずは下記のメールアドレスにご一報ください。

【連携窓口 (E-mail) : renkei@nrib.go.jp】

3 酒総研メールマガジン登録のご案内

当研究所では、プレスリリースやイベント情報など、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。また、右下の2次元バーコード読み取っていただいても上記の登録用メールアドレスが入力されています。「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。

詳細につきましては、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 (広島事務所)
TEL: 03-3910-6237 (東京事務所)

発行 **独立行政法人酒類総合研究所**
National Research Institute of Brewing (NRI B)
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)
〒114-0023 東京都北区滝野川2-6-30
TEL: 03-3910-6237

◎本紙に関する問い合わせは、下記までお願いします。なお、ご意見やご感想も是非お寄せください。

企画編集 TEL: 03-3910-6237
メールアドレス:joukou@nrib.go.jp
(小野、高村、鎌田)

◆「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>

2 平成25酒造年度全国新酒鑑評会

当研究所と日本酒造組合中央会の共催で平成25酒造年度全国新酒鑑評会が開催され、5月20日に審査結果が発表されました。5月28日にはアクアパーク体育館(広島県東広島市西条町)で製造技術研究会が開催され、会場では出品された清酒をきき酒しながら製造技術や品質の向上のための話し合いがあちこちで交わされていました。



3 第37回本格焼酎鑑評会

当研究所と日本酒造組合中央会の共催で第37回本格焼酎鑑評会が開催されました。全国新酒鑑評会と同様に製造技術研究会が開催され、会場となった当研究所広島事務所では製造業者を中心に多くの関係者が参加されました。



4 第108回酒類醸造セミナー(清酒上級コース) 第47回清酒製造技術講習

当研究所と日本酒造組合中央会の共催で、当研究所広島事務所では第108回酒類醸造セミナー(清酒上級コース)が平成26年5月21日~7月1日まで開催され、東京事務所では第47回清酒製造技術講習が平成25年5月12日~6月20日まで開催されました。酒類醸造セミナー(清酒上級コース)は、従来の酒類醸造講習(清酒上級コース)を発展させたセミナーで、仕込実習が製麹から仕込みまでの清酒上級短期コース(平成26年5月21日~6月13日)も並行して開催されました。清酒製造技術講習は経験の浅い清酒製造業の従業員を対象とした講習で、清酒の製造に関する基本的知識及び製造技術の習得を目的としたものです。両セミナー・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。