

お酒の

はなし

10

特集 清酒Ⅱ

目次

はじめに	1
酒造りと水	1、2
酛(もと)	3、4
お酒の情報箱	
麴菌と酵母	5
二日酔いになりにくい飲み方は? 回復法は?	6、7
酒税法の改正	8

はじめに

「お酒のはなし」第10号では、清酒特集の第2回目（前回は第1号）として、皆様からお問い合わせの多い「酒造りと水」、「酛(もと)」を取り上げました。

清酒の成分の約2割はアルコール、糖分、アミノ酸などですが、残り8割は水です。よい水から名酒が生まれるといわれています。毎年2月頃には蔵開きを行う蔵元も多く、この機会に、ご近所の名水と蔵元を訪ねてみるのもよいのではないのでしょうか。

また、最近ラベルに「生酛(きもと)」、「山廃酛(やまはいもと)」と書かれた清酒をご覧になられたことがあろうかと思います。「酛」は字の表すとおり昔から酒造りの根幹をなすものと考えられてきました。また「酛」のことを「酒母(しゅぼ)」ともいいますが、酒の母ですから同じ意味です。「酛」には、お酒の発酵に欠かせない酵母という微生物がいて、この酵母がアルコールや様々な香味成分を作っています。今回「酛」のつくり方を紹介するとともに、清酒造りに必須の微生物である「麴菌」と「酵母」のそれぞれの役割について解説します。

ところで、お酒とつきあう上でできれば避けて通りたいのが「二日酔い」。「二日酔い」になりやすい飲み方や回復法について愛飲家の方に行ったアンケートの結果をご紹介します。また、お酒の定義や税率は「酒税法」という法律で決まっていますが、平成18年に改正がありましたのでその概要についてご紹介します。

酒造りと水

【酒造りと水】

清浄な水は清酒造りにかかせないものです。清酒を造るためには、仕込む白米の量の約10倍の水が必要になります。水は、清酒の造り方や品質に影響を及ぼすため、水道水より厳しい条件が求められます。また、名水があるところには清酒の蔵元があることが多く、清酒の二大産地である灘と伏見には、環境庁の名水百選に指定されている有名な水があります。



さか水(京都市伏見区)

【灘の宮水】

江戸時代の後期、魚崎(神戸市)と西宮(西宮市)に蔵を持つ山邑太左衛門が、西宮の蔵の酒質が常にすぐれていたことから、その原因を追及しました。杜氏や道具を替えてみましたが効果がなく、天保11年(1840年)西宮の水を魚崎に運んで仕込みを行ったところ酒質が向上しました。六甲山系に降った雨が夙川の伏流水となり、西宮神社近くの一帯で湧出する水こそがすぐれた酒の秘訣だったのです。この山邑太左衛門の実験的探求心には頭が下がりますが、以後灘の酒造家はこぞって西宮の水を使うようになり、「西宮の水」が略されて「宮水」と呼ばれるようになったということです。

	魚崎	西宮	伏見の御香水	東村山浄水場 (原水)
pH	6.9	7.1	6.4	7.8
カルシウム	29	51	8.4	-
マグネシウム	3.5	7.3	5.5	-
硬度	87	157	44	46
ナトリウム	11	25	11	3.2
カリウム	2.8	9.8	1.9	-
クロール	10	35	7.3	3.7
リン酸	0.3	4.4	-	0.0
鉄分	<0.005	<0.005	-	0.19

単位：pH以外はmg/ℓ

WHO(世界保健機構)飲料水質ガイドラインでは

軟 水：硬度60mg/ℓ未満

中硬水：硬度60mg/ℓ以上120mg/ℓ未満

硬 水：硬度120mg/ℓ以上180mg/ℓ未満

この宮水が酒造りに適している理由は、軟水の多い日本にあって醸造に有用なカルシウム、リン、カリウム、クロールなどを豊富に含んでいる一方で酒の着色や劣化を促進する鉄分が極めて少ないことにあります(酒造用水の鉄分の基準は0.02ppm以下)。宮水地帯の花崗岩質の

砂層の中には貝殻が多く含まれるため、浄水場での砂ろ過と同じように不純物が少なくなるとともに貝殻から適度のミネラルが補給されると考えられています。

実際に宮水の井戸を見せていただきましたが、地面から本当に浅いところ(深さ約4m)に清らかな水をたたえていました。その味わいは、口あたりはなめらかですがのどの奥には力強さを感じ「灘の酒」と共通するものがありました。宮水は伝説の水であるとともに今も灘の酒造を支えている貴重な水です。



清浄な水をたたえる宮水井戸の内部



宮水発祥の地の石碑(西宮市)

【伏見の名水】

伏見(京都市)は、かつて伏水とも書かれていたほど昔から良質で豊富な地下水に恵まれた地でした。それを象徴するのは近鉄京都線の桃山御陵駅近くにある「御香宮」の御香水です。この神社の由緒は、平安時代貞観四年(862年)9月9日に、この神社の境内から「香」の良い水が湧き出たので

清和天皇より『御香宮』の名を賜ったということにあります。伏見にはこの御香水(岩井の水)の他六つの名水があり「伏見七ツ井」と呼ばれていました。

現在でも一般の人に開放されている名水が数多くあります。最近では伏見の名水を巡るスタンプラリーが行われており、この中には、実際に酒造りに使用されている名水も含まれています。



御香水(京都市伏見区)

【水を守る】

都市化が進み保水力のある水田が失われ、地下鉄や高速道路の建設が進み、一方では林業の担い手不足などから山が荒廃すると、酒造用水の質の悪化や量の不足が懸念されます。

例えば宮水や伏見の水を守るため、蔵元は協力して実態調査を行い、建設工事をする人と協議して水質保全に努めてきました。京都や西宮といった大都市で、そのまま飲めるような天然水が守られていることは、地域の環境にとっても素晴らしいことだと思います。宮水は、阪神淡路大震災の際に、水道が復旧するまで近隣の住民の方々に提供されたそうです。

また、東広島市では、平成13年から西条酒造協会に属する10社を中心に「西条・山と水の環境機構」が発足し、市民参加により水源となる山の保全や川など水辺環境の美化・観察などを行っています。この活動のポイントは酒造会社だけでなく、市民も参加した美しいふるさとづくり運動であることです。なお、この活動は、西条酒の売り上げの一部を拠出した基金により行われています。

名水百選: <http://www2.env.go.jp/water/mizu-site/meisui/>
水道水質データベース:

<http://www.jwwa.or.jp/mizu/index.html>

西条・山と水の環境機構:

<http://www.kamon.ne.jp/~yamamizu/>



西条・山と水の環境機構のシンボルマーク

酏(もと)

【酏(酒母)】

清酒に限らず、アルコール発酵は酵母という微生物が行います。酵母というと最近天然酵母パンというのをよく見ますがその酵母はどこに住んでいるのでしょうか。果物の傷から果汁がしみ出ているのであればそこには酵母が繁殖しています。酵母は甘いものが好きなのです。また、玄米や白米にも酵母（ここでは野生酵母といいます）が付着しています。

麴を作っている間に、野生酵母は麴菌とともに増えてきます。しかし、野生酵母にはシンナーやお酢の様な清酒にとって好ましくない香りを作る酵母（産膜酵母）やアルコール発酵が途中で止まってしまうような酵母もあります。清酒造りには、低温で発酵し、アルコールをたくさん作り、味も香りも良いお酒ができる優良な酵母を使用しなければなりません。そこで、あらかじめ優良な酵母を増やした「酏(酒母)」を作っておいて、これを使ってもろみの仕込みを行います。

酒母に必要なことは何でしょうか、まず、優良な酵母がたくさんいることです。もう一つ重要なのは強い酸性であることです。梅干しや酢漬けが腐りにくいように、発酵を酸性で行うことでお酒を腐らせる細菌を抑えることができます。強い酸性の酒母をつくる方法には、乳酸菌を使う方法と、醸造用の乳酸を使う方法があります。乳酸菌を使う方法の代表が「生酏(きもと)」、乳酸を使う方法の代表が「速醸酏(そくじょうもと)」です。

【生酏】

生酏は、江戸時代に確立された自然の微生物を巧妙に利用して優良な酵母を生育させる技術です。まず、生酏では、蒸米と麴と水を半切りという桶に14~15kgずつ8℃程度に仕込みます。仕込みから数時間後、米粒が水を吸って膨らんでいきますのでそれから数時間おきによく混ぜます。

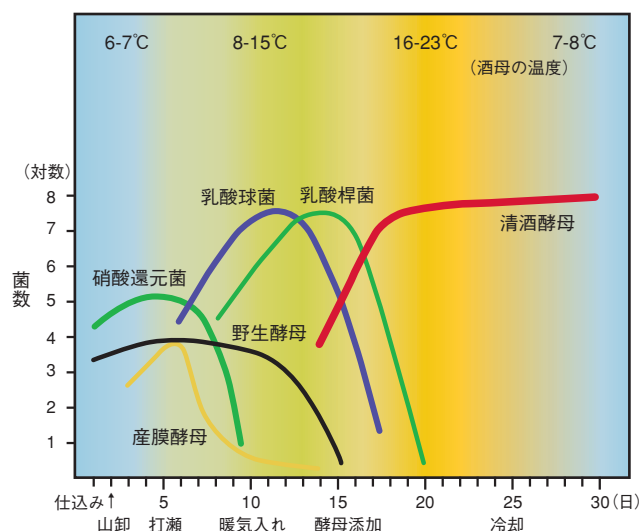
仕込みの翌日、これを櫂(かい)という道具を使ってすりつぶします。この作業を「山卸(やまおろし)」といいます。冬の寒い部屋でひとつの半切りに2~3人が



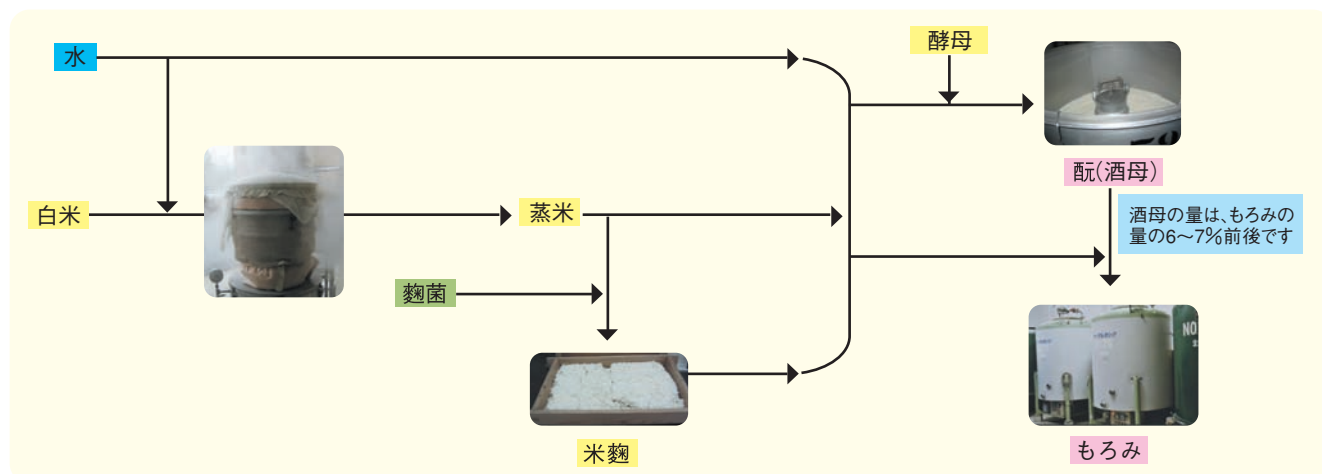
山卸作業(下に見える桶が半切り、棒が櫂)

かりで、1日3回するという大変な作業です。すり終わればタンクに移して3日ほど6~7℃の低温に保ちます。この期間を「打瀬(うたせ)」といい、仕込んだものの中に入った硝酸還元菌という微生物が働き出して、仕込み水に含まれる硝酸塩を分解し亜硝酸を生成します。この亜硝酸には、酵母の増殖を抑制する作用があります。

「打瀬」が終われば、「暖気入れ(だきいれ)」といって熱湯を入れた樽(暖気樽)を2~3時間入れては抜く作業を繰り返し、1日1℃程度温度を上げていきます。温度が上がってくると徐々に乳酸菌が活動し乳酸を作り始めます。こうしてできた乳酸と亜硝酸の協同作用で産膜酵



生酏系酒母における微生物の推移



清酒の酒母、もろみへの原料の流れ図



暖気入れ作業
(ここでは手に持って暖気樽を回している)

糖分やアミノ酸も増え酵母の増殖する条件が整ってきます。そこであらかじめ培養した優良清酒酵母や既に発酵している酒母の一部を添加します。酒母づくりの後半になれば、残っている乳酸菌も生成したアルコールや高い温度により死滅し、結果的に清酒酵母だけが純粋に培養されます。

【速醸^{そくじょう}酏^{もと}】

生酏は、お酒を微生物が作ることなど全くわからなかった時代に先人達が完成させた実に巧妙な技術ですが、一方で乳酸菌の仲間には酒を腐らせる菌もいますので、うまくコントロールしないと悪い菌を増やしてしまうことにもなりかねません。昔は、暖冬の年などに酒母が悪い菌に汚染され発酵中のもろみが腐ることがよくありました。ちょうど米や野菜の栽培で、苗が病気にかかっていたらうまく収穫できないのと同じです。また、生酏を作るには4週間という長い期間と多くの手間がかかります。

そこで、乳酸菌の代わりに、高純度の乳酸（醸造用乳酸）を添加して酒母を作る技術が当研究所の前身の醸造試験所で開発されました。生酏では、乳酸菌が乳酸をつくるまでに2週間ほど必要ですが、乳酸を使用すればこの期間が不要です。この造り方は酒母が早くできあがるため「速醸酏」と呼ばれています。現在、清酒の大半はこの速醸酏で造られています。

【山麴^{やまはい}酏^{もと}—生酏の改良型—】

ラベルに大きく「山麴（やまはい）」とか「山麴仕込み」という名前で販売されている商品があります。「山麴」というのは「山卸廃止」の略で、「生酏」で最も大変な作業であった「山卸」という作業を廃止したという意味です。物理的にするのではなく麴の酵素の力で蒸米を溶かそうという考え方です。生酏に比べると製造操作に要する時間・労力・器具・場所の節約になります。この方法も、醸造試験所で開発されました。

母や野生酵母は死んでしまいます。やがて乳酸が増えて酸性になると硝酸還元菌も死滅し亜硝酸は消えていきます。

さらに酸性が強くなると乳酸菌自体も弱ってきます。このころになると

【見直される生酏系酒母】

山麴酏も含め生酏系酒母の商品を見ることが多くなりました。その理由のひとつは、酵母だけを働かせるより、乳酸菌などの微生物を関与させることで香味がより複雑になることが期待されるからです。また、生酏の環境で育てた酵母はたくましくなりアルコールが増加しても死滅しにくいということもわかってきました。伝統の技術を新しい視点から見直し複数の微生物をうまく制御することで、「こく」がありながら「後味のきれのよい」清酒を造ろうとする蔵元も増えています。

菩提酏

乳酸菌の作る乳酸を利用する技術で、15世紀頃に「菩提泉（ぼだいせん）」というお酒が造られていました。「菩提泉」は、奈良市近郊の菩提山正暦寺（ぼだいせんしょうりゃくじ）を中心に造られていたお酒です。紅葉の美しいこの寺院には、「日本清酒発祥之地」の碑が立てられており、清流もあって昔の酒造りについて思いをはせることができます。

菩提泉の製法は、まず、白米をよく洗い、その白米の1割で飯を炊きます。その飯を残り9割の生の白米に埋めて水を加え3日ほど置くと、乳酸菌が増殖し酸っぱくなり酵母も増えてぼつぼつ泡がみられるようになります。そこで、全体をザルでこし、生の白米は蒸米にして、麴、ザルこした酸っぱい水を混ぜて仕込みます。この酸っぱい水が重要でここに乳酸菌と酵母がいます。香川県の神社で、昔この方法でお祭り用の「どぶろく」を作っていた時に、初めての人に手伝わせたところ米だけが必要なのだらうと思い込んで水を捨ててしまっで大変困ったという話を聞いたことがあります。

発酵してできあがったものを飲む場合もありますが、これを酒母として使う場合を「菩提酏」と言います。正暦寺では、毎年1月になると奈良県内の12蔵が参加する「奈良県菩提酏研究会」が「菩提酏」を造り、これを「酒母」として持ち帰り各蔵元で「菩提酏純米酒」を製造しているそうです。



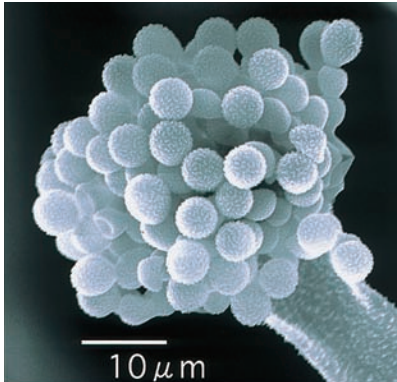
日本清酒発祥之地
(奈良市菩提山町)

お酒の 情報箱

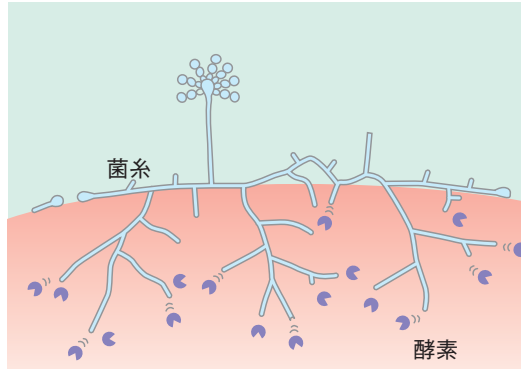
麹菌と酵母

麹菌(こうじきん)

麹菌はカビの一種で、古くから清酒、焼酎、味噌、醤油、甘酒等の製造に用いられている安全な微生物です。米、麦、大豆に生やしたものを麹といいます。清酒で使うのは米麹です。



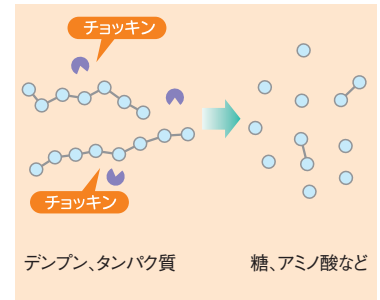
麹菌の孢子



蒸米にまかれた孢子は発芽して菌糸を伸ばし成長します。菌糸の先端から酵素を出します。

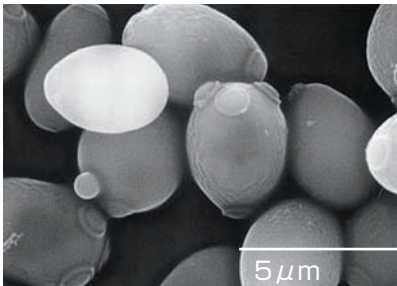
酵素って何？

酵素は物質を分解する機能性タンパク質です。



酵母(こうぼ)

酵母にはたくさんの種類があり、パンの製造、醤油や味噌の製造にも用いられていますが、お酒造りに使われるのは、主にサッカロマイセス・セレビシエという酵母です。サッカロマイセスはギリシア語の「糖」と「菌」から、セレビシエはラテン語の「ビール」から名づけられています。



清酒酵母

酵母の増殖は、親細胞から娘細胞が芽を出し(出芽)、分裂することにより行われます。清酒造り中に、酵母は2万倍に増殖し、もろみ1gに、約2億個含まれるようになります。

優良酵母の選抜と頒布

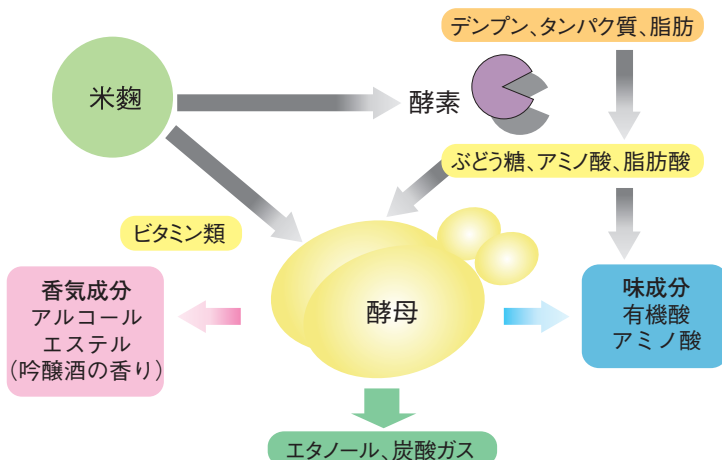
お酒の品質に酵母の役割は大変重要です。よい酒ができる蔵元のもろみから酵母を純粋分離し発酵試験を行い選抜するということが古くから行われてきました。こうして選ばれた酵母は1906年から(財)日本醸造協会より「きょうかい酵母」として頒布されています。きょうかい酵母には番号がついており現在主流となっているのは6号、7号、9号、10号です。最近の遺伝子解析によるとこれらは非常に近い類縁関係にありますが、香りや味にそれぞれ特徴があり目標とする酒質に応じて使用されています。写真のアンプル1本には、約200億個の酵母が詰められており、これ1本を酒母に使用して1トンのお米を発酵すると、一升びんで約1200本の純米酒を造ることができます。



きょうかい酵母

清酒造りにける麹菌と酵母の働き

清酒造りは、麹菌と酵母の協同作業です。まず、米麹の酵素が、白米のデンプン、タンパク質、脂肪を分解します。酵母は、ぶどう糖からエタノールと炭酸ガスを作りますが、エタノール以外にも多くの香味成分が作り出されます。



二日酔いに対して正しい知識がえられているのかについて、愛飲家の方にアンケート調査を行いました。また正しい二日酔いの対処法は、(社)アルコール健康協会に伺い7頁にまとめましたのでご参考にして下さい。

調査の概要

調査対象：全国に在住する20代、30代、40代、50代以上の方
各世代103名、計412名

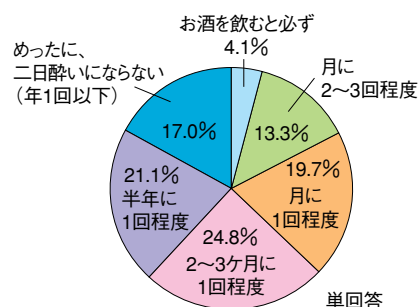
月に3回以上飲酒し、二日酔いの経験のある方
(男性63.8%、女性36.2%)

調査方法：インターネットリサーチ

調査期間：平成18年10月11日～10月12日

どのくらいの頻度で二日酔いになりますか

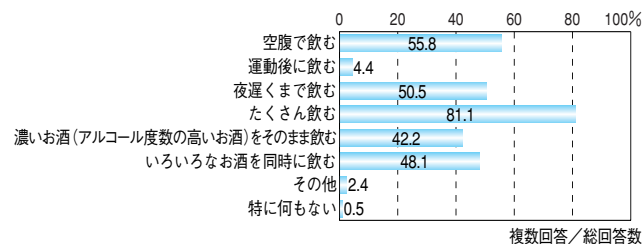
Q.あなたはどのくらいの頻度で二日酔いになりますか。



今回調査したのは月に3回以上飲酒される飲酒頻度が比較的高い皆さんです。「2～3ヶ月に1回程度」二日酔いをするという人が最も多く24.8%でした。めったにならないという方以外の83.0%は、年に2回以上二日酔いに苦しんでいるようです。

二日酔いになりやすい飲み方は

Q.あなたが二日酔いになりやすいと思う飲み方を全て選択して下さい。



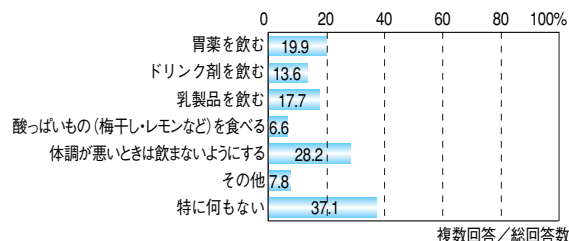
1位はもちろん「たくさん飲む」(81.1%)ですが、「空腹で飲む」(55.8%)、「夜遅くまで飲む」(50.5%)、「濃いお酒(アルコール度数の高いお酒)をそのまま飲む」(42.2%)、と皆さんしっかりと自己分析されているようです。

また、「いろいろなお酒を同時に飲む」に対しては48.1%の方が二日酔いになりやすいと考えています。しかし、いろいろなお酒が混じって二日酔い原因物質ができるというわけではありません。同じお酒を飲み続けるとその風味に慣れてきて、最初よりおいしく感じなくなります。そこでお酒を変

えると新しい刺激となり、また飲んでしまいます。二次会に行くと、お酒を変えてさらに飲んでしまい、結果的に飲酒量が増えてしまうことに原因があるとされています。

飲む前に、二日酔いにならないために心がけていることは

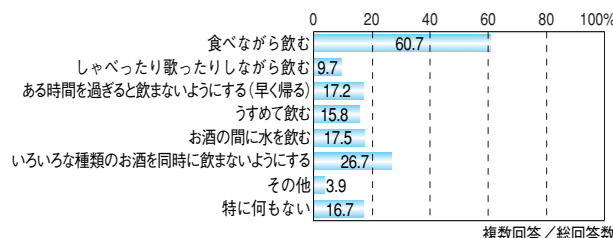
Q.あなたが【お酒を飲む前】に、二日酔いにならない為に心がけていることを全て選択して下さい。



「体調が悪いときは飲まないようにする」(28.2%)というのは当然ですが、約2割の方が、「胃薬を飲む」(19.9%)、「乳製品を飲む」(17.7%)で事前に対策をとられています。

お酒を飲んでいるときに二日酔いにならないために心がけていることは

Q.あなたが【お酒を飲んでいる時】に、二日酔いにならない為に心がけていることを全て選択して下さい。

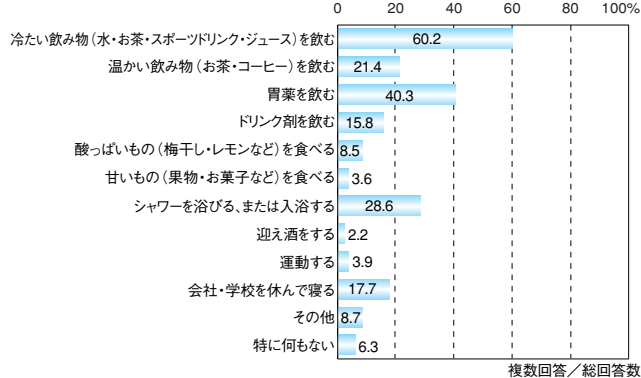


「食べながら飲む」という方が最も多く(60.7%)、これは食べ物によって胃腸からのアルコール吸収が遅くなるとともに、飲むペースもゆっくりになることが期待されます。肝臓は一度にたくさんのアルコールを分解できないので、ゆっくりと食べながらというのは良いお酒の飲み方です。その次に多かったのは、「いろいろな種類のお酒を同時に飲まないようにする」(26.7%)ということでしたが、これはお酒の総量に気をつけて楽しむことと思います。また、「お酒の間に水を飲む」、「うすめて飲む」、「早く帰る」というのも大事な二日酔い防止法のようなのです。

二日酔いになったときにどうしますか

「冷たい飲み物や温かい飲み物を飲む」方が最も多く(60.2%)、次いで「胃薬やドリンク剤を飲む」(56.1%)、「シャワーを浴びる、または入浴する」という方が28.6%でした。なってしまったものは仕方がない「会社・学校を休んで寝る」という方も17.7%いました。さすがに「迎え酒をする」という声は少ない(2.2%)ようでした。

Q.あなたは、二日酔いになったときにどうしますか。



二日酔いの防止や回復に経験上大変効果がある方法を教えてください

経験上二日酔いに効果がある食べ物・薬等

ウコン	9.5%
胃腸薬	3.9%
果物・ジュース	3.1%
飲む前の乳製品	3.1%
茶・コーヒー・ココア	2.9%
味噌汁	2.4%

複数回答／総回答数

「飲み過ぎないことが一番」とか「水分をとる」など以外の食べ物や薬では「ウコン」が効くという方が多く、食べ物では「飲む前の乳製品」と「飲む後の果物・ジュース」に効果があるという方が多いようです。

「飲む後の果物・ジュース」に効果があるという方が多いようです。

- ・防止のためにはやはり飲み過ぎず楽しく飲む、そのためにはストレスをためない生活を送るための知恵をつける。回復には桃の缶詰がおすすめ(男性30代)
 - ・(効果がある方法は)ない。お酒の神様の怒りが解けるまでなんとか頑張る(男性50代)
- という声も寄せられました。

二日酔いの失敗談

二日酔いの失敗

休み・早退	10.4%
使いものにならなかった	5.6%
遅刻・寝坊	4.4%
仕事等のミス	2.7%
嘔吐・下痢	2.2%
その他	7.5%

複数回答／総回答数

つらくて「仕事や学校を休んでしまった」という人が最も多く、遅刻・寝坊したという人も合わせれば14.8%でした。なんとか職場や学校に行っても仕事

等のミスや使いものにならなかったという人も多く8.3%でした。お互いに気をつけたいものです。その他の失敗談もいくつか紹介します。

- ・二日酔いとつわりを間違っていた(女性40代)
- ・二日酔い治療法を片端から試し、濃いお茶、しょうが、大根おろし、梅干し全部やったけど駄目でお腹がだぶだぶになってしまった(女性40代)
- ・走って汗をかいて(アルコールを)抜こうと思ったらぶっ倒れた(男性40代)

アルコール健康医学協会にききました

二日酔いには二種類あるので状況に応じた対処を!

二日酔いは、飲酒したアルコールの総量と分解に必要な時間に左右されます。つまり「たくさん飲まない」、「早く切り上げる」ことが最大の二日酔い防止法です。さて、二日酔いしてしまった場合ですが、二日酔いには二つの状態があり、それぞれ対処法が異なります。

二つの状態とは、朝、体内にアルコールが残っている場合と残っていない場合です。アルコールが残っている場合は、まだ肝臓は一生懸命アルコールを分解していますから、水分をとって安静にして寝ているのが一番です。もちろん車の運転などできる状態ではありません。お風呂に入ると血液が体中に分散し肝臓に流れる血液量が減ってしまい肝臓でのアルコールの分解が遅れるため逆効果になります。

アルコールが残っているかどうかは、次のような目安で判断できます。一般にアルコールが分解されるまでには、ビール大びん1本(日本酒1合、焼酎のお湯割り1杯)で約3時間弱かかります。ビール大びん1本と日本酒1合程度にとどめておけば個人差はありますが6時間あれば(一晩寝れば)アルコールは分解します。逆に深夜まで飲んでいれば、自分では頭がすっきりしていると思っても体にはアルコールが残っています。

アルコールは充分分解している時間なのに、頭が重く、はれぼったい感じのある場合が、二つめの二日酔いの状態です。アルコールで拡張した血管から水分がもれ、筋肉や脳がむくんでいます。そこで、水分をとり血管に水分を補給する一方で、風呂やシャワーで汗をかいて、むくみを解消する方が良いのです。

また、アルコールの分解には、良質のタンパク質(アミノ酸)、糖分、ビタミン類が必要ですから、お酒の肴は肉や野菜のバランスを考えて種類を多くとるようにしましょう。

アルコール健康医学協会:

<http://www.arukenkyo.or.jp>



酒税法の改正

近年、酒類の消費は多様化が進展し、また、酒類の製造技術の向上などで新しい酒類が次々出現して酒類間の税負担の不均衡が顕著になってきました。このため、酒類の分類を簡素化するとともに、酒類間の税負担格差を縮小する方向で、平成18年度に酒税法の改正が行われました。

【課税上の酒類の分類の簡素化】

これまで10種類（5種類についてはさらに11品目）に区分されていたものがその製法や性状に着目して、発泡性酒類、醸造酒類、蒸留酒類、混成酒類の4種類に簡素化され、この区分ごとに異なる税率が適用されることになりました。

【酒類間の税負担格差の縮小】

原則として、4種類に大括り・簡素化された区分ごとに基本税率を定めるとともに、特定の酒類については、現在の酒類の生産・消費に与える影響を考慮して基本税率と異なる税率（特別税率）が定められました。

ただし、ビール、発泡酒以外の「低アルコール分（10度未満）で発泡性を有する酒類」については、いずれの品目であっても「発泡性酒類」の「その他の発泡性酒類」の税率が適用されます。例えば、アルコール分8度で発泡性がある清酒は、酒類の品目は「清酒」ですが「その他の発泡性酒類」に該当するため、種類は「醸造酒類」ではなく「発泡性酒類」となり、この税率が適用されます。

【酒類の定義の改正】—清酒関係—

醸造酒としての清酒の位置付けを明確化する観点から主に次のような改正が行われました。

- (1) アルコール分の上限が設けられ22度未満のものに限られました。
- (2) 従来、主原料である米の重量まで認められていた副

原料の使用可能量が、米の重量の100分の50以下とされました。

上記の改正により「清酒」に区分されなくなった酒類は、製造や販売ができなくなったわけではありません。例えば、22度以上のアルコール分で清酒としていた商品がありましたが、今後は「雑酒」又は「リキュール」等として製造・流通することになります。

詳しくは、国税庁ホームページより「お酒に関する情報」をご覧ください。

<http://www.nta.go.jp/category/sake/sake.htm>

種類	品目
1 発泡性酒類	①ビール ②発泡酒 ※その他の発泡性酒類
2 醸造酒類	③清酒 ④果実酒 ⑤その他の醸造酒
3 蒸留酒類	⑥連続式しょうちゅう ⑦単式しょうちゅう ⑧ウイスキー ⑨ブランデー ⑩原料用アルコール ⑪スピリッツ
4 混成酒類	⑫合成清酒 ⑬みりん ⑭甘味果実酒 ⑮リキュール ⑯粉末酒 ⑰雑酒

お知らせ

■バックナンバーのお知らせ

情報誌「お酒のはなし」及び広報誌「エヌリブ」のバックナンバーはホームページ(<http://www.nrib.go.jp/sake/sakeinfo.htm>)にPDF形式のファイルで載せてあります。著作権は当研究所にありますが、内容を改変しないで印刷してご使用いただくのは自由です。ご活用ください。

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：03-3917-7345（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

ホームページ <http://www.nrib.go.jp/>

広島事務所

〒739-0046 広島県東広島市鏡山3-7-1

TEL：082-420-0800（代表）

東京事務所

〒114-0023 東京都北区滝野川2-6-30

TEL：03-3910-6237

◎本誌に関する問い合わせは、情報技術支援部門まで
企画編集 TEL：03-3910-6237

平成19年1月24日 第10号／平成23年5月16日 4刷

2007.1.24 No.10

リサイクルペーパー・大豆インキ使用