

酒類総合研究所の取組

理事長 福田 央

1. はじめに

日頃、皆様には当研究所の業務にご理解・ご支援をいただき、心より厚く御礼を申し上げます。当研究所は、令和4年4月から第5期中期目標期間の2年目に入りました。ここでは令和3年度の業務を中心に主な取組をご紹介します。

2. 酒類の品質評価・鑑評会

令和2酒造年度の全国新酒鑑評会は、感染予防対策を施した上で実施し、審査は従来通り香気成分（カプロン酸エチル）濃度でグループ分けした上で、各グループごとにグルコース濃度を考慮した順番に並べて、予審・決審と2回の審査を行い金賞を決定しました。また、製造技術研究会は、広島県への緊急事態宣言発出に伴い残念ながら中止いたしました。

本格焼酎・泡盛鑑評会については、開催時期を当初予定していた6月から8月に延期し清酒と同様の感染予防対策を施した上で実施し、製造技術研究会は事前予約制で8月に実施しました。

また、全国地ビール醸造者協議会が主催する全国地ビール品質審査会（令和4年3月）及び日本酒造組合中央会が主催する本格焼酎&泡盛カクテルコンペティション（令和4年2月）は後援を行うとともに、職員を審査員として派遣いたしました。

このほか、国税局（国税事務所）主催の鑑評会や酒造組合主催の審査会にも職員を派遣しています。

本年の全国新酒鑑評会は、製造技術研究会を6月1日（水）午後及び2日（木）午前・午後の入替制で東広島市にて開催する予定です。本格焼酎・泡盛鑑評会は6月7日（火）及び8日（水）に審査し、製造技術研究会を6月24日（金）に開催することとしています。

3. 酒類醸造講習等

酒類醸造講習については、清酒コース及び清酒短期コースは広島県への緊急事態宣言発出に伴い中止し、短期製麹コースは1日のオンラインプレ講習として一部講義（製麹概論、製麹理論、原料処理、酵素概論及び微生物汚染）を実施しました。本格焼酎・泡盛コースは11月～12月に日本酒造組合中央会と、ビール短期コースは11月に全国地ビール醸造者協議会と、ワインコースは2月に日本ワイナリー協会と共催で実施しました。なお、ワインコースは北海道大学の「北海道ワインのヌーヴェルヴァーグ研究室」の協力のもと、講義はオンライン、実習はオンサイトという形で、北海道大学にサテライト会場を設けて実施しました。

また、酒造組合や杜氏組合、地域の研究会等が主催する講習にも職員を派遣しています。

本年の酒類醸造講習は、清酒短期コースを5月17日（火）から6月10日（金）に、短期製麹コースは9月中旬に、実施を予定しています。

4. 輸出環境の整備

輸出酒類の放射性物質の分析については、依然として輸入規制を継続している国があることから、

国税庁と連携して引き続き実施するほか、酒類等安全確認調査及び全国市販酒類調査に協力し、各種試料の放射性物質の分析を行いました。分析結果は諸外国への規制緩和の働きかけの参考資料等として活用されています。

また、日本産酒類の競争力強化・海外展開推進を図る一環として、日EU経済連携協定に盛り込まれたワイン添加物の承認に向けた作業を国税庁等関係機関と連携しながら実施しております。

加えて、研究所は台湾向け輸出酒類の分析書、EU等向け輸出ワインに関する証明書及び分析報告書並びにEU等向け輸出日本ワインに関する証明書の我が国唯一の発行機関として、引き続き関係業務を実施しています。

5. 海外への情報発信

日本酒については、その美味しさと魅力に関する情報を海外に発信するために、海外の消費者向けに昨年度に作成した「SAKE BOOK（日本酒の美味しさと魅力）」の中国語（繁体字・簡体字）版を新たに作成しました。また、日本酒の保管方法等に関する知識を海外に浸透させるため、海外の流通・料飲関係者向けに昨年度に作成した「Handy Storage Guide to Sake（日本酒保管ガイド）」の中国語（繁体字・簡体字）版を新たに作成しました。さらに日本産酒類に係る英語表現の標準化に向けた取組として、研究所ホームページで公開している「清酒の専門用語の標準的英語表現リスト」の英語版を新たに作成し、英語版ホームページに掲載しました。

本格焼酎・泡盛については、「お酒のはなし」の焼酎（英語版）の改訂版を作成するほか、本格焼酎及び泡盛の香りに関する専門知識を国外にも普及することを目的として教育訓練資料「本格焼酎・泡盛の香りとその由来について」の英語版を作成し、ホームページに公表しています。

また、海外の「Whisky and Other Spirits」の編集者からの依頼を受け、日本酒造組合中央会と共著で「Sake and shochu」の章を執筆し、9月にThird Editionとして出版されました。

このほか、2月には清酒や焼酎に興味のある海外の方への普及・啓発を図る日本酒造組合中央会主催の「Sake and Shochu Academy」の講義・実習に職員派遣するなどの協力をしました。

このような活動を通じ、海外における日本産酒類の認知度の向上を図っています。

6. 終わりに

令和4年度も引き続き関連業界や試験研究機関、大学、学会・研究会等の皆様と連携しつつ、上記の取組を行うほか、日本産酒類のブランド価値向上や酒類製造の技術基盤の強化等のための研究を行うとともに、日本産酒類の魅力や特性に関する情報発信や研究活動・成果の積極的な解説・普及といったアウトリーチ活動を積極的に実施してまいりたいと考えております。

今後とも酒類総合研究所の業務にご理解とご支援をよろしくお願いいたします。

注：鑑評会及び講習については、5月中旬の本講演要旨執筆時点の予定で記載しており、その後の新型コロナウイルス感染拡大の防止に関する政府の方針等によって、変更される場合があります。