

酒販 サポートニュース

18



独立行政法人 酒類総合研究所

目次

(平成 20 年 5 月)

特集 きき酒会

なんでもQ&A	1
I 酒類販売管理情報	
きき酒会の歩き方	2
ワンポイントレッスン	4
II 酒販トピックス	
教養講座(消費者向け)を開催	5
杜氏を目指す若者たち	5
III 国税庁からの最新情報	
酒類販売業者の方にも便利な e-Tax ...	6



日本酒フェア 2007 の様子
◇ 池袋サンシャイン ◇

酒販サポートニュースへのご質問は、
info@nrrib.go.jp へお願いします。

なんでも Q&A

(質問) 全国新酒鑑評会公開きき酒会ってどんな会ですか？

(答え) 公開きき酒会は、全国新酒鑑評会の入賞酒約 500 点を公開してきき酒をお楽しみいただくイベントです。以前は広島県で開催していましたが、たくさんの方にご参加いただくため、昨年からは東京で開催しています。今年の公開きき酒会は、6月11日(水)に池袋サンシャインシティで開催します。各地域の銘酒をご堪能いただき、お好みの清酒を探してみてください。詳しくは日本酒造組合中央会ホームページをご参照ください。<http://www.japansake.or.jp/>



きき酒会の歩き方

「きき酒会」の広告を見かけたことはありませんか。ブームとまではいきませんが、全国の蔵元などが主催する「きき酒会」が開催されています。きき酒会に参加される目的は、「自分の好みに合ったお酒を探してみたい」、「香りや味の違いが分かるようになりたい。」と人それぞれようです。

今回は、「きき酒会ってどんなイベントなのか興味はあるけど、楽しみ方がよくわからない。」「参加したいけどマナーがわからないのでちょっと…」という方のために、きき酒会の楽しみ方とマナーをご紹介します。

楽しむためのポイント

■ チェックシート ■

香り				
香り品質				
すばらしい	どちらでもない		難点あり	
-□-	-□-	-□-	-□-	-□-
華やかさ				
華やか	どちらでもない		乏しい	
-□-	-□-	-□-	-□-	-□-
味				
味品質				
すばらしい	どちらでもない		難点あり	
-□-	-□-	-□-	-□-	-□-
濃淡				
濃い	どちらでもない		うすい	
-□-	-□-	-□-	-□-	-□-
刺激感・きめ				
なめらか	どちらでもない		あらい	
-□-	-□-	-□-	-□-	-□-
後味・軽快さ				
きれあり	どちらでもない		くどい	
-□-	-□-	-□-	-□-	-□-
味の特徴				
甘味	酸味	うま味	苦味	渋味
□	□	□	□	□
総合評価				
すばらしい	どちらでもない		難点あり	
-□-	-□-	-□-	-□-	-□-

1 体調

人の感覚は、日々変化しています。あまり体調が悪いとお酒の微妙な香味やバランスがわかりにくくなります。病気や二日酔いの時は、お酒の顔を見るのも嫌になりますね。体調を整えてきき酒会に参加しましょう。

2 目的（意欲）をもって

きき酒をする時には、自然と集中できます。目的意識を持ってきき酒しましょう。

3 分析形きき酒と嗜好形きき酒

きき酒には、分析形きき酒（専門家向け）と嗜好形きき酒（一般向け）があります。

分析形きき酒とは、例えば左図のようなチェックシートを使用してお酒の香りや味の特徴、バランスに着目してその品質や差異を識別して、特徴を明らかにするために行うきき酒です。専門家が特定の目的を持って行うのが、分析形のきき酒です。

嗜好形きき酒は、お酒に対する嗜好（好きか嫌いか）を評価します。

きき酒会に参加する人のほとんどは専門家ではありませんから分析形のきき酒をすることは難しいと思います。

では、どうして分析形きき酒が難しいのでしょうか。二つのお酒を比較してどちらが辛いかという判断は簡単ですね。しかし、三つのお酒を比較するとなるとどうでしょうか。更にお酒の数を増やしていくともっと難しくなります。（次ページに続く）



また、きき酒は甘辛だけではなく、様々な香りや味覚、そしてそのバランスを見なくてはなりません。そのためには、たくさん経験を積んで自分の中にもものさし（基準）を確立しておく必要があります。こうなってくると簡単にはいかないですね。きき酒はやさしいレベルから、こつこつとやっていくことが大切です。

固定観念にとらわれず、自由に嗜好形きき酒から始めてみましょう。これがきき酒の楽しみです。自分の好みにあったお酒が探せれば第一目標は達成です。

きき酒会のマナー



きき酒会に参加する際はマナーが大切です。少人数（身内や知人だけ）できき酒する場合は、自由にきき酒することができますが、大勢の方が参加するきき酒会の場合は、みんなで楽しむためにマナーを守りましょう。

1 周囲の人に話しかけない

周囲の人（参加者）に話しかけると先入観を与えたり、集中を阻害します。

ただし、会場にいる蔵元の人などには、列から離れたところで積極的に教えてもらいましょう。

2 一箇所に留まり過ぎない

一部のお酒に人気集中することがあります。混雑時には特定の場所に留まらず、他のお酒のきき酒に移って多くの方がきき酒できるように心掛けましょう。

3 お酒をこぼさないように

他の人が気持ちよくきき酒できるようにお酒をこぼさないように気をつけましょう。お酒は、杜氏さんが丹精込めて造った大切な作品です。

4 スポイド方式の場合は

きき猪口^{ちよこ}にさしてあるスポイドから自分の猪口にお酒を入れたら、スポイドを押さえたまま、元のきき猪口に戻します。スポイドから手を離すとスポイドの中にお酒が入ってきますね。スポイドの中にお酒を入れておくと次の人は直ぐにお酒を注ぐことができますし、スポイドがきき猪口から落ちにくくなります。



「おいしさのプレゼント 1」(全3回)



人の嗜好は十人十色です。人が感じるおいしさは、時と場合によって違うものです。ですからお客様にお会いしただけで、そのお客様の好みにあった商品を勧めることは難しいですね。

でも、もしお客様の好みにあった商品をお勧めできたら、素晴らしいと思いませんか。このコーナーでは、人が感じるおいしさについて基本的なことから見直していきます。おいしく感じる理由やおいしく飲むための方法について一緒に考えてみましょう。第一回目のテーマは「おいしさは体調や状況によって変わる」です。

おいしさは、体調や状況によって変わる



冒頭で人の嗜好は、十人十色と書きました。本当に万人に共通するおいしさは無いのでしょうか。夕暮れ時、おなかをすかした帰り道に肉マンを食べた時のおいしさはどうでしょうか。真夏の暑い日に外出先から帰って、冷えた麦茶を何杯もおかわりした事はありませんか。空腹時や喉が渴いた時には、同じ食べ物でも普段よりおいしく感じられるものです。単純なことですが、人は体調や環境（その場面や温度など）に合ったものをおいしいと感じるようです。

コンビニでは、翌日の気温や天候を予測して食品の品揃えをすることが多いようです。お酒も季節や飲む場面などに応じた飲み方や商品提案をすることで、おいしさを伝えることができるのではないのでしょうか。

どのお酒が好まれるかは、世代、性別、社会環境などによって変化しています。どのお酒がどういう理由で飲まれているのかを知ることも大切な手掛かりですね。当研究所では、酒類別の飲酒動機をインターネットにより調査（酒類の飲酒動機について）しています。調査結果は、昨年10月・12月に報道発表しています。調査結果の詳細は、全データを取りまとめて研究所ホームページに掲載予定です。

一朝一夕に成功する方法はありません。ですが、皆さんの「おいしさをプレゼントしたい」という気持ちは、必ずお客様に伝わるはずですよ。

次回は「食文化によるおいしさ」について、具体的に分かりやすく説明します。



II 酒販トピックス

「清酒の香り・味」消費者向け講座を開催

「清酒のことをもっと知りたい。」「清酒の香りや味を楽しみたい。」といった消費者の皆様のご要望にお応えして、「清酒の香り・味」講座を開催しました。講座では6種類の清酒をきき酒していただき、吟醸酒の香りや純米酒の味わい、温度変化（常温と熱燗）による味の変化などを体験していただきました。また、講座終了後には赤れんが酒造工場の見学会を行いました。

今回の講座（4/11～12）は、着席したまま、ゆっくりときき酒をしていただくため、定員制（各36名）とさせていただきます。今後も、全国の会場で当講座を開催（各県酒造組合と共催）いたします。開催情報は、酒総研ホームページ「イベント情報」に掲載しますので、お客様にご案内ください。



【講習会の様子】



がんばれ！杜氏を目指す若者たち

清酒作りには、熟練杜氏の匠の技が不可欠です。近代化により、様々な酒造機械が導入されていますが、清酒造りの高度な判断や繊細な作業工程は人の手に委ねられています。

酒造り工程全般に関する知識や新しい技能を習得するためには、貪欲な向上心が必要です。特に酒造りの要となる麴造り工程においては、職人としての勘（五感）や豊富な経験が大切なのです。

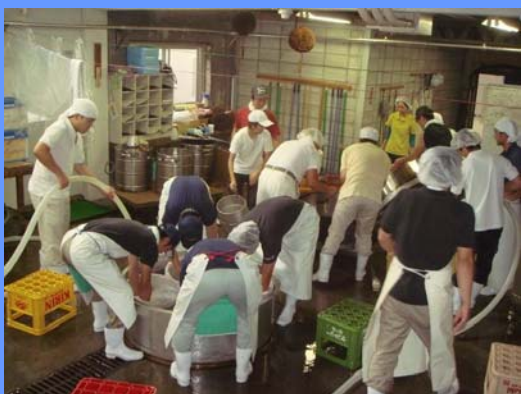
杜氏を目指す若者たちは、失敗と創意工夫を繰り返しながら、一人前の杜氏になる日を夢見て頑張っています。

第35回清酒製造技術講習（5/12～6/20）

全国の蔵元から、杜氏を目指す若者16人が集まり、6週間の講習にチャレンジしています。講習生は、4人グループ4班に分かれて、自分たちだけで清酒造りを体験します。バックアップは、酒総研のスタッフが担当します。

厳しい講習（徹夜有り）ですので、最後までやりぬくには、酒造りに懸ける情熱が必要です。

がんばれ！杜氏を目指す若者たち



【洗米と浸漬】



【麴造り】

Ⅲ 国税庁からの最新情報

酒類販売業者の方にも便利な e-Tax

- 酒税に関する申請・申告等が簡単作成
 - データの送信は平日夜9時までご利用可能
 - インターネットを利用するのでどこからでもOK
 - さらに e-Tax なら酒税以外でもこんなに便利
 - ・ 法人税等の他税目の申告・申請・届出等ができます。
 - ・ ATMやインターネットバンキング等を利用して手軽に納税ができます。
- 詳しくは e-Tax ホームページをご覧ください。

【アドレス】 <http://www.e-tax.nta.go.jp/>

国税庁

自宅やオフィス、税理士事務所から、インターネットで、国税に関する申告や申請、納税ができます。

ボクは、ここから。

e-Tax

e-Tax

国税電子申告・納税システム

e-Tax

検索 www.e-tax.nta.go.jp