

酒販

サポートニュース

酒類販売管理研修通信

38

独立行政法人 酒類総合研究所

目次

(平成 25 年 6 月)

特集 長期熟成酒

なんでもQ&A	1
I 酒類販売管理情報	
長期熟成酒の楽しみ方	2
ワンポイントレッスン	4
II 酒販トピックス	
日本酒フェア 2013	6
「赤レンガ酒造工場」施設公開	7
お酒の公開セミナー	7
III 国税庁からのお知らせ	
酒類販売管理協力員について.....	8



長期熟成酒研究会『熟成古酒ルネッサンス 2013』

メールマガジン登録のご案内



酒販サポートニュースの更新情報等をお知らせします。ssn@m.nrib.go.jpへ空メールを送信してください。

なんでもQ&A

(質問) 料理酒について教えてください。



(答え) 料理のレシピを見ていると、材料の中に「酒」と記載されているのを見かけますが、これは料理の味つけや風味づけとして、調理中や仕上げに用いられるものです。ところで、スーパーなどで「料理酒」と表示された瓶を見かけますが、レシピの「酒」と「料理酒」はどこが違うのでしょうか？

レシピ中の「酒」とは、一般的には「日本酒」のことを指しますが、スーパーなどで料理酒として販売されているものは、「加塩料理酒」であることが多いようです。この「加塩料理酒」は、日本酒に塩を加えて、そのままでは飲めないようにしたもので、酒税法上のお酒にはなりません。したがって、酒税がかかっていない分、日本酒よりも価格が安くなっています。しかし、「加塩料理酒」は塩が入っているので、料理の塩分が高くなるように、塩の使用量を控えるなどの注意が必要です。

一方、「日本酒」を料理に使用する場合は、レシピよりも少し多めに使うことで料理がよりおいしくなるそうです。「加塩料理酒」よりちょっと高いかもしれませんが、奮発してみてもいいかもしれません。

なお、日本酒造組合中央会では「Cooking Magic ひと振り酒」キャンペーンを行っており、ホームページ上で、ひと振り酒の使い方や様々なレシピを公開するとともに、オリジナルボトルの紹介も行っています。ひと振り酒を活用することで、お酒も料理もおいしくいただき、美容や健康に役立ててみてください。

日本酒造組合中央会 「Cooking Magic ひと振り酒」

<http://cooking-magic.com/>

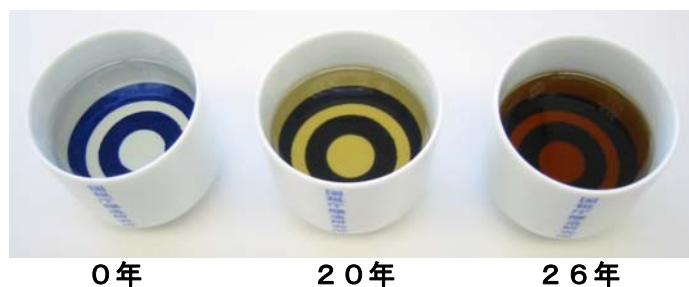
長期熟成酒の楽しみ方

お酒には、焼酎、ウイスキー、ワインのように寝かせれば寝かせるほどおいしくなるお酒もありますが、日本酒の飲み頃はいつ頃だと思われませんか？

日本酒には、搾りたてのフレッシュな状態の「新酒」や、ひと夏越して味が整った秋にいただく「冷やおろし」などがあり、長期熟成とは無縁のイメージがあります。ところが、日本酒には長期間寝かせて熟成させる「長期熟成酒」というお酒も存在します。今回は、この「長期熟成酒」を特集いたします。

1 「長期熟成酒」の特徴

日本酒は、長期間貯蔵することで色・味・香りに変化が現れます。色は、無色透明だったものが次第に褐色を帯び、こはく色に変わっていきます。これは、「メイラード反応」と呼ばれるもので、お酒の中の糖分とアミノ酸が反応し、メラノイジンという着色物質が作られることが原因です。味は、口当たりがなめらかになり、甘さや苦味、酸味などの複雑さやコクが生まれます。



香りは、果実のような香りや麴の香りから、キャラメルやハチミツ、木の実、漬け物のような複雑な香りへと変化していきます。キャラメル様の香りは、糖分とアミノ酸の反応により生成されるソトロンという物質が主たる要因とされていますが、たくあん漬けのような臭いは劣化臭と呼ばれ、オフフレーバーとされています。しかし、酒類総合研究所の最近の研究によって、この臭いの原因となる物質が特定されており、今後は劣化臭を出さない長期熟成酒が開発されるかもしれません。

(注) オフフレーバー：食品成分自身の化学変化や外部からの物質の混入によって食品の品質が劣化して二次的に生じる異臭や変質臭のこと

2 「長期熟成酒」の楽しみ方

長期熟成酒の香りや味の複雑さを楽しむには、お酒の温度が大切です。長期熟成酒は、常温か少し温めて、また、タイプ別では、吟醸酒などの淡麗なタイプは冷～常温で、純米酒などの濃醇なタイプは常温～ぬる燗やお湯割りで飲むのがおいしいようです。

長期熟成酒は、欧風料理や中華料理にも合うようですが、蜜のようにアイスクリームにかけていただくという変わった楽しみ方もあるそうです。

3 長期熟成酒研究会

長期熟成酒研究会とは、「熟成古酒*」の製造に関する技術交流と市場の開発を目的とした酒造会社により設立された任意団体です。現在では、熟成古酒を愛する酒販店の会員も加わり、熟成古酒研究のための技術交流会や、一般の方も参加可能なイベント「熟成古酒ルネッサンス」（1 ページ参照）を開催するなど、活発に活動しておられます。

* 長期熟成酒研究会では、「満3年以上蔵元で熟成させた、糖類添加酒を除く清酒」を「熟成古酒」と定義されています。

長期熟成酒研究会ホームページ <http://www.vintagesake.gr.jp/>

4 日本酒百年貯蔵プロジェクト

酒類総合研究所は、長期熟成酒研究会と共同で長期貯蔵による日本酒の経年変化の研究を行い、長期貯蔵の可能性を追求するために「日本酒百年貯蔵プロジェクト」を平成17年12月に立ち上げました。

このプロジェクトは、長期熟成酒研究会会員である蔵元と当研究所の日本酒を100年間貯蔵し、10年ごとに品質の変化を調べるといふ壮大な計画で、当研究所の赤レンガ酒造工場の地下貯蔵庫に貯蔵されています。貯蔵棚は、長期間腐食に耐えられる木材を使用し、釘などの金属は一切使用していません。また、参加蔵元は、普通のビンだけではなく、チタンボトル、九谷焼や備前焼の壺など貯蔵容器にも工夫を凝らしています。これ以外にも、特別貯蔵として、和歌山県帯庄酒造から製造後80年以上経過している状態で発見された日本酒「スケートピー」もあわせて貯蔵されています。

貯蔵しているお酒は果たしてどのように変わっているのか、第1回目の分析が行われる2015（平成27）年の秋が待ち望まれます。



5 243年貯蔵酒

100年貯蔵というだけでも気が遠くなる年月ですが、それよりももっと長い243年間貯蔵したお酒を当研究所の前身である国税庁醸造研究所で分析を行ったという記録が残っています。

このお酒は、新潟県関川村渡邊邸の土蔵から発見されたもので、「宝暦6年（1756）年甘露酒七合詰」と記載のある陶器製の壺に入っており、口は木製の栓で閉められ、その外側は和紙で覆われていました。残っていたお酒は、濁りがない濃暗褐色で粘度が高く、強い酸味と甘味及び若干の苦味があり、香りは老酒のような強い香りでした。残念ながら、壺の中のお酒は450mlほどしか残っておらず、アルコール分が2.1%でしたので、アルコールとともに水分の多くも蒸発してしまったようです。

分析の結果、当初詰められたお酒は、糖分と酸の多い現在の酒母に近いお酒であったと推測されていますが、江戸時代にどのようなお酒が造られていたのかを知ることができる貴重なサンプルとなったようです。

酒造好適米について

日本酒造りに適したお米を「酒造好適米」と言いますが、実は全国で作られており、その種類もたくさんあることをご存知でしょうか。

今回は、日本酒の原点でもある「酒造好適米」についてご紹介します。

酒造好適米の品種ベスト 10

品種	主な産地	検査数量 (ト)
山田錦	兵庫、岡山、徳島、福岡など	21,158
五百万石	新潟、富山、福井など	18,345
美山錦	長野、秋田など	6,049
出羽燦々	山形	1,618
雄町	岡山	1,538
秋田酒こまち	秋田	1,360
八反錦 1 号	広島	1,132
吟風	北海道	1,020
ひだほまれ	岐阜	968
ひとごこち	長野	900

※平成 24 年産 (H24. 4~25. 3) 米の農産物検査結果 (農林水産省・速報値) による

○ 酒造好適米の種類

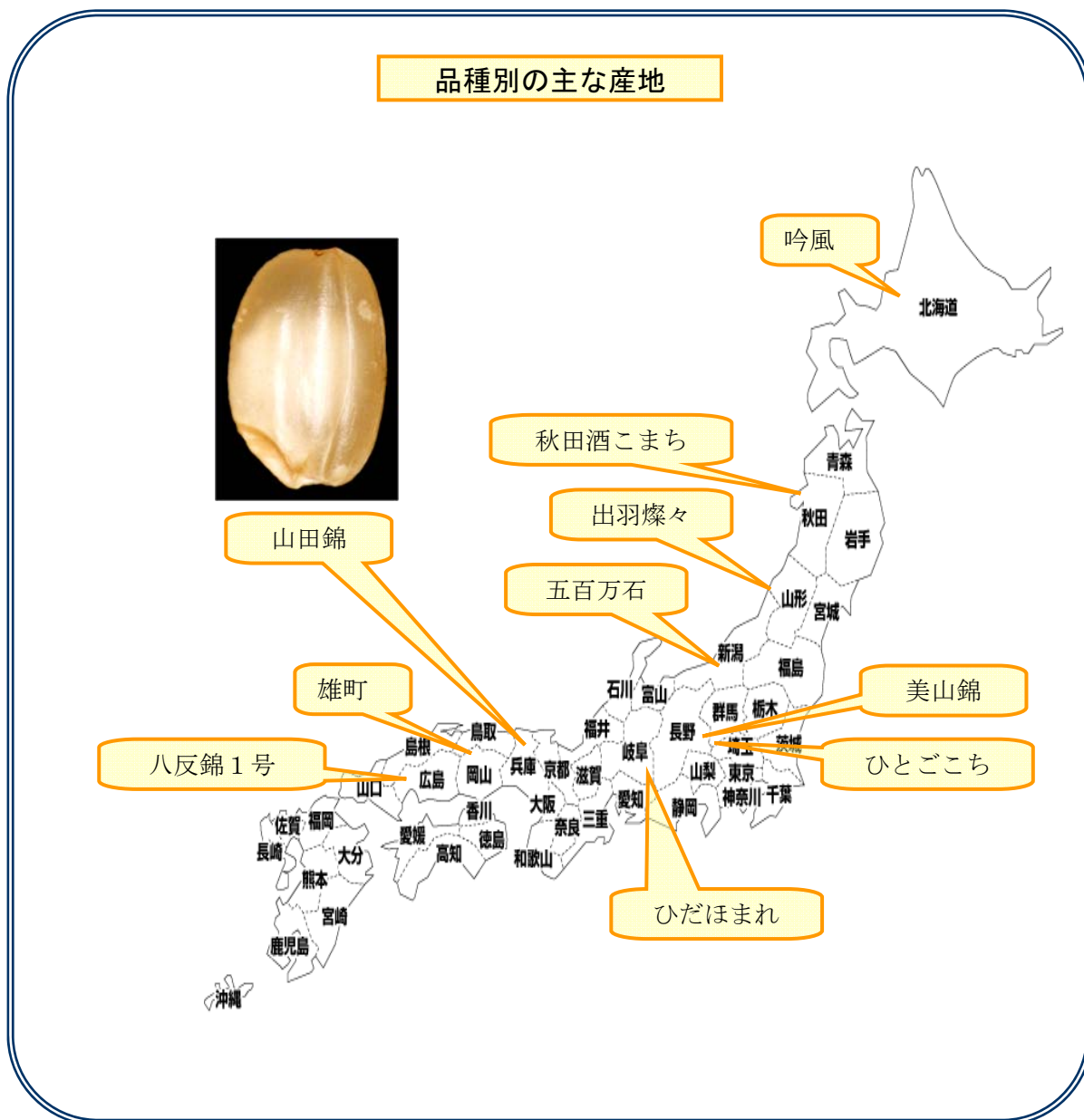
平成 24 年産の醸造用玄米 (酒造好適米) の産地品種銘柄は実に 98 種類もあります。酒造好適米の種類が多い訳は、お米の生産地の土壌や気候に合った品種、酒蔵が造りたいお酒に合うような品種、絶滅したお米を復刻した品種などが各地で開発されているからです。お米の品種が開発されることが地産地消の奨励の一環となり、地域の活性化にもつながっているようです。

○ 山田錦を使えば良質なお酒ができる？

過去には、鑑評会で金賞を取るための「YK35」(米は「山田錦」(Y)、酵母は「きょうかい9号酵母」(K)、精米歩合は「35%」(35)) という言葉ができたように、山田錦を使えば良質なお酒ができると言われていました。確かに山田錦はいいお酒を醸し出せるかもしれませんが、現在の鑑評会では、山田錦以外を使用したお酒も金賞受賞を果たしていますので、絶対条件ではなくなってきたようです。

○ 酒造好適米の生産地

酒造好適米は、北は北海道から、南は九州までいろいろな地域で生産されています。特に山田錦は、宮城県から宮崎県までの2府30県と幅広い地域で生産されています。



○ 最も古い酒造好適米「雄町」

「雄町」は、安政6（1859）年に岡山県の岸本甚造により発見され、酒造好適米の中で最も古い品種と言われています。稈長（稲の背丈）が高いので風雨により倒れやすく、また病害虫にも弱いため「幻の米」とも呼ばれています。このように栽培が難しいため、雄町を元に品種改良したお米が次第に主流となり、現在の山田錦や五百万石などが開発されました。

II 酒販トピックス

日本酒フェア 2013

今年も国内最大級の日本酒の祭典「日本酒フェア 2013」が池袋・サンシャインシティで開催されます。このイベントでは、「公開きき酒会」と「全国日本酒フェア」が同時開催されており、毎年多くの日本酒ファンが訪れています。

公開きき酒会

1911（明治44）年の第1回開催以来、今年で101回目となった全国新酒鑑評会の入賞酒約400点をきき酒することができます。蔵元が技と情熱を注ぎ込んで造った極上の吟醸酒をぜひご堪能ください。



全国日本酒フェア

今年で第7回目を迎える「全国日本酒フェア」では、全国の蔵元の日本酒の試飲・販売や、各地域自慢のおつまみの試食・販売を行います。また、日本酒の新しい楽しみ方などを提案する「日本酒セミナー」や歴代首相が揮毫した「國酒」の色紙の展示もあります。

【開催日時】

平成25年6月14日（金）

★公開きき酒会

第1部：10：00～13：00

（入場は12：00まで）

第2部：16：00～20：00

（入場は19：30まで）

※第1部と第2部で入替制

前売券3,500円 当日券4,000円

（両イベント共通券）

★全国日本酒フェア

11：00～20：00

（入場は19：30まで）

当日券1,500円

（全国日本酒フェアのみ）



日本酒フェア 2013

<http://www.japansake.or.jp/sake/fair/index.html>

「赤レンガ酒造工場」施設公開

平成 25 年 4 月 5 日（金）と 6 日（土）の 2 日間、酒類総合研究所東京事務所の赤レンガ酒造工場の施設内部を公開いたしました。桜は葉桜となっており、公開 2 日目には春の嵐が吹き荒れる天気となってしまいましたが、それでも多くの方にご来場いただきました。

恒例のきき酒コーナー、アルコールパッチテストコーナー、税務広報コーナーなども好評でしたが、その中でも冬場の洗米時の厳しさを再現した「洗米水温体験コーナー」では、お子さんをはじめ多くの方に参加いただき、日本酒造りの大変さを知っていただきました。



また、今年は施設公開の 2 週間前に桜が満開となったため、3 月 23 日（土）、25 日（月）～27 日（水）の 4 日間、臨時に東京事務所の敷地を開放し、たくさんの方に敷地内の桜を楽しんでいただきました。



お酒の公開セミナー

酒類総合研究所では、平成 25 年 4 月 12 日（金）と 13 日（土）の 2 日間、東京事務所の赤レンガ酒造工場で「しょうちゅうのサイエンス —お酒を楽しむための科学—」と題して、公開セミナーを開催いたしました。

第一部ではしょうちゅうの味や香りの由来について、第二部ではしょうちゅうの楽しみ方について、きき酒を交えながらの講義を行いました。リピーターの方も多いためですが、しょうちゅうをテーマにした開催は初めてということで、非常に楽しまれていたようです。



Ⅲ 国税庁からのお知らせ

酒類販売管理協力員について

国税庁では、酒類の販売管理の徹底を図るため、酒類小売販売場へ臨場する販売管理調査を実施し、未成年者飲酒防止に関する表示の遵守状況等を確認するとともに、必要に応じて是正指導を行っています。

この販売管理調査を効果的に実施するため、国税庁では、各国税局及び沖縄国税事務所において、「酒類販売管理協力員」を募集し、委嘱を行っています。

(注) 平成25年度は、東日本大震災による被災状況等を踏まえ、仙台国税局管内の一部(宮古、大船渡、釜石、石巻、気仙沼及び相馬税務署の管内)では委嘱を行いません。

「酒類販売管理協力員」には、御自宅周辺での買い物等の機会を利用して、酒類小売販売場における未成年者飲酒防止に関する表示の遵守状況等を確認し、税務署に連絡していただいております。

「酒類販売管理協力員」について御不明な点等がございましたら、お近くの税務署(酒類指導官)にお問い合わせください。

