

# 酒類販売管理研修通信

Alcohol Beverages Information for Lecturer

平成 17 年 6 月 第 6 号

独立行政法人酒類総合研究所

ホームページ <http://www.nrib.go.jp>

ご意見ご要望は、こちらまでどうぞ [info@nrib.go.jp](mailto:info@nrib.go.jp) (酒類総合研究所メールアドレス)

## Head Line (記事見出し一覧)

### モデルテキスト情報

お酒の商品知識 (全国新酒鑑評会)

参考資料 (全国新酒鑑評会入賞金賞酒リスト)

### 研究所からのお知らせ

酒類総合研究所の仕事

(清酒の新甘辛表示を提案)

### 国税庁からのお知らせ

- 1 個人情報保護法の施行に係る留意点  
について
- 2 未成年者飲酒禁止法等の違反による  
検挙件数等について



研究所の水田(品種は山田錦)  
から研究所を望む(広島)

### モデルテキスト情報

#### お酒の商品知識 (全国新酒鑑評会)

日本酒を語る上で、吟醸酒が何かを知らない酒販店さんはいないでしょう。吟醸酒は「清酒の製法品質表示基準(国税庁告示)」の中でその基準が決められていますが、毎年春に話題になる吟醸酒の鑑評会である「全国新酒鑑評会」について、今年(平成 16 酒造年度(酒造年度:BY:7月1日~6月30日))

#### 公開きき酒会を待つ人々 (平成17年5月26日)



の開催状況をご紹介します。

【全国新酒鑑評会とは】全国新酒鑑評会は、現在、全国規模で開催される唯一の清酒鑑評会です。主催は独立行政法人酒類総合研究所(旧国税庁醸造試験所)で、明治 44 年(1911 年)の第 1 回開催以来、本年度で通算 93 回を数えます。



この鑑評会は、その年に製造された清酒を全国的な規模で調査・研究することにより製造技術と酒質の現状及び動向を明らかにし、出品した製造者に評価結果をフィードバックして清酒の品質向上に役立てるとともに、国民の清酒に対する認識を高めることを目的として開催しています。単に優劣を決めるだけではなく、清酒の製造技術と品質の向上に果たす役割は極めて大きいものです。

【審査方法】出品された吟醸原酒は、あらかじめガスクロマトグラフィーによる香気成分分析を行い、香気成分の含量に基づいてグループ化して審査します。これは、高香気生成酵母（吟醸香を多く生成させる酵母）を使用した吟醸酒の出品が多数になったことに対応するためです。

また、各地で開発されつつある酒造好適米に光を当ててを目的として出品区分を2部制（1）としています。

#### 1 出品区分

イ 第 部：原料米として山田錦以外の品種を単独または併用、あるいは山田錦の使用割合が原料米の50%以下で製造した吟醸酒

ロ 第 部：原料米として山田錦を単独、又は山田錦の使用割合が50%を超えて製造した吟醸酒

#### 【審査の概況】

(1) 出品点数 第 部 98 点、第 部 921 点  
合計 1019 点

(2) 審査日程

予審：4月26日(火)～28日(木)の3日間

結審：5月11日(水)～12日(木)の2日間

(3) 審査員 次の方の中から当研究所の理事長が指名した方《日本酒造組合中央会の推薦を受けた清酒製造者、地方公設醸造関係指導機関職員、国税庁鑑定企画官室職員、国税局鑑定官室職員（室長及び主任鑑定官）、当研究所職員（理事長、研究室長、主任研究員）》

(4) 審査方法

(イ) 予審は、プロファイル法（2）を採用し、「香り」、「味」の特性、及び「総合評価」について官能評価を実施しました。予審、結審とも第 部、第 部に区分し、昨年同様、あらかじめ分析した香気成分によりグループ化して審査しました。この方法により、審査員は吟醸香の高低にとらわれることなく、個々の出品酒の持つ味、香り、また、そのバランス等のチェックを入念に行いました。

2 プロファイル法：官能評価をする際、色、香り、味などの質と量を具体的にチェックシートに表して行う品質評価法

(ロ) プロファイル法により得られた香りや味の特長に関する評価は、出品者にフィードバックされ、今後の吟醸酒をはじめとする清酒製造技術と出荷管理技術の向上、更には自社製品の品質に関する情報として消費者に提供すること等に活用されます。

(5) 審査結果

入賞酒 532点  
金賞酒（入賞酒の中で特に優秀と認められたもの）  
257点

（金賞を受賞した製造場には、当研究所理事長から賞状を授与します。）

なお、入賞酒及び金賞受賞酒名簿は参考資料のとおりです。

(6) 製造技術研究会：公開きき酒会：

5月26日(木)午前10時から午後3時まで（製造技術研究会は午後3時半まで）

会場：東広島市運動公園体育館

（製造技術研究会は酒類業界関係者向け、公開きき酒会は制限なし、一般向け）



【総評】平成16酒造年度の酒造条件を概観してみますと、全般に暖冬傾向で寒暖の差が激しかったのですが、吟醸酒等高級酒の製造時期の1月中旬以降、概ね寒冷な気候に恵まれ酒造に適した年となりました。この傾向は、昨年と類似していますが、本年度は冬季の冷え込みがより一層大きく、かつ、長期に亘りました。

一方、水稻の作況指数（( 平年収量 ÷ 当年収量 ) × 100）は、全国平均で98となりました。作況指数を都道府県別にみると、北海道、東北地方の日本海側、新潟県及び中国・四国以西の各県が度重なる台風の被害を受けたこともあり、99以下となりました。台風の被害を受けた米は整粒歩合（被害粒、死米、未熟粒、異種穀粒および異物を除いた健全粒の割合）が悪く胴割れ（粒の中央部に割れ目があること）の多い傾向があり、一部地域では地場産米の確保が十分出来なかった場合もあり、また、主要な酒造好適米の山田錦は品質のばらつきが大きく、製造や成分管理で苦労された製造場もあったようです。

今回の鑑評会の出品点数は、前年より30点少ない1019点でした。出品酒の内訳は、山田錦以外の酒造好適米等の特質を見るために設けた出品区分の第部は27点増加し、第部の出品点数は昨年より57点減少となりました。

出品酒は、冒頭で述べましたように、原料米の性状が必ずしも良好とはいえない製造環境のなかで各製造場が努力された結果、高品質のものが多数を占めました。香りについては、本年も様々な清酒酵母の特徴を生かした酒質の多様化・個性化が認められ、上立ち香の豊かなものから穏やかな芳香が口中に上品に広がるものまで変化に富んでいました。また、味についても、原料米や各種酵母の特性を生かし、豊醇で重厚さを感じさせるものから端麗ですっきりしたタイプのものまで幅広く多様でありました。しかし、出品酒の一部には、基本的な醸造技術、特にしぼった後に問題があると思われるものがあり、今後の研究と対策の徹底が望まれます。

また、山田錦以外の出品区分の第部については、出品点数が増加しましたが、この一つの背景に

は、全国的に新しい酒造好適米が開発されているという事情があります。第部の出品酒は、第部山田錦のふくらみのあるタイプの酒とは異なりますが、山田錦とは異なるタイプの酒としてその個性が確立して来た感があります。今後とも新しい酒造好適米が各地で開発され、日本酒の多様化が進むことが望まれます。

ところで、本酒造年度は前述の台風による風水害を始めとして新潟県中越地震等、災害の多い年でした。被災された方々には心からお見舞い申し上げます。被災地の清酒製造者からも困難を乗り越えてご出品がりましたが、いずれの出品酒も香味の調和のよい良好なものであり、例年どおり高品質の製品が市場に提供されるものと期待されます。

最後に、今回出品された吟醸酒のうち入賞酒となりました532点につきましては、原料処理から、麹造り、もろみの発酵管理、製成に至るまで細心の注意が払われて製造された、個性豊かで高品質な清酒として、消費者の方々に満足していただけるものと確信しています。（当研究所発表資料）



## 研究所からのお知らせ 酒類総合研究所の仕事

酒類総合研究所の100年を振り返って酒類業界に貢献をした研究成果をご紹介します。今回は清酒の甘辛表示を新しく考えたお話です。

### 【第5回 清酒の新甘辛表示を提案】

みなさんは、清酒を買いに来られたお客様から「これは甘口ですか辛口ですか？」と、よく訊かれると思

います。

どうも、「甘口、辛口」は、一般の消費者が清酒を選ぶ際の、ほとんど唯一の目安のようです。それだけにお酒を売る側としては、甘いか辛いかくらいはしっかりと答えたいところでしょう。

ところがその清酒の甘辛、いまいちすっきりしていませんでした。



### 【酒の「辛い」は甘くないこと】

辛口というと、刺激があってピリッと来る味を指すこともあります。清酒では甘みが少ないのが辛口とされています。ここを誤解して、辛口というとアルコールなどの刺激が強い酒だと思っている消費者も多いようです。

### 【日本酒度のここがダメ】

日本酒度はご存じだと思います。これは清酒の比重を表す単位です。日本酒度がマイナス(-)になるほど比重が重い、ということは糖分が多く甘口、日本酒度プラス(+ )になるほど比重が軽い、つまり糖分が少なく辛口という分けです。測定が簡単で今でも清酒の甘辛といえはまず日本酒度です。しかし、これは実際に舌で感じる甘辛とはズレがあります。第一の理由は酸味の強弱です。例えば、リンゴのふじと紅玉を比べるとふじがずっと甘く感じます。これはふじの糖分が多いからではなく、紅玉にふじと同等の糖分があっても酸味が強いために甘く感じないのです。清酒も同様で、酸味が強いほど甘くない、つまり辛口になります。



第二の理由は、糖分といっても甘く感じる糖とそれほど甘く感じない糖(オリゴ糖など)があることです。製法や貯蔵の仕方によって糖の構成も変わってきます。

### 【各社まちまちの甘辛区分】

裏ラベルなどに甘辛の区分表示をした製品が多くなってきました。しかし、各社が独自の区分表示をしているため、消費者にわかりにくく「甘口を買ったがぜんぜん甘くなかった」

というようなことも少なくないようです。

### 【新甘辛表示の開発と提案】

そこで、当研究所では日本酒造組合中央会と共同で、清酒の甘辛表示の開発を行い、昨年、完成させました。

清酒のブドウ糖量と酸度から次ページの式で得た数値を表の区分に照らして四段階の甘辛表示をするというものです。

### 日本酒度計を使っているところ



じつは、この下地は昭和49年にできていました。当研究所(当時は醸造試験所)の研究者が、専門家による甘辛の判定を還元糖(主としてブドウ糖)と酸度(酸の量の指標)との兼ね合いで表すことを試み、ほぼ満足できる結果が得られました。当時は還元糖の分析は手間がかかったため、日本酒度と酸度から簡易に計算する式が作られました。これは「甘辛度」として技術者の間ではよく知られるようになりましたが、消費者向けの表示には利用されませんでした。今回はこれをベースにして、次のような改良を加えました。

- (1) 甘みの違いをより正確に把握するよう、甘みの指標を日本酒度からブドウ糖含量に変更した

(2) 当時と比べ清酒全体が辛口化しているので、  
現在市場に出回っている清酒の中での相対的な甘  
辛を表示するように式を改良した

(3) 「甘辛度」はきき酒に習熟した専門家の判定を  
もとに作成したものだったが、今回は、非専門家  
によるテストを重ねて、一般の消費者が判別する  
甘辛と良く合うことも確認した

いずれ、この表  
示をした清酒がみ  
なさんのお店にも  
登場するでしょう。  
そうなれば、自分で  
きき酒をしていな  
いお酒でも、甘辛に  
関しては、自信をもってお客様に提示できるようにな  
ると思います。



$$\text{甘辛推定値 } Y = S - A$$

S : ブドウ糖含量 (g/100ml)    A : 酸度

甘辛区分	Yの値
甘口	1.9 以上
やや甘口	1.1 ~ 1.8
やや辛口	0.3 ~ 1.0
辛口	0.2 以下

例．同じブドウ糖含量 3.0g/100ml の清酒でも、酸  
度が1.1だと

$$Y = 3.0 - 1.1 = 1.9$$

で「甘口」に、

酸度が2.0だと

$$Y = 3.0 - 2.0 = 1.0$$

となり、「やや辛口」になります。

国税庁からのお知らせ

## 1 個人情報保護法の施行に係る留意点について

平成 17 年 4 月 1 日から、個人情報の保護に関する  
法律（平成 15 年法律第 57 号。以下「個人情報保護  
法」といいます。）が全面施行されています。

これにより、今まで以上に個人情報の取扱いに注意

を払うことが求められています。

については、酒類販売管理研修の受講実績等の掲示  
と、酒類購入者に対する年齢確認について、留意し  
ていただきたい事項をお知らせします。

### 酒類販売管理研修の受講実績等の掲示について

国税庁では、酒類は販売に当たって他の商品とは  
異なる配慮の必要な飲料であり、酒類の適正な販売  
管理を図り、より良い飲酒環境を形成していくため  
には、他の商品とは異なるものという点を広く一般  
消費者の皆さんに知っていただく必要があると考え  
ています。そのための取組の一つとして、酒類販売  
場の見やすい場所に酒類販売管理者の氏名や酒類販  
売管理者が酒類販売管理研修を受講した実績等を掲  
示することをお願いしているところです。

しかしながら、酒類販売管理者の氏名などの特定  
の個人を識別することができる情報は、個人情報保  
護法に定める個人情報に該当します。この個人情報を  
第三者に提供する場合は、あらかじめ本人の同意  
を得ておくことが必要とされていますので、ご注意  
ください。

この義務を負うのは、個人情報保護法に規定する  
個人情報取扱事業者（過去 6 月以内のいずれかの日  
において、保有している個人情報の数が 5,000 を  
超える者）に該当する方です。個人情報取扱事業者  
に該当しない方でも、個人情報保護法が個人情報の  
適正な取扱いを図ることを基本理念としていること  
を踏まえて、酒類販売管理者の氏名等を掲示する  
場合には、酒類販売管理者から事前に同意を得てお  
くように努めてください。

なお、酒類販売管理者から氏名等の掲示について  
同意が得られない場合には、例えば「当店の酒類販  
売管理者は、下記の酒類販売管理研修を受講してい  
ます。」など特定の個人を識別することができない  
ような措置を講じて、研修受講日や受講場所を記載  
するなど、可能な範囲で掲示を行うようお願いしま  
す。

### 酒類購入者に対する年齢確認について

個人情報の取得に該当するからとの理由で、身分  
証等の提示を求めて年齢を確認することを憂慮し  
ている酒類小売業者がおられるようです。

しかしながら、身分証等の提示を求めることは、未成年者飲酒禁止法に基づく年齢確認のために、本人の同意に基づいて行う適正な手段による取得であることなど、個人情報保護法上の問題はありません。

つきましては、引き続き、未成年者と思われる酒類の購入者の年齢確認においては、身分証等の提示を求めるほか、7ページの「『未成年者飲酒防止への取組』7か条」を参考にされて、酒類小売販売場の実態に則した未成年者の飲酒の防止に向けた取組を推進していただきますようお願いいたします。

## 2 未成年者飲酒禁止法等の違反による検挙件数等について

警察庁が平成17年2月に公表した「少年非行等の概要（平成16年1月～12月）」によると、未成年者飲酒禁止法違反及び未成年者喫煙禁止法違反による検挙件数・検挙人員、飲酒・喫煙で補導された少年数は下表のとおりとなっています。

未成年者飲酒禁止法違反による検挙件数・検挙人員及び飲酒により補導された少年数は、前年とほぼ同数



であり、依然、大変多い数となっています。

未成年者飲酒禁止法では、未成年者に対し、未成年者自らが飲用することを知らないながら酒類を販売した場合には、その酒類を販売した者及び免許者は同法の規定により罰せられます。また、同法に違反し罰金の刑に処せられた場合には酒類販売業免許が取消される場合もあります。

酒類の販売に当たっては、年齢確認の徹底を図るなど未成年者の飲酒を減らすための取組の一層の推進が必要です。

### ○ 未成年者飲酒禁止法違反及び未成年者喫煙禁止法違反による検挙件数及び検挙人員の推移

(単位:件、人)

区 分		年 次				
		平成 12 年	平成 13 年	平成 14 年	平成 15 年	平成 16 年
未成年者飲酒禁止法違反	検挙件数	61	99	101	110	111
	検挙人員	82	159	133	170	158
未成年者喫煙禁止法違反	検挙件数	13	10	9	18	30
	検挙人員	9	6	12	18	31

(警察庁調べ)

### ○ 飲酒・喫煙で補導された少年数の推移

(単位:人)

区分	年次				
	平成 12 年	平成 13 年	平成 14 年	平成 15 年	平成 16 年
飲酒による補導	30,546	30,577	33,407	36,291	35,574
喫煙による補導	417,053	437,988	480,598	542,214	575,746

(警察庁調べ)

# 『未成年者飲酒防止への取組』

## 7か条

酒類は、致酔性、依存性、慢性影響による臓器障害及び発育・発達段階にある未成年者の心身に対する悪影響等の特性を有しており、酒類を販売する際には、このような酒類の特性を理解している者が購入者を確認した上で販売を行うことが必要です。

酒類小売業者及び酒類販売管理者のみなさまにおかれましては、未成年者飲酒防止のため、次の事項について積極的に取り組んでください。

1 未成年と思われるお客様には**年齢確認**を実施し、未成年者には酒類を販売しないようにしましょう。

2 夜間に酒類を販売する場合には、未成年者の酒類購入を責任をもって防止できる者を配置するなど**販売体制の整備**をしましょう。

3 未成年者が酒類を清涼飲料と誤認して購入しないよう、酒類(特に清涼飲料的な酒類)と清涼飲料との**分離陳列の実施**をしましょう。

4 未成年者のアクセスを防止するよう改良された酒類自動販売機(改良型酒類自動販売機)以外の**酒類自動販売機の撤廃**及び設置した改良型酒類自動販売機の適切な管理をしましょう。

5 カタログ販売やインターネット販売等の通信販売形態で酒類を取り扱う場合には、**未成年者飲酒防止の注意喚起**及び**申込者の年齢記載・年齢確認の徹底**をしましょう。

6 **ポスター掲示**などによる未成年者飲酒防止の**注意喚起**をしましょう。

7 アルコール飲料としての酒類の特性、特に未成年者の心身に対する悪影響及び未成年者と思われる者に対する**年齢確認の実施方法**などの**従業員研修**を実施しましょう。