

酒類総合研究所の現在とこれから

酒類総合研究所 理事長 高橋利郎

酒類総合研究所は、明治37年（1904年）5月9日に、その前身である醸造試験所が創設されてから、今年で丁度100周年を迎えた。これを記念して記念講演会を開催する運びとなったことに、我々は諸先輩方に対して大きな感謝の念を表明すると同時に、職員一同この上もない喜びと感激である。また、これから100年あるいはそれ以上に研究所がさらに発展していくスタート地点に立っていることに思いを馳せると、身の引き締まる思いでもある。

日本における酒類の歴史は、古事記や日本書紀などにその記述が見られるように、千数百年の歴史を持ち、その技術は先人達により改良工夫を加えられながら受け継がれてきた。また、明治時代には、酒類には全国一律に税が課され、醸造試験所の創設当時には酒税が国家財政の1/3から1/4を占め、近代国家建設のための財政基盤として、非常に大きな貢献を果たしていた。しかし、酒類醸造は伝来の技術を中心に行われており、科学的な面からの解明がなされてなかったことから、時には雑菌などの増殖による腐造等もあり、国家財政の安定的な確保に支障を来す恐れがあった。このようなことから清酒を初めとする酒類の製造技術に科学の光を当て、技術と品質の向上を図るとともに併せて酒税の安定的確保を図ることとなり、研究所の設立に向けての検討がなされた。明治34年に醸造試験所の設立調査委員会が提出した報告書をもとに、明治37年大蔵省醸造試験所は、水質がよく、豊富な水量に恵まれた現在の東京都北区滝野川に創設された。滝野川は江戸時代から徳川吉宗の鷹狩りの場として、また庶民には桜の名所として有名な飛鳥山がある地である。現在も赤レンガ酒造工場として親しまれている建物は、ドイツのビール工場などを参考にして明治時代の著名な建築家で大蔵省技官であった妻木頼黄が設計し、設備もドイツから輸入するなどして建築された。

設立当初は、目賀田種太郎男爵を所長として職員14名で酒類醸造の試験及び講習に関する業務を行い、清酒酵母の分離、酒母の製造方法の改良など、直ちに優れた業績を上げた。その後、32代にわたる所長以下諸先輩の活躍により、今日の研究所にまで発展してきた。また、創立から100年の間には、昭和24年6月の国税庁設置に伴う国税庁への移管、平成7年7月には「国の行政機関等の移転」の閣議決定を受けて、東広島市への移転と国税庁醸造研究所への改称、さらに、平成13年4月には国の行政改革の一環として独立行政法人制度が導入され、醸造研究所も財務省所管の独立行政法人となり、さらに、名称を独立行政法人酒類総合研究所と改め、現在に至っている。

現在の酒類総合研究所の業務運営は、財務大臣から5年間の目標期間に達成すべき中期目標の指示に基づき、中期計画を策定して認可を受け、毎年、年度計画を届出した上で業務を実施している。これに必要な資金は、そのほとんどを国からの運営費交付金で賄われている。また、業務の実績は、毎年度及び中期目標期間終了時、財務省の評価委員会により評価を受ける仕組みとなっている。

現在、酒類総合研究所は、独立行政法人酒類総合研究所法（平成11年法律第164号）に規定されている目的「酒類に関する高度な分析及び鑑定を行い、並びに酒類及び酒類業に関する研究、調査及び情報提供等を行うことにより、酒税の適正かつ公平な賦課の

実現に資するとともに、酒類業の健全な発達を図り、あわせて酒類に対する国民の認識を高めること」を基に、平成13年から平成17年までの中期目標達成に向けて、広島事務所、東京事務所の1課12室50人の職員により懸命に業務を実施しているところである。その業務は、大別すると、酒類の高度な分析鑑定、酒類の品質評価、酒類及び酒類業に関する調査研究、成果の普及、情報の収集整理及び提供、講習、その他の業務の7つとなる。

今年百周年という大きな節目を迎え、酒類総合研究所の業務の現状と今後の方向について若干述べることにしたい。

酒類総合研究所の業務運営は、前述のように中期目標に従って業務運営を実施することとなるが、醸造試験所時代から行ってきたように、研究・調査面では、基礎的・基盤的研究とそれから派生する応用開発研究を中心に、産学官との交流・連携を図りながら、民間では対応が困難な高リスク、高コストな研究を実施し、得られた成果は学会への論文による公表とともに広報誌をつうじ広報するとともに、製造技術などは国税局の鑑定官室と連携して酒類製造業者への普及を図っている。このような観点から、酒類の原料から製品、消費に至るまでの研究を一層意欲的に進めていく必要があると考えている。その流れの中で、各種現象の解明、微生物などの育種、他分野技術との融合による技術開発、現象を裏付ける分子生物学的解明、酒類の安全性と機能性の追求などの研究を進めていかなければならない

また、研究以外の業務面では、酒類製造業者の後継者の育成、酒類流通における商品知識の普及、消費者の酒類に関する理解の増進、致酔性飲料である酒類の持つ社会的規制などの社会の変化に、適切に対応した業務の実施が必要である。このような観点から、酒類の製造業者や流通関係者に対する講習の充実、消費者に対する情報誌の提供や酒類知識講座を開講し、酒類業の発達と国民の酒類に関する認識を深めていただくよう業務を実施している。これが、日本で唯一の酒に関する国の独立行政法人研究機関として果たしていく役割と考えている。

研究の方向として、遺伝子組換え体に関する酒類醸造への波及について、原料と微生物を例に考えてみよう。

原料関係の研究では、やがて米やブドウの醸造適性等については、関与する遺伝子やその発現制御機構が解明されることにより、育種における選抜法の開発や原料の栽培条件の確立に利用される。その結果は、個性的、高品質などの多様化した原料の生産につながり、多様な酒類製造が可能になるものと考えられる。他方、これらの原料の中には、遺伝子組換え作物原料も存在するであろうが、すでに現在、大豆やトウモロコシなどでは遺伝子組換えのものが生産されている。酒類の安全性の確認と消費者の理解と同意が大前提であるが、将来的には、これらの遺伝子組換え原料を用いた酒類の製造が想定される。

また、醸造微生物の分野でも、酒類醸造に関与する麹菌や酵母の全ゲノムの解読が進み、醸造の諸現象と関与する遺伝子との関係が少しずつ明らかになりつつある。この研究の進展により、目的の遺伝子発現を容易にする環境下での製造法が開発され、新しいタイプの酒類が製造されるものと想像される。さらに、原料と同様、各種機能に関与する遺伝子を組み込んだ育種微生物を用いての酒類醸造も、消費者の理解と同意を前提に将来、可能になるであろう。

バイオテクノロジー研究の進展は、このように醸造の世界においても従来と大きくこ

となる変革の芽をふくらませている。

研究所は、今後とも酒類全般についての基礎的・基盤的研究を実施するとともに、酒類の安全性の追求、酒類に対する嗜好性の研究、酒類の品質保持のための研究、酒類あるいは副産物などの持つ機能性などのより消費者に密着した研究を通じて、豊かな国民生活に貢献していけるものと信じている。

研究所に対しては、酒類の製造、流通の業界、国民・消費者から大きな期待がかけられているが、その期待に応えるべく、限られた職員数の中で、今後とも力一杯受け止め努力していくつもりである。今後とも研究所に対して、これまでもまして、ご理解とご支援を賜りたくお願いしたい。