

酒類総合研究所と連携して酒類製造者の技術力の維持強化を支援し、
日本産酒類の品質向上・競争力強化に貢献

酒類製造技術相談

○酒類総研の研究成果や先端技術の普及を推進するとともに、製造者の抱える技術的課題を解決。



清酒製造場への臨場の様子

酒類の安全性確保

○酒類の放射性物質に関する調査や研究を実施。安全性に関する不安を払拭し、E.U.など諸外国における輸出規制の撤廃にも成功。

○食品衛生管理の国際標準であるHACCPに沿った衛生管理の制度化を受け、酒類業団体による手引書の作成等を支援。

地理的表示への支援

○ブランド価値向上に有効な地理的表示の推進のため、地域指定に向けた技術的な相談（品質特性やその管理方法など）に対応。

○管理機関が実施する確認業務のうち、官能検査に職員を派遣して協力。

醸造技術者の育成

○ワイン・ビールについては研究会等を開催し、各地で醸造技術者が学ぶ機会を提供。

○清酒・焼酎については各県酒造組合等が実施している講話会、審査会等に職員を派遣し支援。



関東信越クラフトビール醸造ワークショップ

鑑評会（国税庁・酒類総研）

○国税局における鑑評会では、地域特性にも配慮した品質評価を実施。（清酒・本格焼酎・泡盛・ビール）

○全国新酒鑑評会及び本格焼酎・泡盛鑑評会を実施。
（酒類総研と日本酒造組合中央会の共催）



54 技術支援に関する取組（酒類総研）

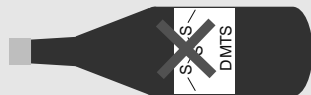
研究・開発（代表的なもの）

○地域ブランドの確立に資する研究「次世代酒米コンソーシアム」
「日本ワインの競争力強化コンソーシアム」に参加し、新規酒米の醸造特性の解析や日本のぶどうに適した醸造技術の実証試験を実施。



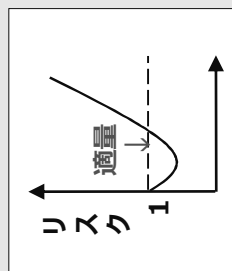
○輸出に適した酒類の研究
民間企業との共同研究により、清酒を長期間保存したときに生じる劣化臭である「老香（ひねか）」が発生しにくい酵母の育種に成功。

製造場での実用性確認のため、種々の醸造条件下での実地醸造試験を実施中。



○少量飲酒の健康への影響（J-カーブ効果）の検証
適量飲酒による、心臓病などの一部の疾患に対する予防的作用（J-カーブ効果）

について、動物実験により検証。（ビール酒造組合と共同研究）



醸造技術者の育成（酒類醸造講習）

○意欲のある醸造技術者を育成するため、酒類の製造等に関する高度な技能や経営に係る実践的な知識などの習得を旨とした人材育成の観点とともに、業界二一ズを踏まえつつ、酒類総研の最新の成果も取り入れた酒類醸造講習を実施（各業界団体と共催）。



輸出酒類に係る分析

○輸出酒類の安全性を確保し、輸出に支障のないよう、放射性物質の分析を行い、相手国・地域が求める証明書を発行。

○台湾への酒類の輸出及びEUへのワイン輸出において求められる、公的機関の分析等証明書について、酒類総研が分析・証明体制を整備。

酒類に関する正しい知識・魅力の普及

○酒類の商品知識や品質管理等に関する研修会等に、専門知識豊富な講師を派遣。

○広報誌「エヌリブ」や情報誌「お酒のはなし」等

各種広報資料を発行。英語版も順次発行。

