

57 酒類総合研究所による技術支援①

酒類醸造講習による技術者の育成

- 酒造技術や経営に係る知識の習得、最新の研究成果の紹介を実施
- 清酒、本格焼酎・泡盛、ビール、ワインの各コースを各業界団体と共催で実施
- 受講希望者の多い業界からの要望を受け、ビール、ワインについては短期コースも追加



製麹実習(清酒コース)

鑑評会等による業界支援

- 全国新酒鑑評会及び本格焼酎・泡盛鑑評会では、酒造組合との共催で実施し、技術力の研鑽に寄与
- 酒類の品質及び酒造技術の向上に資するため、出品酒の分析値等を出品者に通知し、製造技術研究会において出品酒を公開



本格焼酎・泡盛鑑評会審査



製造技術研究会

輸出酒類に関する分析等

- 国税局と協力して、輸出先国から求められる酒類の放射性物質の分析を実施
- 台湾への輸出酒類の分析・証明書を発行
- 日EU・EPAの発効を受け、EU向け日本ワインの証明、自己証明業者の承認業務を開始

酒類に関する知識・魅力の発信

- 消費者向けに各種広報資料を発行
- 酒類に関する知識・魅力を伝えるメルマガを配信
- 酒類の商品知識や品質管理に関する研修に講師を派遣
- 海外向けに広報資料を作成



海外のコンクール・教育機関等への協力

- International Wine Challenge(IWC)等の海外のコンクールへ審査員を派遣
- 教育機関等への協力
日本酒に関する国外の専門家を養成するためのプログラム等に協力

酒類総合研究所による技術支援②

清酒の品質劣化の防止に資する研究

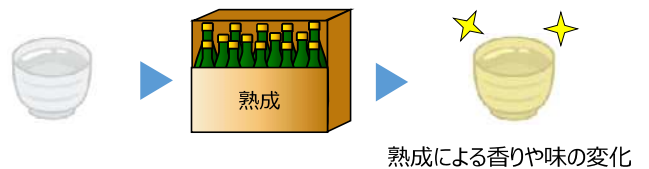


【施策の概要】

清酒は温度による影響を受けやすいため、輸出時等に品質を維持して流通させることが難しい。
劣化臭の原因物質を生産しにくい酵母の実用化や温度変化の影響の解析をもとに、品質を維持しつつ輸送する方法（常温、冷蔵等）を検討する。

流通・製造双方から劣化防止のための方法を開発

清酒の長期熟成による影響を解明する研究



【施策の概要】

長期熟成による経年変化により、どのような成分が長期熟成酒の特性を生み出すか解明する。
また、熟成環境の異なる長期熟成酒の成分分析により、熟成方法による成分の違いを解析する。

長期熟成の品質への効果を明らかにし、ブランド化につなげる

清酒の成分と人の嗜好の関係性を解明する研究



AIを活用したデータの関連付け

【施策の概要】

清酒成分等の科学的な解析及び嗜好性の調査を行い、清酒成分とヒトが感じる香味や嗜好性の関係性を解明する。
また、清酒成分から香味や嗜好性を予測モデルを構築することで、製造者の新商品開発に寄与する。

嗜好性等の予測モデルを構築し、新商品開発に寄与

清酒の地域特性に関する研究



【施策の概要】

GI等において重要な概念であるテロワールについて、清酒での概念形成を検討するため、国内各地の原料等の特徴が清酒の品質等に与える影響について解析する。
また、得られた科学的知見から特性を生かす製造技術を開発する。

地域特性の視点から品質等を解析し、ブランド化につなげる

酒類総合研究所による技術支援③

麹菌が生み出す日本産酒類の特性を解明する研究



【施策の概要】

麹菌の遺伝子解析等により、清酒や焼酎の製造工程や香味に影響を与える遺伝特性等を明らかにすることで、海外の酒類では使用されていない、麹が生み出す清酒や焼酎の特性を明らかにする。

麹の国際的な認知度向上に寄与

日本産蒸留酒の特徴を解明する研究



【施策の概要】

日本の焼酎等の香味を分析し、その特徴を明らかにしてブランド価値向上に貢献することで、世界の蒸留酒の中で日本産蒸留酒というジャンルの確立に寄与する。

蒸留酒として国際的なジャンル確立に寄与

日本ワインに関する研究



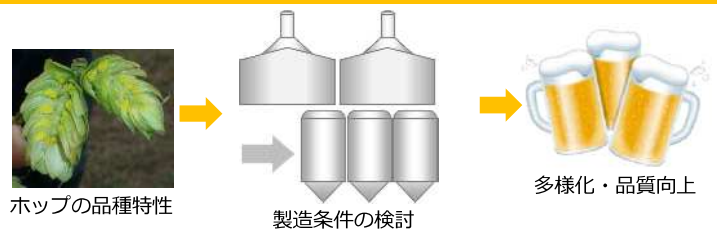
日本ワインのテロワール形成に向けた解析

【施策の概要】

原料ブドウの栽培条件や気候条件とワインの成分について解析し、日本ワインのテロワール概念を形成する。

日本ワイン独自の「テロワール」を解明

日本産ビールに関する研究



【施策の概要】

ホップの品種特性、使用方法等がビールの香味特性や品質劣化、泡持ち性等に与える影響を解析し、品質の多様化と安定性に資する製造条件を検討する。

日本産ビールの多様化・品質向上に寄与