

參考資料

1 酒 税 収 入 の 累 年 比 較

年 度	国 税 収 入		酒 税 収 入			間 接 税 比 率
	総 額	対 前 年 比	収 入 額	対 前 年 比	対 国 税 収 入	
	億 円	%	億 円	%	%	%
昭和						
55	283,688	113.7	14,243	97.5	5.0	28.9
60	391,502	106.5	19,315	103.8	4.9	27.2
61	428,510	109.5	19,725	102.1	4.6	26.9
62	478,068	111.6	20,815	105.5	4.4	26.7
63	521,938	109.2	22,021	105.8	4.2	26.8
平成元	571,361	109.5	17,861	81.1	3.1	25.8
2	627,798	109.9	19,350	108.3	3.1	26.3
3	632,110	100.7	19,742	102.0	3.1	26.7
4	573,964	90.8	19,610	99.3	3.4	29.3
5	571,142	99.5	19,524	99.6	3.4	30.6
6	540,007	94.5	21,127	108.2	3.9	33.4
7	549,630	101.8	20,610	97.6	3.7	33.9
8	552,261	100.5	20,707	100.5	3.7	34.7
9	556,007	100.7	19,619	94.7	3.5	36.6
10	511,977	92.1	18,983	96.8	3.7	40.7
11	492,139	96.1	18,717	98.6	3.8	42.8
12	527,209	107.1	18,164	97.0	3.4	38.7
13	499,684	94.8	17,654	97.2	3.5	40.5
14	458,442	91.7	16,804	95.2	3.7	43.7
15	453,694	99.0	16,842	100.2	3.7	43.9
16	481,029	106.0	16,599	98.6	3.5	41.8
17	522,905	108.7	15,853	95.5	3.0	39.7
18	541,169	103.5	15,473	97.6	2.9	38.1
19	526,558	97.3	15,242	98.5	2.9	38.6
20	458,309	87.0	14,614	95.9	3.2	42.3
21	402,433	87.8	14,168	96.9	3.5	47.1
22	437,074	108.6	13,893	98.1	3.2	43.7
23	451,754	103.4	13,693	98.6	3.0	42.8
24	470,492	104.1	13,496	98.6	2.9	41.3
25	512,274	108.9	13,709	101.6	2.7	39.2
26	578,492	112.9	13,276	96.8	2.3	43.2
27	599,694	103.7	13,380	100.8	2.2	44.0
28	589,564	98.3	13,195	98.6	2.2	44.3
29	623,803	105.8	13,041	98.8	2.1	42.2
30	642,241	103.0	12,751	97.8	2.0	41.2
令和元	621,752	96.8	12,473	97.8	2.0	43.2
2	649,330	104.4	11,336	90.9	1.7	44.2
3	684,925	105.5	11,760	103.7	1.7	42.4

(注) 国税には、特別会計分を含み、令和2年度までは決算額、令和3年度は補正後予算額である。

2 酒類課税数量の推移(国税局分及び税関分の合計)

品目	年度							
	平22	27	30	令元	2	対22年度比	対27年度比	対前年度比
	kℓ	kℓ	kℓ	kℓ	kℓ	%	%	%
清 酒	602,715	554,029	487,263	457,537	414,265	68.7	74.8	90.5
合 成 清 酒	44,074	34,147	27,154	24,796	19,747	44.8	57.8	79.6
連 続 式 蒸 留 焼 酎	462,241	399,691	371,203	354,741	326,019	70.5	81.6	91.9
単 式 蒸 留 焼 酎	508,139	485,539	436,031	423,674	405,839	79.9	83.6	95.8
み り ん	107,213	107,956	101,066	100,142	93,046	86.8	86.2	92.9
ビ ー ル	2,942,565	2,764,195	2,477,966	2,353,777	1,828,322	62.1	66.1	77.7
果 実 酒	274,049	378,979	354,580	375,408	348,382	127.1	91.9	92.8
甘 味 果 実 酒	6,707	8,526	9,272	10,250	9,459	141.0	110.9	92.3
ウ イ ス キ ー	95,792	142,154	182,743	194,121	161,630	168.7	113.7	83.3
ブ ラ ン デ ー	6,860	6,194	5,116	4,867	4,421	64.4	71.4	90.8
発 泡 酒	966,500	767,184	643,417	595,667	603,576	62.4	78.7	101.3
リ キ ュ ー ル	1,916,996	2,165,698	2,396,488	2,526,666	2,647,334	138.1	122.2	104.8
ス ピ リ ッ ツ 等	302,684	500,321	761,625	839,651	933,802	308.5	186.6	111.2
そ の 他 の 醸 造 酒 等	726,031	521,806	430,052	387,924	345,128	47.5	66.1	89.0
合 計	8,962,580	8,836,409	8,683,977	8,649,244	8,141,003	90.8	92.1	94.1

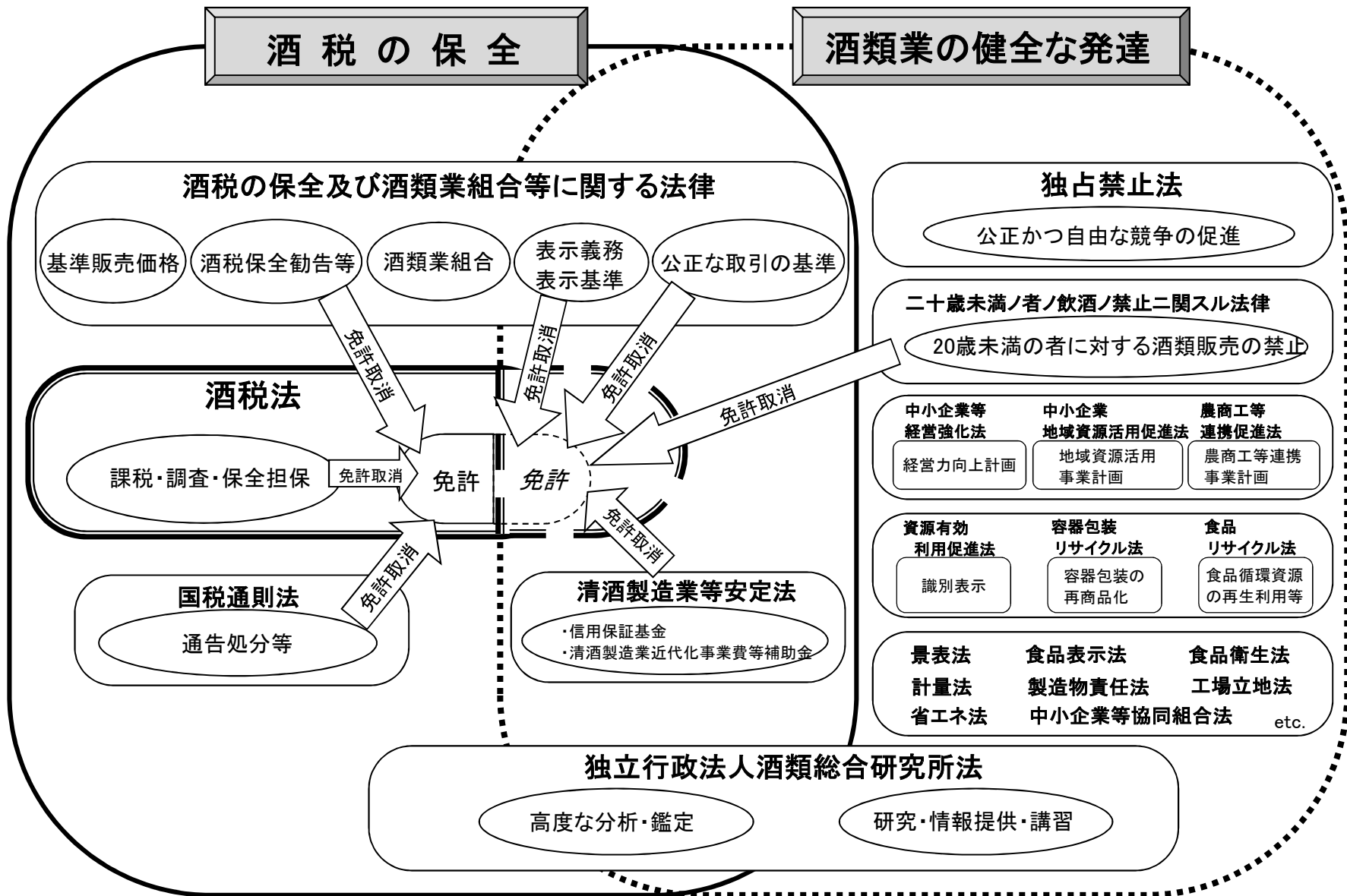
- (注) 1 本表は、主として「国税庁統計年報」によった。
2 品目は、平成18年度改正後の酒税法の品目によった。
3 スピリッツ等には原料用アルコールを含み、その他の醸造酒等には粉末酒及び雑酒を含む。

3 酒税課税額の推移(国税局分及び税関分の合計)

品目	年度			令元	2	対前年度比		
	平22	27	30			対22年度比	対27年度比	対前年度比
	百万円	百万円	百万円	百万円	百万円	%	%	%
清酒	68,845	63,489	55,723	52,272	45,099	65.5	71.0	86.3
合成清酒	4,344	3,392	2,633	2,461	1,959	45.1	57.8	79.6
連続式蒸留焼酎	109,536	94,612	87,817	83,768	77,255	70.5	81.7	92.2
単式蒸留焼酎	121,255	116,093	104,205	101,095	96,962	80.0	83.5	95.9
みりん	2,145	2,160	2,007	2,002	1,861	86.8	86.2	93.0
ビール	646,281	606,792	543,763	516,404	383,095	59.3	63.1	74.2
果実酒	21,721	30,089	28,186	29,849	29,277	134.8	97.3	98.1
甘味果実酒	863	1,052	1,118	1,199	1,082	125.4	102.9	90.2
ウイスキー	35,817	49,049	59,702	63,211	58,997	164.7	120.3	93.3
ブランデー	2,645	2,387	1,984	1,882	1,720	65.0	72.1	91.4
発泡酒	129,672	103,441	86,648	80,309	81,289	62.7	78.6	101.2
リキュール	159,047	178,582	197,165	208,673	239,434	150.5	134.1	114.7
スピリッツ等	28,433	44,610	66,605	73,087	80,409	282.8	180.2	110.0
その他の醸造酒等	58,514	42,101	34,730	31,371	31,517	53.9	74.9	100.5
合計	1,389,117	1,337,849	1,272,289	1,247,583	1,129,960	81.3	84.5	90.6

- (注) 1 本表は、主として「国税庁統計年報」によった。
2 品目は、平成18年度改正後の酒税法の品目によった。
3 スピリッツ等には原料用アルコールを含み、その他の醸造酒等には粉末酒及び雑酒を含む。

4 酒類をめぐる法体系



日本酒[※] ラベルの 用語事典

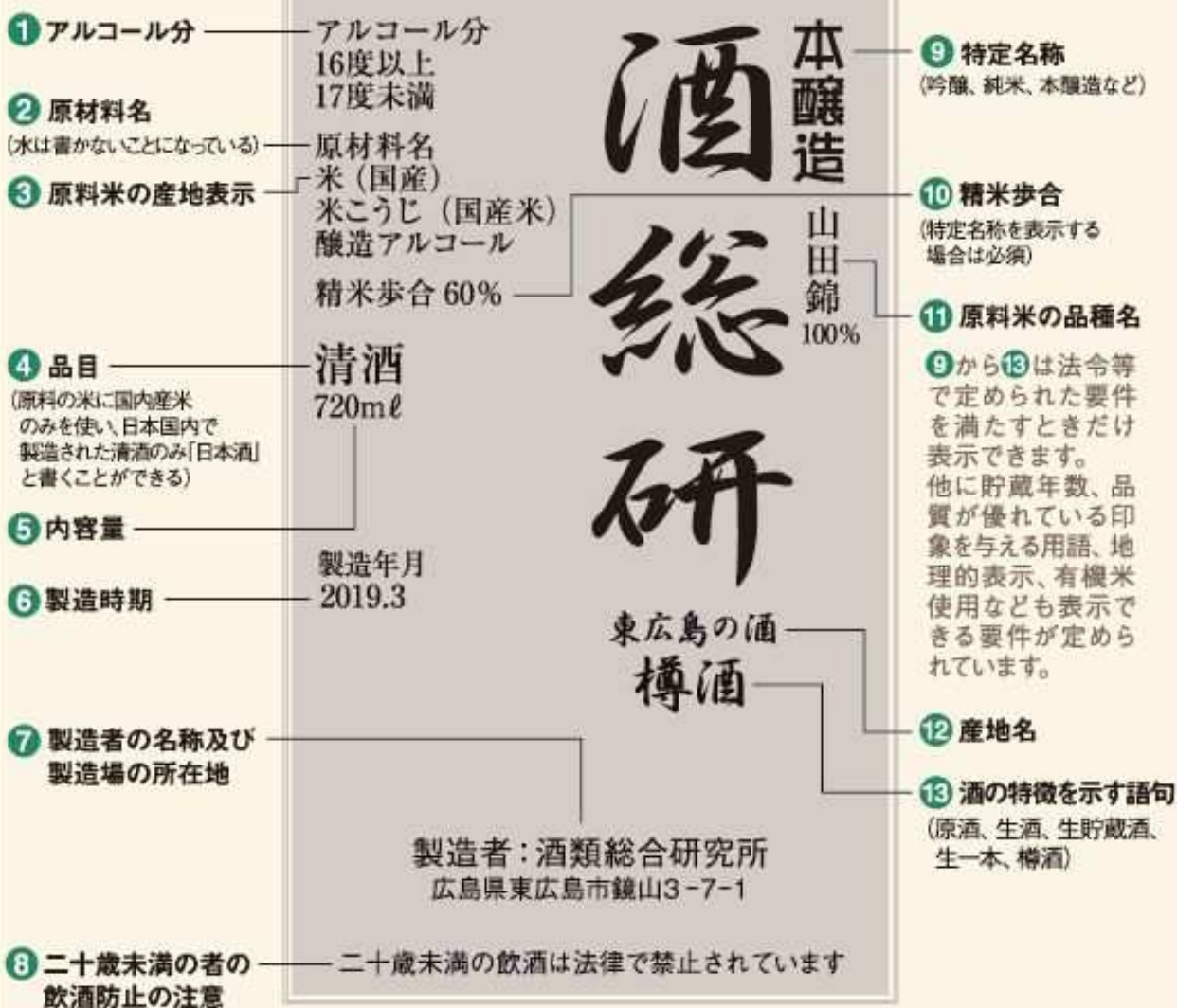
おいしい日本酒[®]を
選ぶために



※原料の米に国内産米のみを使い、日本国内で製造された清酒のことを「日本酒」といいます。

ラベルには何が 書いてあるのでしょうか？

①から⑧は実は法令等で表示が義務付けられているのです。
この他、生酒の保存・飲用上の注意、外国産清酒を使用した場合の表示なども義務付けられています。



※その他にも、文字ポイントや表示の方式など、酒類業組合法及び食品表示法等の法令で定められた表示義務事項等があります。

裏ラベル(瓶の裏側に貼ってあるのでこう呼びます)を貼った製品もよく見られます。主にその製品についての説明や品質を知る上で参考となる各種データが書いてあります。

製品の特徴

- 酒造好適米を贅沢に使用しました
- 伝統の生もとを採用、手造りにこだわりました
- 旨味に富んだ辛口本醸造酒です

原料米	山田錦	精米歩合	60%
-----	-----	------	-----

使用酵母	きょうかい701号
------	-----------

成分	日本酒度	+5
	酸度	1.6
	アミノ酸度	1.6

甘辛

甘口	やや甘口	やや辛口	辛口
----	------	------	----

おすすめの飲み方

冷やして	室温	ぬる燗	熱燗
△	○	◎	○

用語事典 目次

原材料 3

米：原料米／酒造好適米／心白／山田錦／五百万石／美山錦／雄町／精米歩合／麴米／掛米／高精白

米こうじ／醸造アルコール／糖類／酸味料

製造時期 5

成分 5

アルコール分／日本酒度／酸度／アミノ酸度

特定名称 7

特定名称／吟醸酒／純米酒／本醸造酒

地理的表示 7

有機表示 7

タイプ・呼称 7

新酒／古酒／長期貯蔵酒／原酒／生酒／生貯蔵酒／生詰め酒／貴醸酒／生一本／低アルコール酒／樽酒／冷やおろし／活性清酒(にごり酒)／スパークリング清酒

酒造用語 11

酒母／生酛／山麴酛／速醸酛／酵母／きょうかい酵母／家(蔵)付き酵母／もろみ／粕歩合／滓下げ

【その他の語】

活性炭／無ろ過／あらばしり／鑑評会／全国新酒鑑評会



商品ラベルを読んでお好みのお酒を見つけていただく時の参考にと、ラベルに比較的よく使われる用語をピックアップしてこの用語事典をつくりました。

ラベルの用語

〔 原材料 〕

原料米 げんりょうまい

清酒造りに使用する米のこと。清酒の原料には酒造好適米（酒米）だけでなく、一般米（食用米）も含めてたくさんの品種が使われている。ラベルには、「米（国産）」のように産地も表示することになっている。

酒造好適米（酒米）しゅぞうこうてきまい（さかまい）

清酒造りに適した性質をもつ米品種の総称。農産物検査法では醸造用玄米という。一般米より大粒で心白があるものが多い。山田錦をはじめとした有名品種のほか、最近では全国各地で新品種が開発され、また、古い品種の復活もあって、清酒のバラエティを豊かにしている。全国で少なくとも123品種（平成31年）が栽培されている。

心白 しんぱく

米の中心部が白く不透明に見える状態またその部分をいう。心白があるのは酒造りにとって好ましい性質とされている。



山田錦 やまだにしき

全国的に栽培されている代表的な酒造好適米品種。酒造りの作業性の良さばかりでなく、できる酒の味わいの良さで全国の杜氏から特に好まれている品種の一つ。昭和11年命名。

五百万石 ごひゃくまんごく

新潟県や北陸地方を中心に栽培されている酒造好適米の有名品種。昭和32年命名。

美山錦 みやましき

比較的耐冷性が強いので長野県や東北地方で主に栽培されている酒造好適米品種。昭和53年命名。

雄町 おまち

酒造好適米の中でも古い品種で、岡山県で主に栽培されている。独特の「ふくらみ」をもつ酒になるので根強い人気がある。大正13年命名。

精米歩合 せいまいぶあい

精米工程で米をどれだけ精米したかを元の玄米の重量に対する白米重量の割合で示す数字。例えば、精米歩合40%といえ、100kgの玄米を精米して40kgの白米にしたことを示す。



左から玄米、精米歩合70%、40%の白米

酒造好適米の主な産地



山田錦は、宮城県から鹿児島県までの2府38県で生産されています



出典：農産物規格規定（農林水産省）

酒造好適米の検査量 品種別ベスト3

品種	主な産地	検査数量（トン）
1 山田錦	兵庫・岡山・山口など	38,431
2 五百万石	新潟・福井・富山など	20,564
3 美山錦	長野・秋田・山形など	7,018

出典：平成29年産米の農産物検査結果（農林水産省）

Q 購入したあとの保存で注意する点は？



A 生酒は冷蔵庫に入れ、なるべく早く飲むこと。加熱殺菌（火入）した酒でもなるべく暗く涼しいところで保管したいものです。開栓した後はお酒が空気に触れて次第に酸化して品質が落ちていきます。できれば冷蔵庫に入れておくことをおすすめします。



麴米 こうじまい

麴造りに使う原料米のこと。

掛米 かけまい

麴米と対になる言葉で、こちらは蒸して酒母やもろみに加える（掛ける）原料米のこと。

高精白 こうせいはいく

高度に精米して米を白く磨いたという意味で、高度精米ともいう。精米歩合で表せば逆に低くなっているということになる。業界では良く使う言葉だが、高精白＝低精米歩合であるため注意が必要。

米こうじ (米麴) こめこうじ

米に麴菌を生やしたもの。麴菌がつくった酵素の働きで米のデンプンをブドウ糖に変えて酵母が食べられるようにする役割を持っている。ラベルに表示する際は、「米こうじ(国産米)」のように麴米の産地も併せて表示しなければならない。

**醸造アルコール** じょうぞうあるこーる

サトウキビの糖蜜や穀類を発酵、蒸留してつくられる。清酒の香味を調整するために使われる。

糖類 とうるい

味の調整のために加える水飴やブドウ糖のこと。加えると原材料名に表示される。

酸味料 さんみりょう

味の調整のために加える乳酸、コハク酸などのこと。加えると原材料名に表示される。

製造時期

清酒では、原則として製品容器に詰めた時期を「製造年月」で表示することになっている。

成分**アルコール分** あるこーるぶん

酒100ミリリットルに含まれるアルコールのミリリットル数。「度」又は「%」で表す。

日本酒度 にほんしゅど

清酒の比重を示す指標で、甘口・辛口の目安になる。(+)になるほど糖分が少なく、(-)になるほど糖分が多い。

酸度 さんど

酸の量を示す指標。酸度が高いと味が濃く感じられる。また、甘みが隠されるため辛口に感じる。

アミノ酸度 あみのさんど

アミノ酸の量を示す指標。多ければ味のしっかりしたタイプ、少なければ淡いタイプといえる。

日本酒度と甘辛

日本酒度は清酒の比重を示すのに便利のように工夫された独特の尺度です。15℃で測定し、4℃の水と同じ重さ(比重1)を日本酒度0として、それよりも軽いものはプラスの値、重いものはマイナスの値をとります。

糖分が多いと比重が大きくなるので日本酒度はマイナスになり、反対に糖分が少ないと比重が小さくなるので日本酒度はプラスになるため、清酒の甘辛の目安になります。しかし、酒の比重はアルコール分によっても大きく変わるので、アルコール分が同じくらいの酒同士でないと日本酒度で糖分の量の比較はできません。また、酸味があるとその分舌に感じる甘みが隠されてしまうため、糖分が同じでも酸味の強い酒はより辛口に感じます。

清酒の甘口、辛口は、糖分と酸のバランスで決まります。そのため、日本酒度だけで清酒の甘辛を正確に表すことは難しいのです。近年では、清酒中のブドウ

糖の量と酸度から計算して清酒の甘辛の指標とする方法(新甘辛度)も提案されています。



日本酒度の測定

右の図のような浮き秤(日本酒度計)を15℃に温度調整した酒に浮かべて目盛りを読みます。また、酒の比重から計算することもできます。



$$\text{日本酒度} = ((1/\text{比重}) - 1) \times 1443$$

ただし、比重は日本酒度を
知りたい酒の比重(15℃/4℃)。

日本酒の成分(平均値)

	一般酒	吟醸酒	純米酒	本醸造酒
分析した試料数	302	286	277	247
アルコール分	15.3	15.8	15.5	15.4
日本酒度	+3.7	+3.6	+4.4	+4.5
酸度	1.2	1.3	1.5	1.3
アミノ酸度	1.2	1.2	1.5	1.4

国税庁・全国市販酒類調査(平成29年度調査分)より

〔 特定名称 〕

特定名称 とくていめいしょう

国税庁が定める「清酒の製法品質表示基準」に「特定名称」というものがある。10ページの表の各要件を満たしていればそれぞれの特定名称を表示できる。これはいわば国が決めた規格といえる。

吟醸酒 ぎんじょうしゅ

米を磨いて低温でじっくり醸造するいわゆる吟醸造りをした酒。昔は品評会のために杜氏が技術の粋を尽くしてつくるもので、ほとんど市場に出ず酒の芸術品といわれた。最大の特徴は吟醸香と呼ばれる繊細でフルーティな香り。吟醸香の高いものは温めると香りを損なうので常温や冷やして飲むことが多い。

純米酒 じゅんまいしゅ

米と米こうじだけで造る酒。ふくよかな旨味のある酒が多い。味がしっかりしているので、燗酒から冷酒、オンザロック、お湯割りなどいろいろ楽しめる。

本醸造酒 ほんじょうぞうしゅ

いろいろなタイプがある。もろみをしばる前に少量のアルコールを加えて適度に味を調整しているので燗酒で軽快に飲めるものが多い。

〔 地理的表示 〕

地域の共有財産である「産地名」の適切な使用を促進する制度で、「正しい産地であること」と、「一定の基準を満たした品質であること」を示すもの。酒類については、国税庁が定める「酒類の地理的表示に関する表示基準」に基づき国税庁長官が指定し、原則として「地理的表示であることを明らかにする表示」（地理的表示、Geographical Indication、GI）と一緒に表示される。

〔 有機表示 〕

JAS法に基づく格付をされた「有機農産物」を原材料重量の95%以上使用するなど、国税庁が定める「酒類における有機の表示基準」の要件を満たしたもののみ「有機」又は「オーガニック」という表示をすることができる。

〔 タイプ・呼称 〕

新酒 しんしゅ

その年に造った酒のこと。フレッシュな味や香りが楽しめる。

古酒 こしゅ

前の年度か、さらに以前にできた酒をこう呼ぶ。熟成香となめらかな味わいが特長になる。

特定名称

地理的表示

有機表示

タイプ呼称



清酒に関する地理的表示と原料及び製法（令和元年8月現在）

	地理的表示「日本酒」	地理的表示「白山」	地理的表示「山形」	地理的表示「灘五郷」
原料	米、米こうじ及び水、又はこれらと醸造アルコールや清酒かす、糖類など原料米は国内産米のみ	米、米こうじ及び石川県白山市の地下水、又はこれらと醸造アルコール、清酒かす原料米は1等以上に格付けされた国内産米で、精米歩合70%以下	米、米こうじ及び山形県内で採水した水、又はこれらと醸造アルコール、清酒かす原料米は国内産米のみ	米、米こうじ及び灘五郷内で採水した水、又はこれらと醸造アルコール、清酒かす原料米は国内産米のみ
製法	日本国内で製造された清酒	石川県白山市内で製造し、容器詰めした清酒（貯蔵する場合は石川県白山市内） こうじ米の使用割合は20%以上、酒母を用い、「液化仕込み」を行わないもの	山形県内で製造し、容器詰めした清酒（貯蔵する場合は山形県内）	灘五郷内で製造し、容器詰めした清酒（貯蔵する場合は灘五郷内）

Q 清酒はラベルに製造年月が書いてありますが、買うときにはやはりなるべく新しいものを選んだほうがいいのでしょうか？



A いえ、それほど神経質になる必要はありません。生酒はビールと同じようになるといいますが、加熱殺菌(火入)をした製品ではよほど保管条件が悪くない限り2~3ヶ月で品質が劣化するようなことはありません。

長期貯蔵酒 ちようきちようぞうしゆ

長期間貯蔵し熟成させた酒。昔は、清酒は長期の熟成には向かないといわれていたが、製法の進歩などで、おいしく熟成させたものが多くなった。吟醸酒タイプから味の濃いものまで、バラエティ豊か。○年貯蔵酒、秘蔵酒、大古酒などの名前で売られている。

原酒 げんしゆ

しばってから水を加えていない酒。加水していないのでアルコール分が高く味が濃いものが多い。お湯や水で好みの濃さに割ってもおいしく飲める。

生酒 なましゆ・なまざけ

生貯蔵酒 なまちようぞうしゆ

生詰め酒 なまづめしゆ

清酒は出荷までに2回加熱殺菌（火入）をするのが一般的だが、この火入を一度もしていない酒を生酒といい、瓶詰め時1回火入をした酒を生貯蔵酒、貯蔵前の火入はするが瓶詰め時にはしない酒を生詰め酒と呼んで区別している。熱をかけていない分フレッシュな香味の酒であり、冷やして飲むのがよい。

貴醸酒 きじようしゆ

酒類総合研究所の前身である醸造試験所で考案された、甘く独特のとろみのある酒。平安時代に書かれた「延喜式」にある古い酒の仕込み法「しおり」をヒントに、仕込み水の一部を清酒に代えて仕込むというユニークな製法が特徴。長期貯蔵酒、生酒などのバリエーションがある。

生一本 きいっほん

単一の製造場のみで醸造された純米酒であることを示す語。

低アルコール酒 ていあるこーるしゆ

アルコール度数の低い清酒のこと。消費者のライト志向にあわせて多くの商品が出ている。発泡性のもの、酸味や甘みに特徴を持たせたもの、にごり酒など実にバラエティに富んでいる。

樽酒 たるざけ

木製の樽で貯蔵し、木の香りがついた清酒。

冷やおろし ひやおろし

昔、寒中に仕込んだ酒を貯蔵し、秋になって味が整ったところを火入せず冷やのまま樽詰め出荷したことからこのようにいわれる。生詰めでいたみやすいので店では冷蔵されることが多いが、常温からぬる燗で香味を楽しめるものが多い。

活性清酒 かつせいせいしゆ

もろみを目の粗い布などで軽くこしただけの濁った酒。にごり酒ともいう。もともとは酵母が生きており、瓶内で発酵が続いているという意味でこの名が付いたが、今は酒質を安定させるため火入をしたものも多い。火入をしていないものは取り扱いに注意が必要なので、商品ラベルをご確認ください。

スパークリング清酒 すぱーくりんぐせいしゆ

発泡性清酒のこと。主に酵母の発酵を活用したものと、炭酸ガスを吹き込むものがある。

特定名称とその要件

特定名称	使用原料 ^{※1} ^{※2}	精米歩合 ^{※3}	こうじ米使用割合	香味等の要件 ^{※4}
吟醸酒	米、米こうじ 醸造アルコール	60%以下	15%以上	吟醸造り、固有の香味、 色沢が良好
大吟醸酒	米、米こうじ 醸造アルコール	50%以下	15%以上	吟醸造り、固有の香味、 色沢が特に良好
純米酒	米、米こうじ	—	15%以上	香味、色沢が良好
純米吟醸酒	米、米こうじ	60%以下	15%以上	吟醸造り、固有の香味、 色沢が良好
純米大吟醸酒	米、米こうじ	50%以下	15%以上	吟醸造り、固有の香味、 色沢が特に良好
特別純米酒	米、米こうじ	60%以下又は 特別な製造方法	15%以上	香味、色沢が 特に良好
本醸造酒	米、米こうじ 醸造アルコール	70%以下	15%以上	香味、色沢が良好
特別本醸造酒	米、米こうじ 醸造アルコール	60%以下又は 特別な製造方法	15%以上	香味、色沢が 特に良好

※1 原料米は農産物検査法で3等以上に格付けされるかこれに相当する品質のものでなければならない。

※2 醸造アルコールの使用量は白米の重量の10%以下に制限されている。

※3 特定名称を表示する場合には精米歩合の表示が義務付けられている。

※4 「吟醸造り」に明確な定義はないが、精米歩合の低い白米を用い、低温で発酵させることにより独特の「吟醸香」を引き出す製法をいう。

Q なぜ高価な大吟醸酒でも原料に醸造アルコールを使っているのですか？



A 吟醸酒や本醸造酒に醸造アルコールを使うのは、香味のバランスを整える効果があるからです。特に吟醸酒では醸造アルコールを使うほうが吟醸香が引き立つ傾向のあることが広く知られています。ちなみに、平成30酒造年度全国新酒鑑評会に出品された吟醸酒857点のうち約78%に当たる671点が醸造アルコールを使用したものでした。



酒造用語

酒母 しゅぼ

文字通り酒の母。酏(もと)ともいう。米、米こうじ、水で栄養豊富なもろみ状のものをつくり、酵母を増殖させたもの。酒母はもろみと異なり酸を多く含むため、とても酸っぱい。酵母が酸に強いのに対してほとんどの有害菌は酸に弱いので、酸の多い酒母のなかでは酵母だけがどんどん増えるというわけ。

生酏 きもと

伝統的な酒母のつくりかたの完成型。時間と人手を掛け、自然の乳酸菌が出す乳酸で有害菌を抑えて酵母を増やす。この方法で育った酵母は強健で、どちらかというとも味の辛口酒をつくるのに向いている。

山麩酏 やまはいもと

明治時代に開発された、生酏の省力版。生酏製造で最も手間の掛かる「山卸(酏摺り)」とよばれる作業工程を廃止合理化したため、「山卸廃止」略して「山麩」という名前がついた。できあがりや酵母の性質は生酏と変わらない。

速醸酏 そくじょうもと

こちらも明治時代に考案された。乳酸菌に乳酸をつくらせる生酏や山麩酏に対して、速醸酏では仕込む際に乳酸を加えるので、乳酸菌を生やして乳酸を蓄積する時間を省くことができる。そこから「速醸」と名付けられた。酏のなかで最も普及しており、どんなタイプの酒もつくれる万能型の酒母といえる。

乳酸を使用する酒母はほかに高温糖化酏などいろいろ開発されている。

酵母 こうぼ

糖からアルコールをつくるサッカロマイセス・セレビシエとその仲間の菌類の総称で、5～10 μ m とヒトの体でいえば赤血球くらいの大きさの乳白色卵形の菌。酒やパンの製造など食品工業では、永い歴史の中でそれぞれに適した性質を持つ菌株が選ばれたり、改良されたりして使われている。

きょうかい酵母 きょうかいこうぼ

公益財団法人日本醸造協会が頒布している酵母をこう呼ぶ。明治時代にきょうかい酵母が頒布されるようになって、それまで良い「家(蔵)付き酵母」に恵まれなかった各地の蔵元の酒質が非常に向上した。

やまおろし

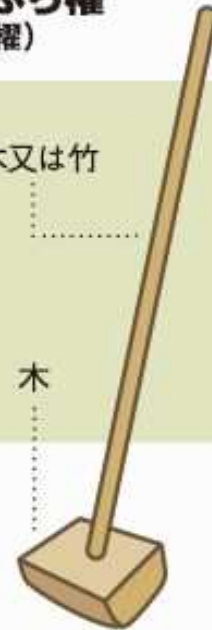
山卸とは？

生酏ではまず、蒸米、米こうじ、水を「半切桶」(はんぎりおけ)という、たらいのような浅い桶6~8枚に分けて仕込みます。これを時々混ぜながら自然に冷やして、仕込みから15~20時間後、普通夜中から早朝にかけて約3時間おきに3回、半切桶ひとつに2~3人がかりで、かぶら櫛(かい)という道具を使い、水を吸ってふくれあがった米粒がこなれるまで丁寧にすりつぶしていきます。このすりつぶす作業を「山卸(やまおろし)」又は「酏摺り(もとすり)」といますが、非常に根気のいる作業で、しかも夜中、寒気のなかですから、蔵人たちにとってつらい仕事だったわけです。

かぶら櫛 (玉櫛)

木又は竹

木



家(蔵)付き酵母 いえ(くら)つきこうぼ

酒蔵に棲みついている酵母。昔は酒母の工程中に自然にその蔵の「家(蔵)付き酵母」が繁殖して酒ができていたので、「家(蔵)付き酵母」の性質の優劣が酒の良し悪しに直結していた。今は銘醸蔵から選抜したり、研究者が育種した優良酵母を使うのが一般的だが自社の「家(蔵)付き酵母」を分離保存して使っている蔵もある。

もろみ

できあがった酒母と米こうじ、蒸米、水をタンクに仕込んだものをこう呼ぶ。ここで米こうじによる蒸米の溶解糖化と酵母によるアルコール発酵が同時に進む。発酵が十分に進んだものをこせば清酒となる。

粕歩合 かすぶあい

もろみから清酒を取ったしぼり粕(酒粕)の多少を示す。仕込んだ白米に対する粕の率であらわす。たとえば、100kgの白米を仕込んで25kgの酒粕が残れば、粕歩合は25%である。粕歩合は30%以下が一般的だが、大吟醸酒では50~60%というものもある。

滓下げ おりさげ

酒は貯蔵しているうちに透明度が落ちてくることがある。これは酒の中に溶けているタンパク質が変化して不溶化するためである。そこで柿渋などの「滓下げ剤」を使ってにごりの原因となるタンパク質を沈殿、除去する。これを滓下げという。ほかの醸造酒でもよく行う方法だ。

その他の語

活性炭 かっせいたん

清酒の品質を安定させるために粉末活性炭を使うことがある。一般的な使用方法は、酒に少量の活性炭を分散させて雑味成分などを吸着させてからろ過するという簡単なもの。この活性炭の使い方も個性を出すポイントなのでメーカーそれぞれの工夫がある。

あらばしり

もろみをしぼるとき、最初に出てくる酒を「あらばしり(荒走り)」とよぶ。その後は「なかだれ(中垂れ)」、最後に加圧して出てくるお酒は「せめ(責め)」という。しぼりたてのお酒は、少し炭酸ガスを含み、発酵中に酵母が生成するフルーティな香りや米こうじの香りが豊かである。

また、その年の新米で造られたお酒を「あらばしり(新走り)」とよぶ。

鑑評会 かんびょうかい

酒を鑑定、評価する会ということから造られた語。審査で優劣をつけるのが主目的の品評会とちがい、鑑評会では出品された個々の酒に対する専門家の評価を製造者に示して技術向上に役立ててもらうことを第一の目的にしている。

全国新酒鑑評会 ぜんこくしんしゅかんびょうかい

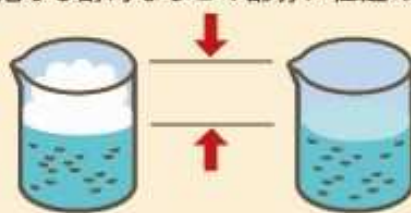
酒類総合研究所が開催(平成19年から日本酒造組合中央会と共催)する、清酒の鑑評会。その年度の新酒の吟醸酒を対象にしている。第1回開催が明治44年という伝統ある鑑評会である。毎年ここでの金賞受賞を目指して全国の蔵元から多数の出品がある。

主なきょうかい酵母（清酒用）の種類と特徴

種類	特徴
泡あり酵母	6号 発酵力が強く、香りはやや低くまろやか、淡麗な酒質に最適
	7号 華やかな香りで広く吟醸用及び普通醸造用に適す
	9号 短期もろみで華やかな香りと吟醸香が高い
	10号 低温長期もろみで酸が少なく吟醸香が高い
	11号 もろみが長期になっても切れが良く、アミノ酸が少ない
	14号 (金沢酵母)酸が少なく低温中期型もろみの経過をとり特定名称清酒に適す
泡なし酵母	601号 特徴は 6号と同じ
	701号 特徴は 7号と同じ
	901号 特徴は 9号と同じ
	KT901号 901号より酸が多く、お燗用、味に幅を持たせた酒質を望む場合に適す
	1001号 特徴は 10号と同じ
	1401号 特徴は 14号と同じ
	1501号 (秋田流・花酵母 AK-1)低温長期型もろみ経過をとり、酸が少なく、吟醸香の高い特定名称清酒に適す
	1801号 まろやかな味わいと華やかな香り
	1901号 カブロン酸エチルの香りを抑えて、酸度はやや高め、1801号よりも濃醇なタイプ



泡なし酵母ならこの部分に仕込める



普通の清酒酵母のもろみ 泡なし酵母のもろみ

泡なし酵母

清酒酵母は普通、もろみを仕込んで4日目から10日目くらいまで、もろみに蓋をするようにこんもりと泡の層を形成します。泡なし酵母はこの泡をつくらないように改良された酵母です。泡がなくなって何が良いかといいますと、まず、蔵人が泡のついたタンク壁を清掃する「泡掃除」という作業から開放されます。発酵旺盛で泡が吹きこぼれてしまう事故の心配もありません。また、泡が上がらない分、同じタンクにたくさんもろみを仕込めるようになります。なお、泡なし酵母は酒類総合研究所の前身である醸造試験所が開発、実用化したものです。

- 1 この冊子は独立行政法人酒類総合研究所が「価格及び商品ラベルに関する研究」の知見等をもとに、消費者の皆様が清酒の商品ラベルを読む際の参考にしていただくために作成したものです。
- 2 この冊子の電子ファイル(pdf形式)は当研究所ホームページからダウンロードできます。
- 3 電子ファイルをもとに冊子を作成する際にはホームページ上の注意点等をお読みください。



日本酒ラベルの用語事典

独立行政法人酒類総合研究所 編
〒739-0046 広島県東広島市鏡山 3-7-1
TEL:082-420-0800 FAX:082-420-0802
<http://www.nrib.go.jp/> E-mail:info@nrib.go.jp
平成16年3月 初版発行
令和元年10月 第4版発行



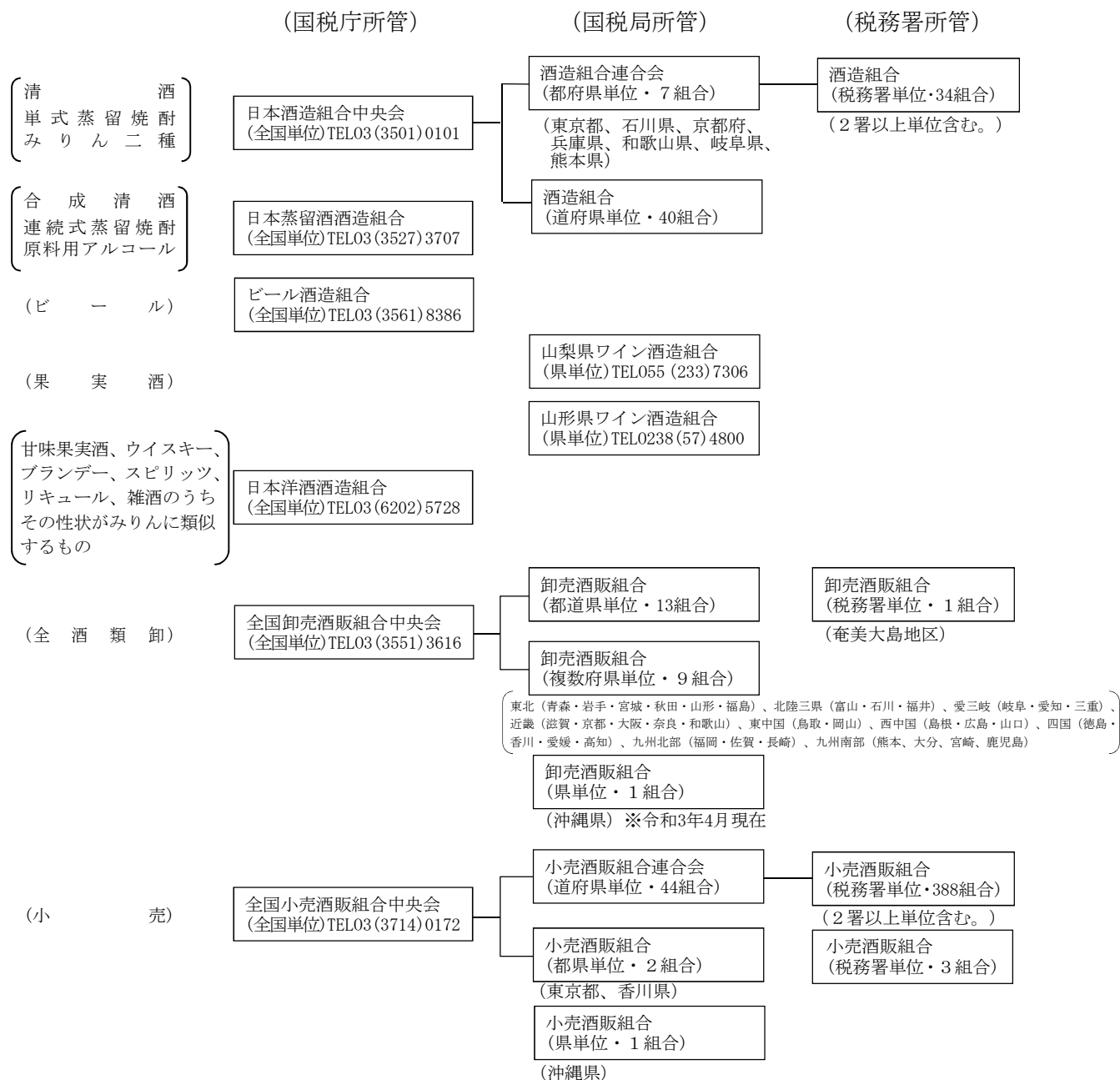
酒類総合研究所ホームページ

日本語版のほか、各国語版（PDF）が酒類総合研究所ホームページに掲載されています。

【利用条件】をご確認の上ご利用ください。

6 酒類業組合等構成図表

(1) 酒類業組合法に基づく組合



(2) 主な任意団体

(みりん一種)	全国味淋協会 (全国単位) TEL03(3527)3707	(果実酒)	道産ワイン懇談会 (道単位) TEL0134(64)5581
(みりん二種)	全国本みりん協議会 (全国単位) TEL052(451)8211	(果実酒)	長野県ワイン協会 (県単位) TEL0263(52)0059
(ビール)	全国地ビール醸造者協議会 (全国単位) TEL03(5657)0805	(果実酒)	北陸ワイナリー協会 (北陸地区) TEL076(469)4539
(果実酒)	日本ワイナリー協会 (全国単位) TEL03(6202)5728	(果実酒)	大阪ワイナリー協会 (府単位) TEL06(6624)8555
(洋酒輸入)	日本洋酒輸入協会 (全国単位) TEL03(6667)0502		
(業務用卸)	全国酒類業務用卸連合会 (全国単位) TEL03(3661)3055		

(令和3年3月現在)

7 酒販組合の事業

酒類販売業者は、酒税の保全に協力し、共同の利益を増進するため、酒販組合を組織し、酒類業組合法第 42 条に規定されている事業を行うことができることとされています。

○ 酒税の保全及び酒類業組合等に関する法律

(酒類業組合)

第三条 酒類製造業者又は酒類販売業者は、酒税の保全に協力し、及び共同の利益を増進するため、それぞれ酒造組合又は酒販組合（以下「酒類業組合」と総称する。）を組織することができる。

(事業)

第四十二条 酒類業組合は、次に掲げる事業を行うことができる。

- 一 酒税法の規定により組合員が提出する申告書等の取りまとめ
- 二 国が組合員に対して発する通知の組合員への伝達
- 三 前二号に掲げるもののほか、国の行う酒税の保全に関する措置に対する協力
- 四 酒税法違反の自発的予防
- 五 原価の引下げ、能率の増進その他組合員の酒類製造業又は酒類販売業の経営の合理化（酒類の取引の円滑な運行及び消費者の保護に資するために必要なものを含む。）を遂行するため特に必要がある場合において、酒類の販売のための施設に関する規制、酒類の容器に関する規制その他の組合員が販売する酒類の販売方法に関する規制（当該規制に係る酒類の価格又は数量に不当に影響を与えるものを除く。）を行うこと。
- 六 組合員の製造し、移出し又は販売する酒類の原材料その他その製造、移出又は販売に要する物品の購入のあつせん及び組合員の販売する酒類の販売のあつせん
- 七 組合員の資金借入のあつせん（あつせんに代えてする資金の借入及びその借り入れた資金の組合員に対する貸付を含む。）
- 八 組合員の福利厚生に関する施設
- 九 組合員の事業に関する経営の合理化、技術の改善向上又は知識の普及を図るための教育及び情報の提供に関する施設
- 十 組合員の販売する酒類の販売増進等のための広報宣伝
- 十一 前各号に掲げる事業を行うために必要な調査、研究、検査その他の事業

(注) 酒類業組合法第 42 条第 5 号に規定する「販売のための施設」とは、店舗や倉庫等の建物、陳列ケース、販売のための設備、自動販売機その他の有形施設に限り、同条第 8 号に規定する「福利厚生に関する施設」並びに同条第 9 号に規定する「教育及び情報の提供に関する施設」とは、有形施設のほか、講演会、講習会、研修会又は研究会等の無形施設を含みます。

8 国税局及び酒類指導官設置署等一覧表(令和3年7月10日現在)

【国税局・国税事務所及び酒類業調整官派遣先税務署】

局・所名	郵便番号	所在地	電話番号	酒類業調整官 派遣先税務署
札幌国税局	060-0042	札幌市中央区大通西10丁目 札幌第2合同庁舎	011-231-5011	札幌北、旭川中
仙台国税局	980-8430	仙台市青葉区本町3丁目3番1号 仙台合同庁舎A棟	022-263-1111	青森、盛岡、仙台北、 秋田南、山形、福島
関東信越国税局	330-9719	さいたま市中央区新都心1番地1 さいたま新都心合同庁舎1号館	048-600-3111	水戸、宇都宮、前橋、 熊谷、浦和、新潟、 長野
東京国税局	104-8449	中央区築地5丁目3番1号	03-3542-2111	千葉東、神田、豊島、 横浜中、甲府
金沢国税局	920-8586	金沢市広坂2丁目2番60号 金沢広坂合同庁舎	076-231-2131	富山、金沢、福井
名古屋国税局	460-8520	名古屋市中区三の丸3丁目3番2号 名古屋国税総合庁舎	052-951-3511	岐阜北、静岡、 名古屋中、津
大阪国税局	540-8541	大阪市中央区大手前1丁目5番63号 大阪合同庁舎第3号館	06-6941-5331	大津、伏見、南、 西宮、奈良、和歌山
広島国税局	730-8521	広島市中区上八丁堀6番30号 広島合同庁舎1号館	082-221-9211	鳥取、松江、岡山東、 広島東、山口
高松国税局	760-0018	高松市天神前2番10号 高松国税総合庁舎	087-831-3111	徳島、高松、松山、 高知
福岡国税局	812-8547	福岡市博多区博多駅東2丁目11番1号 福岡合同庁舎	092-411-0031	博多、佐賀、長崎
熊本国税局	860-8603	熊本市西区春日2丁目10番1号 熊本地方合同庁舎B棟	096-354-6171	大分、宮崎、鹿児島
沖縄国税事務所	900-8554	那覇市旭町9番地 沖縄国税総合庁舎	098-867-3601	—

酒類指導官設置税務署一覧

【札幌国税局管内】

設置税務署	管轄している税務署	郵便番号	所在地	電話番号
札幌北	札幌中、札幌南、札幌西、札幌東、小樽、室蘭、岩見沢、苫小牧、倶知安、余市、浦河	001-0031	札幌市北区北31条西7丁目3番1号	011-707-5111
函館	八雲、江差	040-0014	函館市中島町37番1号	0138-31-3171
旭川中	旭川東、北見、網走、留萌、稚内、紋別、名寄、滝川、深川、富良野	078-8504	旭川市宮前1条3丁目3番15号 旭川合同庁舎	0166-90-1451
釧路	帯広、根室、十勝池田	085-8515	釧路市幸町10丁目3番地 釧路地方合同庁舎	0154-31-5100

【仙台国税局管内】

設置税務署	管轄している税務署	郵便番号	所在地	電話番号
青森	弘前、八戸、黒石、五所川原、十和田、むつ	030-0861	青森市長島1丁目3番5号 青森第二合同庁舎	017-776-4241
盛岡	宮古、花巻、久慈、二戸	020-8677	盛岡市本町通3丁目8番37号	019-622-6141
一関	大船渡、水沢、釜石	021-0877	一関市内3番2号 一関合同庁舎	0191-23-4205
仙台北	仙台中、仙台南、石巻、塩釜、大河原	980-8402	仙台市青葉区上杉1丁目1番1号	022-222-8121
古川	気仙沼、築館、佐沼	989-6185	大崎市古川旭6丁目2番15号	0229-22-1711
秋田南	秋田北、能代、横手、大館、本荘、湯沢、大曲	010-8622	秋田市中通5丁目5番2号	018-832-4121
山形	米沢、新庄、寒河江、村山、長井	990-8606	山形市大手町1番23号	023-622-1611
鶴岡	酒田	997-0033	鶴岡市泉町5番70号	0235-22-1401
福島	相馬、二本松	960-8620	福島市森合町16番6号	024-534-3121
会津若松	喜多方、田島	965-8686	会津若松市城前1番82号	0242-27-4311
郡山	いわき、白河、須賀川	963-8655	郡山市堂前町20番11号	024-932-2041

【関東信越国税局管内】

設置税務署	管轄している税務署	郵便番号	所在地	電話番号
水戸	日立、太田、潮来	310-8666	水戸市北見町1番17号	029-231-4211
土浦	古河、下館、竜ヶ崎	300-8601	土浦市城北町4番15号	029-822-1100
宇都宮	足利、栃木、佐野、鹿沼、真岡、大田原、氏家	320-8655	宇都宮市昭和2丁目1番7号	028-621-2151
前橋	高崎、桐生、伊勢崎、沼田、館林、藤岡、富岡、中之条	371-8686	前橋市大手町2丁目3番1号 前橋地方合同庁舎	027-224-4371
熊谷	川越、行田、秩父、所沢、本庄、東松山	360-8620	熊谷市仲町41番地	048-521-2905
浦和	川口、西川口、大宮、春日部、上尾、越谷、朝霞	330-9590	さいたま市中央区新都心1番地1 さいたま新都心合同庁舎1号館	048-600-5400
新潟	新津、巻、新発田、村上、佐渡	951-8685	新潟市中央区西大畑町5191番地	025-229-2151
長岡	三条、柏崎、小千谷、十日町、糸魚川、高田	940-8654	長岡市千歳1丁目3番88号 長岡地方合同庁舎	0258-35-2070
長野	上田、信濃中野、佐久	380-8612	長野市西後町608番地の2	026-234-0111
松本	飯田、諏訪、伊那、大町、木曾	390-8710	松本市城西2丁目1番20号	0263-32-2790

【東京国税局管内】

設置税務署	管轄している税務署	郵便番号	所在地	電話番号
千葉東	千葉南、千葉西、館山、木更津、茂原	260-8577	千葉市中央区祐光1丁目1番1号	043-225-6811
松戸	市川、船橋、柏	271-8533	松戸市小根本53番地の3	047-363-1171
成田	銚子、佐原、東金	286-8501	成田市加良部1丁目15番地	0476-28-5151
神田	麹町、日本橋、京橋、四谷、新宿、小石川、本郷、中野、杉並、荻窪	101-8464	千代田区神田錦町3丁目3番地	03-4574-5596
品川	芝、麻布、荏原、目黒、大森、雪谷、蒲田、世田谷、北沢、玉川、渋谷	108-8622	港区高輪3丁目13番22号	03-3443-4171
浅草	東京上野、本所、向島、江東西、江東東、足立、西新井、葛飾、江戸川北、江戸川南	111-8602	台東区蔵前2丁目8番12号	03-3862-7111
豊島	王子、荒川、板橋、練馬東、練馬西	171-8521	豊島区西池袋3丁目33番22号	03-3984-2171
立川	八王子、武蔵野、青梅、武蔵府中、町田、日野、東村山	190-8565	立川市緑町4番地の2 立川地方合同庁舎	042-523-1181
横浜中	保土ヶ谷、横浜南、戸塚、横須賀、鎌倉	231-8550	横浜市中区山下町37番地9号 横浜地方合同庁舎	045-651-1321
川崎北	鶴見、神奈川、緑、川崎南、川崎西	213-8503	川崎市高津区久本2丁目4番3号	044-852-3221
厚木	平塚、藤沢、小田原、相模原、大和	243-8577	厚木市水引1丁目10番7号	046-221-3261
甲府	山梨、大月、鮎沢	400-8584	甲府市丸の内1丁目1番18号 甲府合同庁舎	055-254-6105

【金沢国税局管内】

設置税務署	管轄している税務署	郵便番号	所在地	電話番号
富山	高岡、魚津、砺波	930-8530	富山市丸の内1丁目5番13号 富山丸の内合同庁舎	076-432-4191
金沢	七尾、小松、輪島、松任	920-8505	金沢市西念3丁目4番1号 金沢駅西合同庁舎	076-261-3221
福井	敦賀、武生、小浜、大野、三国	910-8566	福井市春山1丁目1番54号 福井春山合同庁舎	0776-23-2690

【名古屋国税局管内】

設置税務署	管轄している税務署	郵便番号	所在地	電話番号
岐阜北	岐阜南、大垣、高山、多治見、関、中津川	500-8711	岐阜市千石町1丁目4番地	058-262-6131
静岡	清水、沼津、熱海、三島、島田、富士、藤枝、下田	420-8606	静岡市葵区追手町10番88号	054-252-8111
浜松西	浜松東、磐田、掛川	430-8585	浜松市中区中央1丁目12番4号 浜松合同庁舎	053-555-7111
名古屋中村	名古屋西、中川、一宮、半田、津島	453-8686	名古屋市中村区太閤3丁目4番1号	052-451-1441
名古屋中	千種、名古屋東、名古屋北、昭和、尾張瀬戸、小牧	460-8522	名古屋市中区三の丸3丁目3番2号 名古屋国税総合庁舎	052-962-3131
熱田	豊橋、岡崎、刈谷、豊田、西尾、新城	456-8711	名古屋市熱田区花表町7番17号	052-881-1541
津	四日市、伊勢、松阪、桑名、上野、鈴鹿、尾鷲	514-8545	津市桜橋2丁目99番地	059-228-3131

【大阪国税局管内】

設置税務署	管轄している税務署	郵便番号	所在地	電話番号
大津	彦根、長浜、近江八幡、草津、水口、今津	520-8510	大津市京町3丁目1番1号 大津びわ湖合同庁舎	077-524-1111
上京	左京、中京、東山、下京、右京、園部	602-8555	京都市上京区一条通西洞院東入元真如堂町358	075-441-9171
伏見	宇治	612-0084	京都市伏見区鑓屋町	075-641-5111
福知山	舞鶴、宮津、峰山、豊岡、和田山、柏原	620-0055	福知山市篠尾新町1丁目37番地	0773-22-3121
東	大阪福島、西淀川、東成、旭、城東、東淀川、北、大淀、枚方、門真	540-8557	大阪市中央区大手前1丁目5番63号 大阪合同庁舎第3号館	06-6942-1101
南	西、港、天王寺、浪速、生野、阿倍野、住吉、東住吉、西成	542-8586	大阪市中央区谷町7丁目5番23号	06-6768-4881
堺	岸和田、泉大津、泉佐野	590-8550	堺市堺区南瓦町2番29号 堺地方合同庁舎	072-238-5551
茨木	豊能、吹田	567-8565	茨木市上中条1丁目9番21号	072-623-1131
東大阪	八尾、富田林	577-8666	東大阪市永和2丁目3番8号	06-6724-0001
神戸	兵庫、長田、須磨、洲本	650-8511	神戸市中央区中山手通2丁目2番20号	078-391-7161
姫路	相生、龍野	670-8543	姫路市北条1丁目250番地	079-282-1135
明石	加古川、西脇、三木、社	673-8555	明石市田町1丁目12番1号	078-921-2261
西宮	灘、尼崎、芦屋、伊丹	662-8585	西宮市江上町3番35号	0798-34-3930
奈良	葛城、桜井、吉野	630-8567	奈良市登大路町81 奈良合同庁舎	0742-26-1201
和歌山	海南、御坊、田辺、新宮、粉河、湯浅	640-8520	和歌山市二番丁3 和歌山地方合同庁舎	073-424-2131

【広島国税局管内】

設置税務署	管轄している税務署	郵便番号	所在地	電話番号
鳥取	米子、倉吉	680-8541	鳥取市富安2丁目89番地4 鳥取第一地方合同庁舎	0857-22-2141
松江	浜田、出雲、益田、石見大田、大東、西郷	690-8505	松江市向島町134番10 松江地方合同庁舎	0852-21-7711
岡山東	岡山西、西大寺、児島、倉敷、玉島、津山、玉野、笠岡、高梁、新見、瀬戸、久世	700-8655	岡山市北区天神町3番23号	086-225-3141
広島東	広島南、広島西、広島北、呉、三次、庄原、廿日市、海田、吉田	730-0012	広島市中区上八丁堀3番19号	082-227-1155
西条	竹原、三原、尾道、福山、府中	739-8615	東広島市西条昭和町16番8号	082-422-2191
山口	下関、宇部、萩、徳山、防府、岩国、光、長門、柳井、厚狭	753-8509	山口市中河原町6番16号 山口地方合同庁舎2号館	083-922-1340

【高松国税局管内】

設置税務署	管轄している税務署	郵便番号	所在地	電話番号
徳島	鳴門、阿南、川島、脇町、池田	770-0847	徳島市幸町3丁目54番地	088-622-4131
高松	丸亀、坂出、観音寺、長尾、土庄	760-0018	高松市天神前2番10号 高松国税総合庁舎	087-861-4121
松山	今治、宇和島、八幡浜、新居浜、伊予西条、大洲、伊予三島	790-0808	松山市若草町4番地3 松山若草合同庁舎	089-941-9121
高知	安芸、南国、須崎、中村、伊野	780-0061	高知市栄田町2丁目2番10号 高知よさこい咲都合同庁舎	088-822-1123

【福岡国税局管内】

設置税務署	管轄している税務署	郵便番号	所在地	電話番号
小倉	門司、若松、八幡、行橋	803-8602	北九州市小倉北区大手町13番17号	093-583-1331
博多	香椎、福岡、西福岡、直方、飯塚、田川、筑紫、彦岐、厳原	812-8706	福岡市東区馬出1丁目8番1号	092-641-8131
久留米	大牟田、甘木、八女、大川	830-8688	久留米市諏訪野町2401の10	0942-32-4461
佐賀	唐津、鳥栖、伊万里、武雄	840-8611	佐賀市駅前中央3丁目3番20号 佐賀第二合同庁舎	0952-32-7511
長崎	佐世保、島原、諫早、福江、平戸	850-8678	長崎市松が枝町6番26号	095-822-4231

【熊本国税局管内】

設置税務署	管轄している税務署	郵便番号	所在地	電話番号
熊本西	熊本東、八代、人吉、玉名、天草、山鹿、菊池、宇土、阿蘇	860-8624	熊本市西区春日2丁目10番1号 熊本地方合同庁舎B棟	096-355-1181
大分	別府、中津、日田、佐伯、臼杵、竹田、宇佐、三重	870-8616	大分市中島西1丁目1番32号	097-532-4171
宮崎	都城、延岡、日南、小林、高鍋	880-8666	宮崎市広島1丁目10番1号	0985-29-2151
鹿児島	川内、鹿屋、出水、指宿、種子島、知覧、伊集院、加治木、大隅	890-8691	鹿児島市荒田1丁目24番4号	099-255-8111
大島	—	894-8677	奄美市名瀬長浜町1番1号 名瀬地方合同庁舎	0997-52-4321

【沖縄国税事務所管内】

設置税務署	管轄している税務署	郵便番号	所在地	電話番号
那覇	宮古島、石垣、北那覇、名護、沖縄	900-8543	那覇市旭町9番地 沖縄国税総合庁舎	098-867-3101

9 独立行政法人酒類総合研究所の概要

【名 称】

独立行政法人酒類総合研究所（ホームページ <https://www.nrib.go.jp>）

【所在地】

広島県東広島市鏡山 3 - 7 - 1

TEL 082-420-0800(代表) FAX 082-420-0802(総務課)

【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目的としています。

【主な業務】

- 1 酒類の高度な分析及び鑑定（これらに伴う手法の開発を含む。）
- 2 酒類の品質に関する評価
- 3 酒類及び酒類業に関する研究及び調査
- 4 1 から 3 に係る成果の普及
- 5 酒類及び酒類業に関する情報の収集、整理及び提供
- 6 酒類及び酒類業に関する講習
- 7 上記の業務に附帯する業務

【各部門の業務】

○ 業務統括部門

研究関係業務の総括・企画・連絡調整・報道対応、研究情報の収集・整理・提供、酒類製造業者に対する講習（庶務）、中期計画・年度計画の作成・業務の実績評価に関する事務、知的財産に関する事務、地域ブランド支援に関する事務

○ 広報・産業技術支援部門

研究関係業務・酒類に関する広報（情報発信）、酒類の高度な分析・鑑定、酒類・酒類業に関する調査・研究、酒類・酒類業に関する情報の収集・整理、清酒製造業者等に対する講習・セミナー、酒類流通業者に対する情報提供

○ 品質・評価研究部門

酒類の品質・評価に関する研究・開発、酒類・醸造副産物の理化学的特性・生理機能に関する研究・開発、酒類の品質評価

○ 成分解析研究部門

酒類関連成分の解析に関する研究・開発、酒類原料の特性・利用に関する研究・開発、

酒類の高度な分析・鑑定に伴う手法の開発及び研究

○ 醸造技術研究部門

酒類の醸造技術に関する研究・開発、酒類の安全性の確保に関する研究・開発

○ 醸造微生物研究部門

醸造関連微生物の特性・利用に関する研究・開発、醸造関連微生物遺伝子の機能・利用に関する研究・開発、醸造関連微生物の収集・分類・保存

【沿革】

独立行政法人酒類総合研究所の前身である国税庁醸造研究所は、明治37年（1904年）、酒類の醸造技術を科学的に研究する国立研究機関として設置され、平成13年4月に独立行政法人酒類総合研究所に移行しました。

100年以上に及ぶ歴史の中で蓄積された酒類に関する知見を活かすとともに、国税庁、酒類業界、大学、公設試験研究機関等の皆様とのより一層の連携強化を図ることで、当研究所が酒類に関するナショナルセンターとしての役割を果たしていくよう努めています。

10 酒類総合研究所から発信される情報

酒類販売に従事される方（特に酒類販売管理者）は、日頃から法令改正や酒類販売管理に関する情報を収集して、酒類の適正な販売管理に努めていただく必要があります。

酒類総合研究所では酒類に関するさまざまな情報を提供しています。酒類販売管理にもご利用ください。

これまでに発行している情報誌等

- ・エヌリブ(広報誌)
 - ・お酒のはなし(情報誌)
 - ・INTRODUCTION to SAKE(日本酒を紹介するリーフレット)
 - ・日本酒ラベルの用語事典
 - ・SAKE BOOK(日本酒の美味しさと魅力)
 - ・Handy Storage Guide to Sake(日本酒保管ガイド)
 - ・醸造に学ぼう 発見！微生物の力
- ※ いずれも、研究所ホームページからファイルをダウンロードして使用できます。

<https://www.nrib.go.jp/sake/sakeinfo.html>



酒類総合研究所ホームページのご案内

酒類総合研究所ホームページでは、酒類に関する情報や刊行物の発行情報など様々な情報を提供していますので、ぜひ一度ご覧ください。

【酒類総合研究所ホームページ URL】

<https://www.nrib.go.jp/>



酒類総合研究所が作成する冊子類のご紹介

エヌリブ（広報誌）



- A4 サイズの2つ折りで、研究成果や取組を紹介しています（年2回発行）。

お酒のはなし（情報誌）



- A4 サイズの冊子で、様々なお酒ごとに、特徴や製造法、歴史に関する情報を国内外から収集し、解説しています。
- 清酒、焼酎及びワインは、日本語版のほか、英語版もあります。

INTRODUCTION to SAKE（日本酒を紹介するリーフレット）



- A5 サイズのチラシで、日本酒に馴染みのうすい海外の消費者や訪日観光客に向けて、日本酒の基本的な知識や用語を紹介しています。
- 英語、中国語（繁体字）、中国語（簡体字）、韓国語の4言語があります。

日本酒ラベルの用語事典



- A6 サイズの冊子で、お好みの日本酒を探す際の参考になるよう、日本酒ラベルに書かれている専門用語を解説しています。
- 日本語、英語、中国語（繁体字）、中国語（簡体字）、韓国語の5言語の冊子および電子ブックと、フランス語、ドイツ語、イタリア語、スペイン語、ポルトガル語、ロシア語、タイ語の7言語の電子ブックがあります。

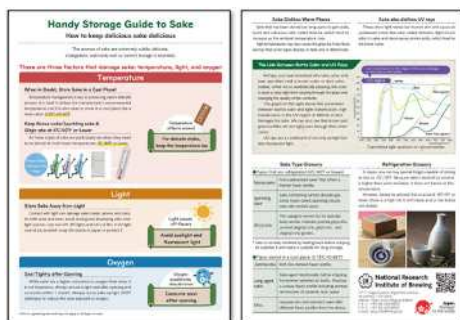
酒類総合研究所が作成する冊子類のご紹介

SAKE BOOK（日本酒の美味しさと魅力）



- A5 サイズの3つ折りで、日本酒に馴染みのうすい海外の消費者や訪日観光客に向けて、日本酒の美味しさと楽しみ方を紹介しています。
- 英語版のほか、海外の方に内容を説明する際の参考となるよう、日本語版も用意しています。

Handy Storage Guide to Sake（日本酒保管ガイド）



- A4 サイズのチラシで、海外の流通・料飲関係者に向けて、日本酒の基本的な保管方法を紹介しています。
- 英語版のほか、海外の方に内容を説明する際の参考となるよう、日本語版も用意しています。

醸造に学ぼう 発見！微生物の力



- A5 サイズで、子供から大人まで、日本の食文化に深くかかわっている「醸造」に興味を持っていただけるよう、醸造微生物の働きを分かりやすく解説しています。

酒類総研メールマガジン登録のご案内

プレスリリースやイベント情報など最新情報やお酒に関するお役立ち情報等を配信しています。

登録方法：空メールを送信後（右イラスト参照）、「仮登録のお知らせ」に沿って、本登録をお願いします。



上記冊子類は、研究所 HP で電子ブック（PDF）を公開しています。



なお、印刷冊子のお取り寄せをご希望の場合、広報・産業技術支援部門までご連絡ください。

連絡先 独立行政法人酒類総合研究所
広報・産業技術支援部門

TEL: 082-420-0840

FAX: 082-420-8045

e-mail: info@nrib.go.jp