

54 技術支援に関する取組（酒類総研）

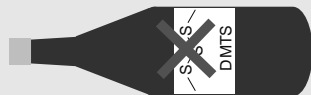
研究・開発（代表的なもの）

○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。



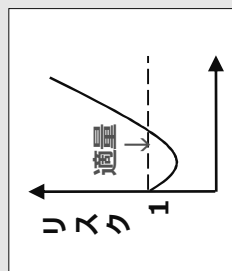
○輸出に適した酒類の研究
民間企業との共同研究により、清酒を長期間保存したときに生じる劣化臭である「老香（ひねか）」が発生しにくい酵母の育種に成功。

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。

