

49 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
- 官能評価セミナーを実施
- 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、日本酒造組合中央会との共催で実施し、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



全国新酒鑑評会審査



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等の発効を受け、EU等向け日本ワインの証明、自己証明業者の承認業務を実施

酒類に関する知識・魅力の発信

- 国内外の消費者向けに広報誌を発行するとともに、海外向け動画コンテンツ等を作成
- 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



海外のコンクール・教育機関等への協力

- 全米日本酒飲評会(審査委員長)、International Wine Challenge (IWC)、Australian Sake Award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

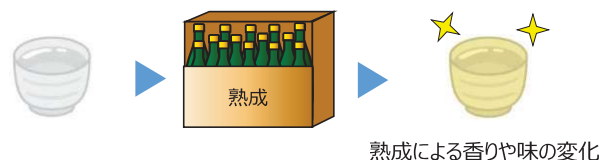


【施策の概要】

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

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

日本酒及び日本ワインに関する研究



地域性・テロワール形成に向けた解析

【施策の概要】

原料米、原料ブドウの気候条件及び地域性と原料の醸造特性、日本酒・日本ワインの成分の関連性について解析する。

地域性・テロワール形成のための技術基盤確立を図る

