

## 醸造協会



11月は霜月（しもつき）といえます。お酒の方では、仏ワインのボジョレーヌーヴォーの解禁日が第3週の木曜日で、今年は11月17日になります。サツマイモの収穫も最盛期となり南九州の芋焼酎製造場は大変忙しいことと思います。また、清酒製造場では、多くの蔵では酒母仕込みや醪の本仕込みがはじまった頃と思いますが、中には早めに仕込み初しほりを迎えられた蔵もあるでしょう。

さて、10月21日に第61回全国酒造技術指導機関合同会議が国税庁の主催により霞ヶ関の合同庁舎第4号館でありました。今回はその会議内容を紹介したいと思います。

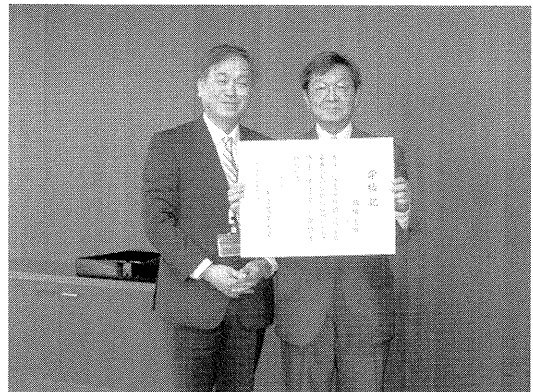
はじめに山名国税庁国税審議官、後藤酒類総合研究所理事長のあいさつがあり、議事に入りました。酒税課からは、昨年4月から施行された食品表示法の新制度による表示について、積み残しとなっていた原料の原産地表示について消費者庁審議が開始されていること、酒類の地理的表示に関する表示基準に基づき「酒類の地理的表示として山形を指定する件」のパブリックコメント（平成28年10月19日～11月17日）が行われていること等が説明されました。鑑定企画官室からは、放射性物質の分析は平成28年度も一定の調査を行うこと、食品添加物「硫酸亜鉛」の使用が発泡性酒類に認められましたが、法令解釈通達の酒類の原料として取り扱わない物品として取り扱うこととなっていること等が説明されました。また、平成28年産酒造用原料米の作柄状況は、全国的にはやや良とのことでした。酒類総合研究所からは、第3期中期目標期間における業務実績と第4期中期目標期間（平成28年4月から5年間）の業務概要等の説明がありました。また、研究所からは、平成28年酸清酒原料米の溶解性予測が発表されました。今酒造期での原料処理での参考となるので、以下発表された各地の予測を記載すると、

- 北海道：平年並みの傾向で、昨年との比較では昨年並み。
- 東北：平年並みから平年よりやや溶けにくく、昨年との比較では昨年より溶けにくい。
- 関東信越：早生品種は昨年同様平年よりやや溶けにくいですが、昨年との比較では昨年並み。8月中旬以降出穂する晩生品種は平年並みからやや溶けにくく、昨年との比較では昨年より溶けにくい。
- 北陸：平年並みの傾向で、昨年との比較では昨年並み。
- 東海・近畿・中国：早生品種は平年並みからやや溶けにくいですが、昨年との比較では昨年並み。山田錦などの晩生品種は、平年並みから平年よりやや溶けにくく、昨年との比較では溶けにくい。
- 四国・九州：平年並みからやや溶けにくく、昨年との比較では溶けにくい。

また、研究機関等の研究成果等が次のとおりポスター発表されました。①北海道独自のワイン用酵母の探索と活用技術の開発：地方独立行政法人北海道立総合研究機構産業技術研究本部食品加工研究センター、②酸素・水素安定同位体比に基づく清酒の産地識別：新潟県醸造試験場、③やまぐち山廃酵母の選択と実用化に向けた研究：地方独立行政法人山口県産業技術センター、④佐賀県オリジナル醸造微生物の育種及び佐賀県産酒類の品質向上に関する研究：佐賀県工業技術センター、⑤泡盛原料米の迅速分析と現場利用普及：沖縄県工業技術センター、⑥国重要文化財「旧醸造試験所第一工場」の紹介：公益財団法人日本醸造協会、⑦清酒酵母の細胞周期チェックポイントに関わる研究：独立行政法人酒類総合研究所、⑧芋焼酎のメタノール低減化に資する研究：独立行政法人酒類総合研究所

このほか、日本酒造組合中央会、ビール酒造組合、日本洋酒酒造組合、日本ワイナリー協会、全国地ビール醸造者協議会から、要望、意見が述べられました。

最後に協会の近況ですが、「きょうかい酵母の培養」が本格化してきております。また、長年協会に勤務された稲橋氏が10月20日付で東京農業大学から「有機酸生成に特徴を持つ清酒酵母の育種と清酒醸造への応用に関する研究」の題で醸造学博士の学位をいただきました。稲橋博士は、10月から特任技師として協会の研究室で今後も研究、分析に当たられます。



(東京農業大学学長(高野 克己氏)と稲橋博士)