



5月5日は子供の日です。この日は国民の祝日ですが、端午の節句として男の子の成長を祝い健康を祈るとされています。庭のあるお家では鯉のぼりが空高く上げられる光景も見られます。また、5月は新緑の季節で、若葉が美しく晴れの日も多いのでハイキング等に出かけるには最高の時季でもあります。

さて、清酒造りに関しては、四季醸造蔵を除き皆造（かいぞう）検査も終わり、お酒の調合・火入れを行いタンク貯蔵も終わったころでしょうか。1年の造り而言えば、ちょっと一休みの時季かと思えます。ところで、酒類は、米、麦、芋などの穀類、ぶどうなどの果実、その他アルコール発酵できる原料をもとに製造されます。この時、発酵から瓶詰め製品に至るまでの間では、多くの醸造用資材が使用されています。酒税法令で認められる原料物品の他、原料として取り扱われない物品、例えば、発酵を助成促進し又は製造上の不測の危険を防止する等専ら製造の健全を期する目的で仕込み水又は製造工程中に加えられる必要最少限の物品、製造された酒類の濁りを除去する目的の清澄剤、さらにお酒を透明にするろ過を助けるろ過助剤などです。酒類の原料として取り扱われない物品ではあっても、当然のこと食品衛生法の適用を受けることになります。したがって食品衛生法の基準をクリアしたものである必要があります。

醸造用資材規格協議会は、昭和50年10月に醸造用副資材を製造・販売する会社が集まって設立されました。その目的は、醸造用資材について、適法かつ合理的な品質規格を制定し、品質の改善を図り、その適正な使用法を普及して、もって醸造業の進歩、発展に寄与することです。品質規格の検査は日本醸造協会が行い、合格製品には証紙を貼って品質保証をしています。

当協議会では、規格検査のため醸造用資材試験法（現在は第6版）を定めています。この試験法は試験研究成果や市場流通品の調査などに基づいて定められておりますが、今般の食品添加物公定書の改正に沿って改正することとしています。

第9版食品添加物公定書の改正は、平成22年7月に第1回の公定書作成検討会が開催され、以後、検討会12回、作業部会16回等が行われ、平成26年3月の厚生労働省薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会添加物部会で報告されました。その後、再修正等を経て、平成28年8月30日の薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会添加物部会において了承されました。この改正の方針の1つは、JECFA（FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議）規格との整合性を重視して作業が進められたことです。成分規格の改正の主な関係部分としては、これまでの重金属試験を廃止して、鉛やカドミウム等の個別金属の規格値に変更したこと、微生物限度試験では酵素の規格値としてJECFA規格に整合した大腸菌陰性、サルモネラ菌陰性が設けられています。

この改正を受けて醸造用資材規格協議会の「醸造用乳酸」、「醸造用活性炭」、「醸造用清澄剤」、「醸造用酵素剤」、「醸造用ろ過助剤」、「醸造用酒質保全剤I類」の各規格の見直し、第7版醸造用資材試験法の改正作業が進められています。例えば、第9版食品添加物公定書では、鉛は原則 $2\mu\text{g}/\text{g}$ 以下とされましたが、第7版醸造用資材試験法では「醸造用乳酸」は従来の $5.0\mu\text{g}/\text{g}$ 以下（重金属として）を $1.0\mu\text{g}/\text{g}$ 以下（鉛）とする改正を予定しています。各規格の検査は、今後とも日本醸造協会が厳正に行い、規格を満たした製品をユーザーである醸造業の皆様へ提供することとしています。実施時期は、第9版食品添加物公定書の告示・施行に合わせる予定です。



サクラマークの証紙