



8月は葉月（はづき）と言いますが、その由来は木の葉が紅葉して落ちる月など諸説あるようです。旧暦なら幾分理解できそうですが、新暦では夏真っ盛りで、違和感があります。今年の梅雨は関東では雨が少なかったように思いますが、九州北部では7月11日から14日に線状降水帯と呼ばれる雨雲による記録的豪雨により大きな被害を受けました。被災された皆様には、謹んでお見舞い申し上げます。

さて、今月は、8月13日から15日までが旧盆です。この時期は、お休みを取りお墓参りに行かれる人も多いのではないかと思います。日本醸造協会では、夏も酵母の培養をしていますが、常在頒布酵母はきょうかい701号、901号、S2号と少なくして、ボイラーの点検、各種機械類の整備をしています。9月からは、準備万端、常在酵母数も冬期の時に戻して業務を実施して参りますので、よろしくお願いたします。

7月5日～6日に第33回ワインセミナーを実施しました。今回のテーマは「日本ワイン新たな挑戦」です。平成27年10月に「果実酒等の製法品質表示基準」が整備され、国内で収穫されたぶどうのみを原料としたものが日本ワインと定義されました。そこで1日目は、①日本ワイン業界の実情について、製造場数、規模、タイプ別製造数量、製造方法、原料ぶどう品種等の話をいただきました。次に、果実酒の免許者が増える中で、②ぶどうの苗木の供給状況についてお話いただき、ワイン用苗木の不足、さらに台木がネックである等の現状の説明を受けました。このような状況の中で、現場のワイナリーがどのように取り組んでいるか、③酒井ワイナリーが目指すワインづくり、④ヴィラデストワイナリーが目指すワインづくり、⑤丸藤葡萄酒工業（株）の目指すワイン造り をお話いただきました。2日目は、ワイン製造技術の話として、①ワイン安定化の理論と実際、②ワインのびん詰めの理論と実際、③ワイン醸造用酵母の多様性～酵母選定の考えから～ を話していただき、日本と同様の小規模ワイナリーが多い④ニュージーランドのワイン産業と小規模ワイナリーの市場行動のお話をいただきました。最後に⑤日本ワインの課題と展望と題して独立行政法人酒類総合研究所から、日本ワインの現状とワインに関する研究成果、さらに最新の研究取り組みの紹介をいただきました。

ワインに関しては、日本とEUとのEPA（経済連携協定）が大筋合意され、関税が数年かけて撤廃されるとの報道がありました。ワインの関税は15%又は125円/Lのうちいずれか低い税率となっており、スティールワイン1本あたり94円程度です。EU28カ国から輸入されるワインの内、価格の高いワインでは価格引き下げの影響は大きくないと思われませんが、CIF価格の安いワインでは影響は大きいと思います。日本のワイン市場がどのようになっていくのか、注視していかなければなりません。

日本醸造協会では、毎年、醸造技能者表彰を実施しています。これは、醸造技能者の資質の向上と醸造技能の継承に資するため、優れた醸造技能を持ち、職務に精励し技術の向上に寄与し、後輩の指導育成に努め他の模範となる勤務成績が良好な者とされた方です。今年は、清酒関係22名、焼酎関係0名、ビール関係9名、ワイン関係5名、洋酒関係1名、調味食品関係24名の計61名の皆様が受賞されました。おめでとうございます。受賞された方の氏名等は当8月号の556ページに記載されています。皆様方の御健勝と益々の御発展を祈念申し上げます。最後に、まだまだ暑い毎日ですが、7月からは29酒造年度（29BY）が始まっています。皆様、健康にお気をつけください。