



4月号をお届けします。執筆時点では、新型コロナウイルス感染症の拡大が問題になっており、各種イベントの中止、学校の休校などが相次いでいます。醸造協会におきましても、3月18日から19日に開催する予定でした第24回杜氏セミナーを中止し、すでにお申込みいただいた方には参加費を全額返金いたしました。ただし、参加申込者の自醸酒の分析と官能審査については、鑑評会等への出品の参考にされる方も多いためを考慮して、無料で実施し、結果を出品者へお返しすることとなりました。官能審査につきましては、ウイルス感染拡大防止のために、審査員が各自スポイトで審査酒を取り分ける方法で行われ、特に混乱もなく、無事終了しました。ウイルス感染症の今後の動向によっては、社会経済に甚大な影響が出るのが懸念されますが、本誌が発行される頃には、収束に向かっていることを祈るばかりです。

さて、食品衛生法が大幅に改正され平成30年6月13日に公布されましたが、「HACCPに沿った衛生管理の制度化」、「国際統合的な食品用器具・容器包装の衛生規制の整備」などが本年6月1日から施行されます。それぞれに移行期間が設けられておりますが、醸造関係の製造者につきましても対応が必要となってまいります。HACCPに沿った衛生管理については、各種業界団体から小規模事業者向けの「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書」が公表されており、厚生労働省のホームページからダウンロードすることができます。一昨年11月16日に醤油製造、昨年2月8日に食酢製造、9月3日に味噌製造が公表されており、本年3月5日に酒類製造業も公表されました。本誌でも必要に応じて、食品衛生法改正関係の記事を掲載して、情報提供に努めていきたいと考えております。

また、新しい食品表示法と食品表示基準に基づく食品の表示につきましても、新ルールに基づく表示への移行のための猶予期間が本年3月31日までとされておりました。醸造協会におきましても、販売している酵母製品について、新たな食品表示制度に適合したものとするために、製品のラベルの全面的な見直しを行いました。見直しに当たっては、新表示制度に適合したものであることはもちろんですが、見やすさにも配慮いたしました。代表的なものとして、アンプル酵母のラベルの写真を下に示しましたが、3月から随時新ラベルに切り替えていきますので、皆様のご理解をお願い申し上げます。

<p>醸造用酵母 きょうがい酵母® 清酒用7号</p> <p>製造者 公益財団法人日本醸造協会 東京都北区滝野川2-6-30</p> <p>保存方法 凍結をさげ7℃以下で保存</p> <p>使用期限 製品番号</p> <p>本品を増殖させ他への分譲を禁じます</p>

<p>醸造用酵母 きょうがい酵母® 清酒用泡なし701号</p> <p>製造者 公益財団法人日本醸造協会 東京都北区滝野川2-6-30</p> <p>保存方法 凍結をさげ7℃以下で保存</p> <p>使用期限 製品番号</p> <p>本品を増殖させ他への分譲を禁じます</p>
--

<p>醸造用酵母 きょうがい酵母® 清酒用9号</p> <p>製造者 公益財団法人日本醸造協会 東京都北区滝野川2-6-30</p> <p>保存方法 凍結をさげ7℃以下で保存</p> <p>使用期限 製品番号</p> <p>本品を増殖させ他への分譲を禁じます</p>

<p>醸造用酵母 きょうがい酵母® 清酒用泡なし901号</p> <p>製造者 公益財団法人日本醸造協会 東京都北区滝野川2-6-30</p> <p>保存方法 凍結をさげ7℃以下で保存</p> <p>使用期限 製品番号</p> <p>本品を増殖させ他への分譲を禁じます</p>
--

醸造協会の屋上には、小さな稲荷社があります。これは、旧醸造試験所の正門横にあった飛鳥山稲荷神社が、試験所の東広島移転と跡地の処分にともない、醸造協会の屋上に遷座されたものです。例年、稲荷社の祭日である、初午または二の午の日に例祭を行っています。本年は、初午が週休日に当たっていたため、2月21日の二の午の日に、神主さんをお迎えして例祭が行われました。初午と二の午の日には、王子駅近くの王子稲荷神社でも例祭が行われており、多くの参拝者がお参りに訪れています。初午の日には日曜日でしたが、先月号で紹介した日本酒のイベントがあって出勤しましたので、帰りがけに訪ねてみました。沿道にはたくさんの出店が並び、大変な賑わいでした。神社では、「火防の凧（ひぶせのたこ）」が売られています。風を切って上る凧が火事除けのお守りになるとのことで、大勢の人が買い求めていました。筆者も我が家用に一つ買って帰りました。