

## (独)酒類総合研究所における日本産酒類の輸出促進に係る主な取組

### 情報発信ツールの整備

#### 日本産酒類に関する正しい知識や魅力の普及

・海外向け情報発信を継続するとともに、ニーズに応じ新たな資料を作成。



日本酒ラベルの  
用語事典



初心者向け  
リーフレット



お酒のはなし

・「お酒のはなし(情報誌)の「焼酎1(英語版)」を新たに作成したほか、「ワイン1」「ワイン2」を改訂。「ワイン2」については日本ワインを特集。  
・焼酎の専門用語の標準的英語表現リスト「Shochu Terms」試行版を公表した(平成30年3月)ほか、清酒版「Sake Terms」についても利用者からの意見を参考に改訂。

### 国内外のコンペティション・コンクールへの協力

・国内外のコンペティション・コンクールに審査員を派遣。

・International Wine Challenge(イギリス・ロンドン)の清酒部門

・International Wine and Spirits Competition(イギリス・ロンドン)の焼酎部門

・全米日本酒歓評会(アメリカ・ハワイ)

・日本ワインコンクール2018(酒類総研理事長が審査委員長)



### 輸出力強化に向けた醸造技術者の育成

・清酒コース、短期製麹コース、本格焼酎コースに加え、当初の計画に追加してビール短期コース及びワイン短期コースも開催予定。  
・経営全般に係る講義に加え、ブランディングに成功した酒蔵による講義を実施。



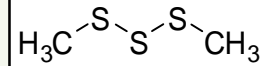
### 地域ブランドの確立支援に資する研究開発

#### 酒類の原材料の安定的な確保

・「次世代酒米コンソーシアム」「日本ワインの競争力強化コンソーシアム」(農林水産省事業)に参加(後者は代表機関)。新規酒米の醸造特性の解析や日本のぶどうに適した醸造技術の実証試験を実施中。

### 輸出に適した酒類の研究

・民間企業との共同研究により、清酒を長期間保存したときに生じる劣化臭である「老香(ひねか)」が発生しにくい酵母の育種に成功。すでに一部の市販清酒の醸造に利用されている。  
・さらなる普及を目指し、分析や試験等を実施中。



DMTS  
(劣化臭の原因  
酒類総研が特定)

### ワイン添加物の安全性及び有効性に関する調査等

・EUでワイン製造に使用されている食品添加物について、わが国においても使用できるよう、国税庁と連携し、添加物指定に必要な安全性及び有効性に関する調査等を実施中。

日EU・EPAにおいて、ワイン製造に使える添加物を互いに認め合うこととされたことに基づく。

### 日本産酒類の産業競争力強化に向けた連携促進

・酒類総研・地方自治体・大学・民間で得られたワインに関する技術情報の酒造現場における活用促進のためコーディネータを設置。

・今後、酒類総研、国税庁、地方公共団体等からなる「日本ワインに関する酒造技術指導機関情報交換会」を開催し(平成30年10月)、技術情報の共有や課題の整理を進めつつ、今後の取組について検討する予定。) )