

## (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(平成29年度)

### 海外の酒類の専門家や有識者等への啓発

・国税庁が主催する、日本酒に関する国外の専門家を養成するためのプログラムに協力し、平成30年1月22日～23日に、研究所において講義等を実施。

・製造工程、原材料、清酒製造技術開発に関する取組、官能評価(きき酒)による日本酒の味わい方など、講義や実習は多岐にわたった。

・受講者はいずれも大変意欲的で、あらかじめ多くの質問を用意して講義に参加しており、特に官能評価実習には熱心に取り組んでいた。

・今後、日本酒の素晴らしさを広く発信していただけることが期待される。



### 地理的表示制度(GI)の活用促進

・地域ブランドの向上に取り組む団体が開催する講習会等に講師を派遣(北陸ワイナリー協会、長野県ワインアカデミー等)。

### 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、ワインコースに加え、当初の予定に追加して短期ビールコースも開催。

・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パネルディスカッションを取り入れ。



### 諸外国の輸入規制の撤廃に向けた取組

・国税庁と連携し、全国市販酒類調査等において、酒類の放射能分析を実施(平成29年度実績(平成30年3月末まで) 1,913点)。

### 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、新たな発信資料を作成。



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  
清酒1・2(英語版)

・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」についても改訂を進めている。

### 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)」を発生させにくく、かつ清酒醸造に使用可能な酵母の育種に成功。

・第69回日本生物工学会大会において発表(平成29年9月14日)。



### 地域ブランドの確立支援に向けた研究開発 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。