

# (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取組

## 平成28年度の主な取組

### 項目1 地理的表示の活用推進

- ・地域ブランド向上に資する業務の推進  
地域的特性を持つ原料の共同研究、原材料判別技術の高度化、等

原料別ワインの酸素安定同位体比



- ・制度の適切な運用のため国税庁に協力  
成分分析法に関する情報提供  
英語版パンフレットの作成協力
- ・(一社)日本ソムリエ協会が出版を予定している日本酒教本(英語版も出版予定)に執筆協力、地理的表示についても説明

### 項目2 酒類の品質評価会を通じた技術・品質向上

- ・全国新酒鑑評会の開催(平成28年5月、出品点数854点)
- ・本格焼酎鑑評会の開催(平成28年6月、出品点数213点)
- ・成分分析等の結果は、製造者にフィードバック
- ・貯蔵劣化臭の「生成しやすさ」等について、オプション分析を実施

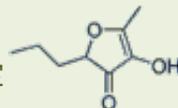


### 項目3 高度や技能や経営に関する講習の実施

- ・清酒コース・清酒短期コース(平成28年5~6月)、短期製麴コース(平成28年8~9月)、ビールコース(平成29年2~3月)を開催
- ・随所に酒類総研の最新の成果を取り入れたほか、経営に関する講義も新たに実施

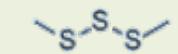
### 項目4 新技術の開発・普及

- ・清酒のオフフレーバーの一つである「甘臭」「焦げ臭」に關与する成分を特定



ホモフラネオール  
(關与成分の一つ)

- ・清酒の貯蔵劣化臭について、実用可能な低減策を提供
- ・貯蔵劣化臭を生成しにくい酵母の候補について、低減効果や醸造特性への影響を検証



DMTS  
(貯蔵劣化臭の原因)

### 項目5 海外酒類教育機関への協力

- ・Wine & Spirit Education Trust (WSET、本部ロンドン)からの要請に応じ、講義や実習について協力



## 平成29年度の取組

※ 計画につき今後変更の可能性がります

- ・地理的表示の活用推進(項目1)…地域ブランドの向上に資する研究を推進するとともに、地理的表示管理団体の管理業務に対する支援を実施
- ・高度な技能や経営に関する講習の実施(項目3)…清酒コース、清酒短期コース及び短期製麴コースに加え、29年度においてはワインコースを開催  
(共催先団体と要調整)

- ・海外酒類教育機関への協力(項目5、34)…実施主体が国税庁に変わるが、緊密に連携しつつ、その実施に向けて準備を進める
- ・その他の項目についても、引き続き取組を推進

- ・情報発信活動の推進  
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する



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