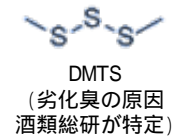


(独)酒類総合研究所における日本産酒類の輸出促進に係る主な取組(平成29年度)

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)。



輸出力強化に向けた醸造技術者の育成

- ・酒類醸造講習清酒コース、清酒短期コース及び短期製麹コースを開催。
- ・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。



国内外のコンペティション・コンクールへの協力

- ・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)を始め、国内外のコンペティション・コンクールに審査員を派遣。



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)

- ・清酒に関する専門用語を取りまとめた「Sake Terms」について改訂を進めているほか、焼酎についても英語表現の標準化について検討を進めている。

諸外国の輸入規制の撤廃に向けた取組

- ・国税庁と連携し、酒類の放射能分析についての確に実施(平成29年度実績(8月末まで) 765点)。

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。