

# 酒類総合研究所説明資料

# 長期輸送・保管による品質劣化の防止に関する調査研究

## 日本酒のグローバルなブランド戦略に関する検討会中間とりまとめ

### 【意見】

海外の和食レストランでは、品質が劣化した日本酒が提供されていることが多い。いい日本酒を作る蔵元は多くいるが、日本国内と同じ品質で海外でも楽しんでもらうことが何よりも重要である。また、常温流通できる品質設計も重要課題であり、多様性に向けた一層の開発努力が必要である。

相手国での税関での待機時間や、その後の流通における品質管理にも問題がある。現地のインポーター、卸売・小売業者やレストラン等への品質管理の教育も重要である。

### 【酒類総研における施策】

適切な品質管理の確保のため、長期輸送・保管による品質劣化の防止に関する調査研究を実施する。

## 実施状況

- これまでの研究で、日本酒の貯蔵劣化臭とされる老香（ひねか・たくあん様の匂い）の原因物質及びその発生メカニズムを明らかにし、民間企業との共同研究により、老香の原因物質を生産しにくい日本酒酵母を開発した。実用化に向け、令和2年1月から新酵母の製造場への試験販売を実施し、実製造での有効性を確認した。今後一般販売を実施していく予定である。
- 関係機関と連携し、輸送中の日本酒の温度変化が品質に及ぼす影響について研究を実施。（酒類総研は品質調査を担当）
- 日本酒の保管方法についてのリーフレット（英語版）を今年度中に公表予定。



## 今後の方針

- 引き続き、新酵母の実用化を進めるとともに、今後は老香を生成しにくい、吟醸用酵母の育種にも取り組む。
- 日本酒の温度変化が品質に与える影響の解析をもとに、輸出手段（常温、冷蔵等）を選択できるような指標等を検討する。

# 日本酒のテロワールに関する研究

## 日本酒のグローバルなブランド戦略に関する検討会中間とりまとめ

### 【意見】

欧米で日本酒を醸造酒・食中酒として楽しむものであると認識し始めている人の多くはワインに詳しい人であり、ワインの市場・文化（ペアリング、バイタル、テロワール、原産地呼称、ビンテージ等）を意識した取組も有効である。

### 【酒類総研における施策】

日本酒のテロワール（原料産地の特性）が品質に与える影響について調査研究を行い、こうした商品開発に取り組む事業者に対する技術支援を実施する。

## 実施状況

- 米の品種・産地、各地の水の特徴、使用する醸造微生物の違いが日本酒の品質に与える影響について研究を進めるとともに、令和元年度補正予算として措置された運営費交付金を活用し、分析等の体制を整備。
- 平成30年産、令和元年産の原料米（8産地10品種）を収集、精米試験、製麹・小規模試験醸造を実施中。別途、原料産地が明らかな市販酒について成分分析を予定。

米の品種・産地の違い × 水の特徴の違い × 醸造方法等（特に醸造微生物）の違い



×



×



日本酒版  
テロワール\*確立



\*テロワールとは、ワインの原料であるブドウの産地を取り巻く、あらゆる環境（土壌、気候、生産過程等）を指し、ワインに固有の特性を与えるとされている。

## 今後の方針

- 栽培環境を管理された原料米を用いて小規模試験醸造を行うことで、米の品種・産地の違いが日本酒の品質に与える影響について研究し、各地域と連携して、地域ごとの特性を活かす製造技術を開発する。
- 水の特徴や醸造微生物の違いと日本酒の酒質の関係性についても明らかにしていく。同様の取組を行う団体とも連携。

# 日本酒の熟成に関する研究

## 日本酒のグローバルなブランド戦略に関する検討会中間とりまとめ

### 【意見】

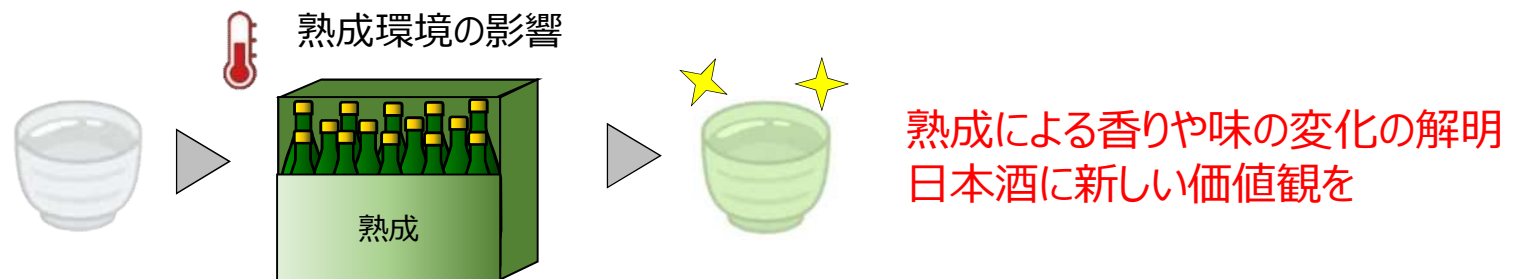
熟成酒（ビンテージ）は、日本酒に新たな価値を創造するものであり、海外向けにも可能性が大きく、戦略商材として考えていくことができる。

### 【酒類総研における施策】

日本酒の熟成（経年変化）が品質に与える影響について研究を行い、こうした商品開発に取り組む事業者に対する技術支援を実施する。

## 実施状況

- 熟成により生まれる香味とその成分を解析し、長期熟成酒ならではの香味に寄与する成分を明らかにする研究を実施中。今後は、常温での熟成と低温での熟成の違い等熟成環境の違いにも着目する。
- 民間団体が行う長期熟成酒のブランド化事業への支援策について、当該団体と協議しながら策定を進めている。



## 今後の方針

- 今後は、熟成により生まれる香味とその成分の解析を進め、熟成酒の価値を科学的に説明できるようにする。
- 貯蔵期間や条件によっては、安全性が懸念される成分が増加すること知られているため、その防止策についても検討していく。
- 民間団体の行う取組について、技術的に支援することで、長期熟成酒のブランド化を推進する。

# 日本酒に関する知識・魅力の発信

## 日本酒のグローバルなブランド戦略に関する検討会中間とりまとめ

### 【意見】

日本酒を製造工程・歴史・文化等から説明することが多いが、なじみのない外国人には、まずは美味しさやペアリングを分かりやすくアピールすべきで、更に知りたい人には専門的な説明をしていくという順番が重要である。

### 【酒類総研における施策】

日本酒になじみのない外国人の目線に立って分かりやすいものとなるよう、日本酒の美味しさや魅力を発信するためのPRコンテンツを作成する。

## 実施状況

- 酒類総研では、海外の消費者向けにお酒の特徴、製造工程、歴史、制度等についてまとめたPRコンテンツを作成し、関係機関と協力しつつ外国人向けイベント等で配布している。
- 現在、日本酒になじみのない外国人を対象にした、日本酒の美味しさや魅力、保管方法を分かりやすく解説したリーフレットを新たに作成中。



日本酒ラベルの用語辞典  
(英語ほか10言語)



お酒のはなし  
(英語)



日本酒の紹介リーフレット  
(英語ほか3言語)



日本酒の美味しさや魅力、保管方法を発信するためのリーフレット  
(英語)

## 今後の方針

- 作成中のリーフレットは、今年度中に完成予定であり、今後、外国人向けイベント等で活用する。