

日本酒、焼酎・泡盛等のユネスコ無形文化遺産登録に向けた取組 ②

ユネスコ無形文化遺産登録に向け、文化庁・保存会等と連携し、各種機運醸成事業を実施

○「伝統的酒造り」シンポジウム(海外)

- R5.2.2 パリ日本文化会館
 - ・ ユネスコ本部のあるパリで、ユネスコ各国大使やフランスの酒類関係者等を招待し開催
 - ・ フランス現地の清酒製造者など日本酒・ワインに造詣の深いフランス人講師も交え、ワインとも比較しながら、日本の酒造りを訴求
 - ・ シンポジウム後、日本酒等の試飲を実施。銘柄の香味・味わいに合わせたペアリング(料理)の紹介及び試食



○ ALT(小中学校等の外国語指導助手)を通じた広報

- 日本に滞在中のALT向け酒造り見学ツアー(見学・酒造り体験・試飲)を県単位で企画
- R5年は1~4月に、北海道から沖縄までの16道府県で順次開催
- 体験談は本人SNSを通じ母国へ情報発信のほか、自治体国際化協会の海外向けメルマガへも寄稿予定



○「伝統的酒造り」シンポジウム(国内)

酒造りの担い手や有識者を変え全国で順次開催

| 開催年月日 | 会場 | 内容 |
|--------------|--------------|---------------------|
| 令和4年2月26日 | 国立科学博物館(東京) | こうじ菌文化に焦点 |
| 3月26日 | 京都国立博物館 | 日本酒に焦点 |
| 5月28日 | 沖縄県立博物館・美術館 | 泡盛に焦点 |
| 6月11日 | 福岡国際会議場 | 本格焼酎に焦点 |
| 11月5日 | 名古屋クレストンホテル | みりんに焦点 |
| 令和5年3月5日 | 江陽ランドホテル(仙台) | 東北の酒造りに焦点 |
| 3月23日 24日 | 札幌駅前地下歩行空間 | 北海道とジョージアワインの繋がりも焦点 |



(パネルディスカッションの様様)



(酒造り唄の披露)

○ PR動画

- 「伝統的酒造り」の魅力や歴史等を紹介するPR動画を制作。YouTube国税庁動画チャンネルに掲載
- 約6分の本編のほか、15秒バージョンも制作



○「伝統的酒造り」ポスター

「伝統的酒造り」ポスターを作成



51 国税庁による技術支援①

製造技術基盤の強化

酒類製造者からの技術相談



臨場による相談

製造者のところに臨場し、現場における技術的課題を把握し、解決策を提案



面談等による相談

製造者が有する技術的課題について、面談等による相談に応じ、解決策を提案



成分分析

成分分析により、酒類の特徴や問題点を把握し、結果を製造者に提供



品質評価(きき酒)

品質評価により、製造及び品質管理上の技術的課題を把握し、結果を製造者に提供

酒類鑑評会



品質審査

地域特性にも配慮した品質審査会を実施し、技術的課題を明確化



出品酒の展示

製造者が出品酒をきき酒し、トレンドや技術的課題に気付きを得る場を提供

研究会



技術講演会

技術講演会を開催し、製造者の技術力の強化を図る



品質評価会・成分分析

製品の品質評価及び成分分析を通じ、製造者の技術力の強化を図る

国税庁による技術支援②

先端技術の普及

技術講習会・講話会



小規模ビール等製造者のための製造・品質管理のポイント

最高の製品を造り届けるために
東京国税局課税第二部鑑定官室

講師派遣

酒造組合主催の講習会等で技術情報や先端技術を周知

技術資料の配布

品質向上に資する技術資料を作成し、製造者に配布

技術者の育成

醸造研修



講師派遣

酒類総研等主催の酒類醸造講習等に講師を派遣し、醸造技術者を養成

技術情報の発信

全国市販酒類調査



技術的な基礎データを公表

流通する市販酒類を買上げ、品質評価や成分分析を実施し、結果を国税庁HPに公表

酒類の品質及び安全性の向上

地理的表示品質審査会



審査員派遣

地理的表示審査会に審査員を派遣し、ブランド化を支援

国際規制への対応



技術指導

メタノールなどの国際規制に対応するための技術指導を実施

法令への対応



HACCP導入への技術支援

リーフレット配布、相談対応等により、製造者のHACCP導入を支援

関係機関との連携

全国指導機関合同会議



指導機関間の技術情報の共有

全国の指導機関・酒類総研と技術的課題を共有し、解決を図る

52 酒類総合研究所による技術支援①

酒類醸造講習による技術者の育成

- 酒造技術や経営に係る知識の習得、最新の研究成果の紹介を実施
- 清酒、本格焼酎・泡盛、ビール、ワインの各コースを各業界団体と共催で実施
- 受講希望者の多い業界からの要望を受け、ビール、ワインについては短期コースも追加



製麹実習(清酒コース)

鑑評会等による業界支援

- 全国新酒鑑評会及び本格焼酎・泡盛鑑評会では、酒造組合との共催で実施し、技術力の研鑽に寄与
- 酒類の品質及び酒造技術の向上に資するため、出品酒の分析値等を出品者に通知し、製造技術研究会において出品酒を公開



全国新酒鑑評会審査



製造技術研究会

輸出酒類に関する分析等

- 国税局と協力して、輸出先国から求められる酒類の放射性物質の分析を実施
- 台湾への輸出酒類の分析・証明書を発行
- 日EU・EPA等の発効を受け、EU等向け日本ワインの証明、自己証明業者の承認業務を実施

酒類に関する知識・魅力の発信

- 国内外の消費者向けに広報誌を発行するとともに、海外向け動画コンテンツ等を作成
- 酒類に関する知識・魅力を伝えるメルマガを配信
- 酒類の商品知識や品質管理に関する研修に講師を派遣



海外のコンクール・教育機関等への協力

- International Wine Challenge(IWC)等の海外のコンクールへ審査員を派遣
- 教育機関等への協力
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等に協力

酒類総合研究所による技術支援②

清酒の品質劣化の防止に資する研究



【施策の概要】

清酒は温度による影響を受けやすいため、輸出時等に品質を維持して流通させることが難しい。
劣化臭の原因物質を生産しにくい酵母の実用化や温度変化の影響の解析をもとに、品質を維持しつつ輸送する方法（常温、冷蔵等）を検討する。

流通・製造双方から劣化防止のための方法を開発

日本ワインに関する研究



日本ワインのテロワール形成に向けた解析

【施策の概要】

原料ブドウの栽培条件や気候条件とワインの成分について解析し、日本ワインのテロワール概念を形成する。

日本ワイン独自の「テロワール」を解明

日本産蒸留酒の特徴を解明する研究

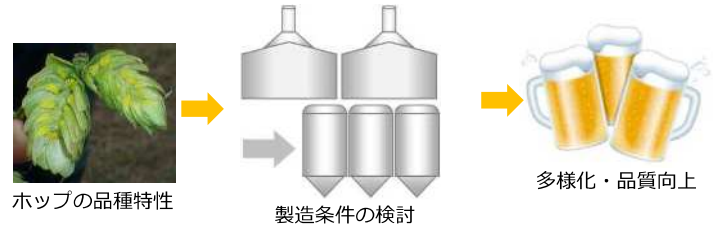


【施策の概要】

日本の焼酎等の香味を分析し、その特徴を明らかにしてブランド価値向上に貢献することで、世界の蒸留酒の中で日本産蒸留酒というジャンルの確立に寄与する。

蒸留酒として国際的なジャンル確立に寄与

日本産ビールに関する研究



【施策の概要】

ホップの品種特性、使用方法等がビールの香味特性や品質劣化、泡持ち性等に与える影響を解析し、品質の多様化と安定性に資する製造条件を検討する。

日本産ビールの多様化・品質向上に寄与