

とらのもん

VOL. 39



発行 全国醸造機器工業組合

〒104-0054 東京都中央区勝どき2-18-1-518

TEL 03(5548)5890 fax 03(5548)5895

e-mail zjkk@zjkk.or.jp http://www.zjkk.or.jp

一第41回通常総会開催 平成20年度事業計画・収支計画を承認一

去る9月26日、「日比谷松本楼」において通常総会・セミナーと懇親会が開催されました。

通常総会は藤原理事長の冒頭挨拶後同理事長が議長となり議案審議に入り、19年度事業報告・同決算報告、20年度事業計画・同収支予算の各議案が満場一致で承認されました。

総会後に行われたセミナーは、山形県工業技術研究センターの小関敏彦酒類研究科長による「当センターで開発された発泡清酒」をメインテーマにした講演でした。

総会終了後の懇親会には、経済産業省より伊藤桂調整専門職、日本酒造組合中央会の浅見敏彦副会長ほか多数の方に臨席いただきました。

20年度事業計画／主要事業

1. 販売促進支援事業

- 1) 組合ホームページの充実：ユーザーに対する情報提供、当組合及び組合員の知名度向上を図るため、リニューアル、バージョンアップに注力する。
- 2) 「食の安全」への対応：食品・醸造業界に機器を提供する当組合の立場からの取り組み方策について検討する。
- 3) 各種展示会への出展を検討する。
- 4) ユーザーへの情報提供：組合への問い合わせや斡旋の依頼に対して適宜、迅速に対応する。

2. 情報の収集と提供

- 1) 各種展示会の情報収集と組合員各社への情報提供。
- 2) 国の企業向け施策の紹介：経済産業省等が行う企業支援施策や公募事業に関する情報の収集と提供。
- 3) バイオ産業分野の情報収集：特に、バイオエタノールなど醸造技術や機器の応用が期待される分野についての情報の提供。
- 4) ユーザー業界団体との交流の促進：日本酒造組合中央会に加えて、味噌、醤油等の業界団体とのチャンネルを強化する。
- 5) 機関紙「とらのもん」の充実。



冒頭挨拶
藤原理事長



総会風景



決算報告：喜多副理事長



事業計画説明
：本村理事



会計監査報告
：富山監事

発泡清酒で乾杯！ 一懇親会一

通常総会終了後の懇親会には来賓として（以下敬称略）、経済産業省伊藤桂調整専門職、日本酒造組合中央会浅見敏彦副会長、関東醸造用品組合北村公克理事長、関西醸造用品組合高木敏弘理事長ほか関係各業界紙の記者が出席、セミナー講師小関敏彦氏、組合員企業の社長との盛大な懇親会となりました。



藤原理事長 挨拶（要旨）

私たちの業界を取り巻く環境も厳しさが増している。「商売は人のためにある」という名言に心を惹かれた。私たちのお客様の先には消費者があるということを念頭において、食品の安心、安全をお手伝いができる組合でなければならない。微力ながら努力をしていきたい。

日本酒造組合中央会浅見副会長 来賓挨拶（要旨）

藤原理事長から機器業界の厳しさという話があったが、その責任の相当部分は私共の業界にあると思い心苦しい。

清酒も底打ち感という矢先、事故米の問題で一寸空気が冷えたかなと残念。商売は人のためという言葉に同感。資本主義は全て市場原理でいくと思ったら大間違いで、そこには深い倫理観がなければいけない。今回の事故米問題を契機に我々業界は深い倫理観に支えられた業界であるということをアピールする絶好の機会。このピンチをチャンスにと、需要開発、拡大に努力していきたい。



厳しい中、業界関係者（三位一体）が一緒になって盛り立てていくことを誓って・・・乾杯！
関西醸造用品組合 高木理事長



経済産業省
伊藤調整専門職

懇親会風景

中央が小関敏彦氏



井上副理事長「中締めの乾杯三唱」



組合ホームページ リニューアルしました！

2007年に発行された発酵食品機械・醸造用品総合カタログ全ページがホームページから閲覧できるようになりました！

セミナー／山形県工業技術センターで開発された発泡清酒について

9月26日 通常総会終了後、山形県工業技術センターの酒類研究科長「小関敏彦氏」をお招きし、セミナーを開催しました。

日本酒を愛し、日本酒業界発展のために尽力されている小関氏は、山形県や県酒造組合の取り組みについて紹介したあと、工業技術センターにおいて開発が進み発売目前の「発泡清酒」についての貴重な研究成果と消費者の反応等を披露されました。

発泡酒
日本において、麦芽又は麦を原料の一部とした酒類で発泡性を有するものをいう。

低アルコール飲料
アルコール飲料(酒類、広義のお酒)のうちアルコール分が低いもの。決まった定義は無いが、アルコール分が10%未満(4~8%が多い)のものを指す。

発泡清酒(発泡日本酒)
発泡日本酒(はっほうにほんしゅ)とは、近年注目されてきた発泡性のある、すなわち炭酸ガスを含んでいる日本酒のこと。また、「活性」と表示された場合、それが発泡を意味している場合も多い。オリによってにこっているものも多く、「発泡にごり酒」や「活性にごり酒」といった呼称もある。

これまでの発泡清酒の短所

- ① 瓶内二次発酵
特別な設備を要せず、酵母の後発酵で容易に発泡性を持たせることは可能だが、必然的にロットごとの差が発生し安定した製品を供給することが難しい
- ② タンク内二次発酵
成分が一定の製品が得られるものの、二次発酵の条件設定が難しく、二次発酵中に酒質を劣化させる心配がある
- ③ 炭酸ガス注入
単独な注入による炭酸ガスは消失速度が早く、一定時間のガス感を保てない

本研究の最終的な目標
・「甘酸っぱい」食前酒向きの発泡清酒ではなく、酸味と苦味(コク)で低アルコール時の旨みを確保し、さらに適度なガス感をもたせて食中酒として楽しめる低アルコール発泡清酒を開発すること

試飲してもらったお客様の感想...

- ◆ 白ワインのような香り、日本酒の棚で売っては売れないかも(30代 女性)
- ◆ チーズ系の料理に合いそう(30代 女性)
- ◆ ギリギリ冷やして飲んだ方が旨いのでは(40代 男性)
- ◆ 日本酒っぽさがない方が美味しい(20代 女性)

国税庁発表「20年上半期の酒類課税数量」

国税庁がまとめた平成20年1月～6月(平成20年度上半期)累計の酒類課税出荷数量(国産酒類と輸入酒類の合計)は、414万1113klで、前年同期の426万3403klに比し2・9%減少し、酒類メーカーの出荷数量が容易に前年を上回れない状況が続いている。前々年同期比は、95%と消費者の酒類購買意欲はまだ弱い。

内、国産酒類課税出荷数量は、398万1605klで、前年同期の410万5056klに比し3%減少、前々年同期比は5・1%減少している。

平成20年6月、1-6月酒類課税出荷数量

(単位:kl, %)

区分	20年6月	前年同月	前年比	20年1-6月	前年同期	前年比
清酒	45,089	46,315	97.4	291,181	297,625	97.8
合成清酒	3,776	4,696	80.4	24,272	26,124	92.9
連続式蒸留焼酎	45,005	48,796	92.2	226,037	231,770	97.5
単式蒸留焼酎	42,216	49,098	86.0	264,490	269,003	98.3
みりん	9,059	9,260	97.8	50,980	50,893	100.2
ビール	298,699	337,181	88.6	1,441,257	1,557,977	92.5
果実酒	17,986	19,192	93.7	111,479	105,088	106.1
甘味果実酒	551	866	63.6	3,934	6,117	64.3
ウイスキー	6,626	7,633	86.8	34,564	36,881	93.7
ブランデー	1,043	1,140	91.5	4,416	4,789	92.2
発泡酒	124,998	141,803	88.1	690,787	738,677	93.5
その他の醸造酒	71,438	83,334	85.7	369,521	432,206	85.5
スピリッツ	15,944	11,012	144.8	83,194	54,695	152.1
リキュール	114,414	106,833	107.1	544,301	450,778	120.7
雑酒等	151	105	143.8	699	784	89.2
合計	796,997	876,262	91.9	4,141,113	4,263,403	97.1

(注) 各欄ごとに端数処理を行っているため、縦計については必ずしも符合しない。
なお、計数比較については、酒税法附則第66条(製造免許等に係る経過措置)第1項の表に基づく。表中のスピリッツ等には原料用アルコールを含み、雑酒等には粉末酒を含む。

