

県産清酒の品質向上に関する研究」
(中間評価)

質問・意見

回答

E委員	テーマ設定はいいと思います。吟ぎんが、ぎんおとめの年度毎の品質の変化は気候にもよると思うが、種の管理はどうなっているのですか。全て種圃場からとっているのでしょうか、独自にとっているものもあるのでしょうか？	(推進監) 奨励品種については県が責任をもって管理し頒布しております。
	山田錦にせまる酒米の条件として、工業技術センターからは農業研究センターにどのようなことを要望しているのですか？	酒米開発先進県である秋田県での様に粗タンパク等の成分値を満たすだけでなく、口に含んだ時に雑味がない等、官能的評価も必要と考えています。 (補足):千粒重、吸水性 20分、蒸米吸水率、消化性直接還元糖、粗タンパク質からなる「酒造適性基準値」を当センターで設定しこの範囲に入る系統の育種を要望しています。また精米により碎米発生の低い系統を要望しています。
	低アルコール酒官能評価のパネラーの抽出はどのようにしましたか。	当センターの女性職員十数人で行いました。 (所長):メーカーさんでもモニター調査を行っていると思いますが、パネラー抽出についてアドバイスをお願いしたいと思います。
	年代、職業、飲量、嗜好等を模索して、ねらいを定めるべきだと思います。	不十分な面があったと思います。今後の参考とさせていただきます。
B委員	低アル酒の原料はどの程度の米ですか。安いものは使えないのですか。	原料は酒造好適米ではなく一般米が主です。
	清酒離れの分析が必要ではないですか。酒文化の保持と新文化の形成が難しく課題です。	(醸造技術部長) 清酒離れについては、おじさんの酒というイメージ、アルコール度が高いので次の日に残ることなどが、若い人に受け入れられにくい原因と思います。また、食文化の変化も考えられます。業界では、料理との相性、器など日本文化と併せた普及を図っており、その中に低アルコール酒も組み入れています。
A委員	食文化の変化も影響しているのではないのでしょうか。	
B委員	新清酒文化形成を考えているのですか？	そうではありません。チューハイに近い清酒を提供し、既存の清酒への入門酒として、清酒の味に馴染んでもらいたいと考えています。
A委員	清酒の輸出はされているのですか？	吟醸酒等、高級酒が輸出されています。
E委員	数値は分からないが輸出されています。	
D委員	若者も吟醸酒は値段が高いが安いものとはわかっています。缶チューハイのようなものになると、下手をすれば清酒のイメージを下げることになるので注意が必要です。また、価格的にも対抗できないのではないのですか？	価格的には対抗できません。今伸びてるのはチューハイですが、発泡、甘み、果実フレーバー、低アルコールが特徴と思います。米に近いものをつくってあげばと考えました。