酒類産業新聞

発行所　有限会社酒類産業新聞社
本　社　〒101-0021東京都千代田区外神田3-3-3 秋葉原槇町ビル6階
電　話　03（5256）1901㈹
ＦＡＸ　03（5256）1925
関西支社　〒665-0016兵庫県宝塚市宝松苑12-7
電　話　0797（74）5943
毎月三回5の日発行、振替口座 東京00160-5-90932
購読料：年間10,000円、半年間5,000円（消費税を含む）

新ジャンル好調で計0.9%増
9月のビール系酒類課税数量

1～9月累計では2・5%減に

ビール酒造組合、発泡酒の税制を考える会が13日発表した、加盟5社における9月のビール系酒類課税数量は、発泡酒が大幅に数量を落としたものの、新ジャンルが好調を維持、ビールはコンマ以下の微減にとどまったことから、合計では0・9%増加、2ヵ月ぶりに前年比プラスとなった。全国的に好天に恵まれたことも追い風となったようだ。それぞれの構成比は、ビール45・8%、発泡酒17・2%、新ジャンル36・9%となり、新ジャンルと発泡酒の差は2倍以上に拡大した。また、1～9月累計の課税数量は2・5%減。新ジャンルが2ケタ増をキープする一方、ビールは1ケタ、発泡酒は2ケタ減少。構成比も、新ジャンルのみが前年より上昇し、1～9月累計としては過去最高の33・2%に達した。

9月分および1～9月累計におけるビール系酒類の動向は以下のとおり。

◆ビール

9月の課税数量は前年比0・4%とコンマ以下の微減。ビール系3酒類に占める構成比は、前年より0・6ポイント下がって45・8%となり、4ヵ月ぶりに50%の大台を下回った。

容器別では、缶（小型樽を含む、以下同じ）が2・6%増と好調。構成比も前年より1・2ポイント上昇して43・1%。反対に、瓶は6・7%減少し、構成比は前年の21・4%から20・1%に後退。樽・タンクは0・1%減、構成比は0・1ポイント増の36・8%となった。用途別では、家庭用が0・6%ながら前年を上回り、構成比は前年より0・5ポイント上昇して50・2%と半数を超えた。業務用は1・4%減となり、構成比は49・8%。

1～9月累計の課税数量は、前年比3・5%減。構成比は前年より0・6ポイント下がって49・4%。

容器別では、樽・タンクが1・4%減と比較的健闘、構成比も前年より0・8ポイント上昇して34・2%。缶は3・0%減、構成比は前年より0・2ポイント上昇し44・6%。瓶は7・6%減と低迷、構成比も唯一前年を（1・0ポイント）下回り21・2%となった。

用途別では、業務用が前年比2・6%減、構成比47・6%、家庭用は前年比4・2%減、構成比52・4%。相対的に業務用の比率が拡大しているが、まだ家庭用が過半数を占めている。

◆発泡酒

9月の課税数量は、前年比10・3%減。昨年7月以降15ヵ月連続で2ケタのマイナスとなった。構成比は前年より2・2ポイント下がって17・2%。

容器別では、圧倒的な数量を占める缶が9・3%の1ケタ減に踏みとどまり、構成比も前年より1・0ポイント上昇して95・7%に達した。反面、これまで比較的順調に推移してきた樽・タンクが29・0%減と大きく数量を落とし、構成比も前年の4・9%から3・9%に後退。瓶は17・7%減、構成比は僅か0・4%にとどまった。用途別では、業務用が前年比26・0%減、構成比4・6%、家庭用は前年比9・4%減、構成比95・4%。どちらも低調ながら、家庭用に回帰しつつある。

1～9月累計の課税数量は、前年比18・1%減。構成比は前年より3・3ポイント下がって17・4%。1～9月累計としては初めて20%の大台を下回った。

容器別では、主力の缶が18・4%減と大きく落ち込み、構成比も前年より0・4ポイント下がって94・6%となった。樽・タンクは12・2%減で構成比4・9%。瓶は6・7%と1ケタ減にとどまったが、構成比は僅かに0・5%。用途別では、主体をなす家庭用が前年比18・3%減、構成比94・4%、業務用は前年比12・9%減、構成比5・6%。累計では業務用が家庭用の実績を上回り、構成比も上昇している。

◆新ジャンル

9月の課税数量は、前年比9・2%増。前月に続き1ケタ増にとどまったが31ヵ月連続のプラスとなり、9月におけるビール系酒類増加の主因となった。構成比は前年より2・7ポイント上昇して36・9%。単月での過去最高数値を更新した。タイプ別では、「その他の醸造酒（発泡性①）」が2・1%増と2ヵ月ぶりに伸長し、「リキュール（発泡性①）」は13・5%増と好調を維持。

1～9月累計の課税数量は、前年比10・3%増と2ケタのプラスをキープ。構成比は前年の29・4%から33・2%にまで上昇した。タイプ別では、「その他の醸造酒（発泡性①）」が2・3%減となったものの、「リキュール（発泡性①）」が20・0%の大幅伸長を維持、トータルでの2ケタ増につなげている。

【左上表に詳細】

平成22年9月分及び1～9累計のビール系酒類課税数量

ビール酒造組合、発泡酒の税制を考える会調べ

9月	数量(KL)	函数(千函)	前年比(%)	構成比(%)
ビール　国産	228,512	18,050	99.5%	45.7%
輸入	587	46	129.0%	0.1%
計	229,099	18,096	99.6%	45.8%
発泡酒　国産	86,083	6,800	89.7%	17.2%
輸入	88	7	88.7%	0.0%
計	86,172	6,807	89.7%	17.2%
新ジャンル　A	66,458	5,249	102.1%	13.3%
B	118,207	9,337	113.5%	23.6%
計	184,665	14,586	109.2%	36.9%
総計	499,936	39,491	100.9%	100.0%
1～9月	数量(KL)	函数(千函)	前年比(%)	構成比(%)
ビール　国産	2,100,612	165,925	96.6%	49.3%
輸入	4,925	389	78.3%	0.1%
計	2,105,537	166,314	96.5%	49.4%
発泡酒　国産	740,979	58,529	81.9%	17.4%
輸入	960	76	103.1%	0.0%
計	741,939	58,605	81.9%	17.4%
新ジャンル　A	554,457	43,006	97.7%	13.0%
B	871,857	68,867	120.0%	20.4%
計	1,416,314	111,873	110.3%	33.2%
総計	4,263,790	336,792	97.5%	100.0%

※新ジャンル:A=その他の醸造酒発泡性①、B=リキュール発泡性①

黒糖しょうちゅう粕に大腸がん細胞抑制効果

酒総研が最近の研究成果を公表

独立行政法人　酒類総合研究所（平松順一理事長）は13日記者会見し、同研究所の現状と活動状況及び最新の研究成果等について報告した。このうち、研究成果等では、以下の4件を説明。酒類業界にとっても応用価値の高いものばかりで、今後の進展が期待される。

《遺伝子からわかった黒麹菌の安全性》黒麹菌・白麹菌と、クエン酸製造に利用されているニガー菌との分類はこれまで明確ではなかったため、それぞれについて遺伝子解析を実施。その結果、全ての泡盛醸造現場由来黒麹菌や白麹菌を含むグループ＝黒麹菌主流派が存在すること、黒麹菌主流派とニガー菌とは、黄麹菌のオリゼ菌やソーヤ菌よりも遠縁であることが判明した。

また、黒麹菌はニガー菌ゲノム中に見出されたOTA関連遺伝子を持っていないことが明らかになり、黒麹菌は沖縄を起源とする我が国固有の糸状菌「国菌」であること、また、カビ毒OTA非生産性であることが改めて示された。

《温度・水分・収量が赤ワイン用ブドウの着色に重要》ブドウの着色は、赤ワイン用ブドウの重要な要件とされるが、日本各地の赤ワイン用ブドウ（メルロ）を分析し、気象条件などの影響を解析。

その結果、5～8月の平均気温と7月の降水量が高く、収量が多いほど、着色が悪い傾向が確認された。

《黒糖しょうちゅう粕に大腸がん細胞抑制効果》黒糖しょうちゅう粕及び黒糖しょうちゅうもろみ酢に大腸がん細胞の増殖抑制効果を見いだした。黒糖しょうちゅう粕由来ポリフェノール濃縮液、糖蜜由来ポリフェノール画分等色素含有物にも同様の抑制効果がみられたことから、黒糖しょうちゅう粕着色物質であるポリフェノールが重要な役割を果たしていることが示唆された。

今回の研究により、処理が難しい黒糖しょうちゅう粕色素の付加価値増大が期待され、有効活用への可能性が開かれた。また、同様の色素を含む糖蜜由来バイオエタノールや連続式蒸留しょうちゅう製造への応用も期待される。

《国産酒類の輸出支援》日本酒や国産ワインの輸出が増大するなか、輸入国では、分析書・証明書を要求する場合があり、酒総研は、台湾及びEUから分析機関として認定され、これらを発行している。また、日本固有のブドウ品種「甲州」の品種名をOIVに登録申請し「国際ブドウ品種及び同義語リスト」に掲載されたほか、日本酒ラベルの用語辞典（英語・中国語・韓国語版）の作成・配布なども行っている。

秋の清酒特集②　2～6面

山田錦は
黒松白鹿

兵庫県産山田錦100%使用

黒松白鹿 山田錦シリーズは、兵庫県産山田錦100%使用が認められ県産食品の安全・安心を確認・認証する「兵庫県認証食品」に認証されました。

兵庫県認証食品

特撰 黒松白鹿 特別本醸造 山田錦 720㎖瓶詰

未成年者の飲酒は法律で禁じられています。お酒はおいしく適量を。

妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に影響するおそれがありますので、気をつけましょう。
飲酒運転は、絶対にやめましょう。

白鹿 HAKUSHIKA JAPAN·1662

灘・西宮市 辰馬本家酒造株式会社 http://www.hakushika.co.jp/ お客様相談室 TEL.0798-32-2727（9:00～17:00平日のみ）