

サントリー「白州12年」「響17年」販売休止へ ウイスキー人気で熟成した原酒が不足

サントリーホールディングス傘下の蒸留部門サントリースピリッツが、国産ウイスキーの主力製品の一部を販売休止することがわかった。理由はハイボール人気や海外での国産ウイスキーの販売拡大で原酒が大幅に不足しているため。再開時期は未定としている。販売休止するのはシングルモルトウイスキー「白州12年」とブレンドウイスキー「響17年」。

サントリーHD広報部によると、国内でウイスキー人気が高まったに伴い、この2商品の需要が想定を超えて拡大したため。「白州12年」は最低12年以上、「響17年」は最低17年以上寝かせた原酒を使用するが、当時見込んでいた生産数量と実際の需要が見合わなくなり、熟成させた原酒が不足して製造が困難になってしまったという。再開時期は未定。「白州18年」「響21年」など同じブランド内でより熟成した原酒を使った商品、「角瓶」「ジンビーム」などの商品については販売休止の予定はない。



参考・引用：北日本新聞より抜粋

木材から「酒」製造 森林総合研究所が技術開発

国立研究開発法人森林総合研究所（つくば市）は、木材を発酵させ、木の香りを残したままアルコールを製造する技術を開発したと発表した。今後飲用のための安全性を確認し、民間企業との共同研究を経て2020年までに世界初の「木のお酒」の実現を目指す。木から燃料用のアルコールのバイオエタノールを製造する技術はあるが、硫酸を使用したり、分解しにくい木の成分「リグニン」と一緒に香り成分まで除去されたりするため、燃料以外に使うことは難しかった。

ワインと同程度の度数のアルコールが約3.8リットル程度できた。今回開発した製法によるアルコールは、スギ原料からはスギ木材と同じ香りがした一方、シラカバ原料では樽熟成したウイスキーなどと同じ成分の香りがした。木の種類を変えることで多様な香りのアルコールが作れるという。

も安全性の基準を定める予定。これを受け、消費者庁は、特別用途食品制度に乳児用液体ミルクの基準を新たに追加する。

乳児用液体ミルク 「特別用途食品」として 新基準設けて許可・販売へ

母乳の代わりとなる乳児用液体ミルクをめぐり、消費者庁は「特別用途食品」として許可する基準を新たに設けることを決めた。国内で製造や販売をできるようにするための措置。特別用途食品は、乳児の発育や病気の人の健康回復などに適していると表示できる食品。消費者庁が審査して許可する。現制度では、乳児用粉ミルクは基準があるが、乳児用液体ミルクにはない。

健康増進法に基づく「特別の用途に適する旨の表示」の許可には特定保健用食品も含まれる。



県央ホットなニュース

食品・農業に携わる皆さまへ
最新の検査機器を導入しました。

食品をはじめ、飼料、肥料、土壌などを対象とした全窒素・全炭素測定装置を導入しました。今までの検査法に比べ、環境汚染の極めて少ない、クリーンな分析装置として世界的にも注目されています。食品中のタンパク質質量を知りたい！肥料のC/N比はどうだろうか？などの分析に迅速に対応いたします。お気軽にお問合せ・ご相談ください。

農水省・パックご飯輸出支援＝容器改良で賞味期限延長

農水省は、電子レンジやお湯で温めて食べる「パックご飯」の輸出拡大を支援する。プラスチック容器などの改良費用を助成しコメの味や品質を維持できる賞味期限の大幅な延長を目指す。店頭に並べることができる期間を延ばして現地の需要を掘り起こし、国産米の消費を促したい考え。パックご飯は一般的に、賞味期限は半年から10カ月程度。容器や包装材を改良し、光と空気を遮ることで劣化を抑え、1年以上に延ばしたい意向。輸出すると、船舶輸送や通関手続きだけで約1～3ヶ月かかる。海外の店頭で並ぶ期間が国内より短く売り側の値下げ圧力も強まりやすかった。農水省は賞味期限が延びれば取扱店が拡大し、海外で販売が増えると期待している。農研機構と新潟県食品メーカーなどが共同で容器改良に乗り出す。2021年までの完成を目指し、同省が費用を助成する。

PICK UP NEWS

イヌサフラン誤食で死亡事故 ギョウジャニンニクと間違え

園芸植物で強い毒性を持つイヌサフランを山菜のギョウジャニンニクと間違えて食べて死亡する食中毒事故が、北海道内で3年連続して計3件発生している。いずれも住宅の庭や敷地内でギョウジャニンニクを栽培し、イヌサフランと混生した状態だった。岩見沢保健所管内で4月下旬、70代男性が自宅敷地内に生えていたイヌサフランを食べて死亡した事故は、栽培していたギョウジャニンニクと間違えて食べたのが原因だった。

2016年に旭川で70代男性、17年に南富良野町で80代女性が死亡した事故も、同様に自宅の庭などでギョウジャニンニクを栽培し、イヌサフランと混生していた。

参考・引用：北海道新聞より抜粋



よく見るとイヌサフランは葉数が多いことがわかります。また葉を揉むとギョウジャニンニクは、ニンニクの強い臭いがあります。

マダニ媒介ウイルス感染症 山林や草むらなどには要注意

鹿児島県では60代の男性がマダニが媒介するウイルス感染症に感染していることが分かった。

重症熱性血小板減少症候群「SFTS」はマダニに噛まれて発症するウイルス感染症で、発熱や倦怠感などの症状があり重症化すると死亡することもある。

鹿児島県での「SFTS」の患者の確認は、今年初めて。去年は11人が発症し、このうち4人が死亡している。山林や草むらなどに入る場合は長袖、長ズボンを着用するなどして、肌の露出を少なくするよう鹿児島県では呼びかけている。

参考・引用：南日本放送



皆様からの情報・ご意見をお待ちしております。県央から版では、食品・環境等を中心に情報を発信しております。取り上げたい記事がありましたら、お気軽にこの連絡先までご連絡ください。一般社団法人県央研究所 編集局

電話 0255-664666
FAX 0255-664666
Eメール info@kencho-labo.or.jp

新潟市西蒲区にある エチゴビール 株式会社 様をお訪ねしました



～全国第一号地ビール～

地ビールが誕生したのは、1994 年規制緩和による酒税法改正がきっかけです。全国の地ビールより一歩先んじて、地ビール第一号となったエチゴビールは、創業以来 20 年以上にわたり個性的なビールを作り続けています。2000 年には缶ビールの製造を開始し、これまで人々に馴染みが薄かったタイプのビールをわが国に定着させるべく、日々「トライ＆エラー」を続けています。



～ビールへのこだわり～

原材料の『質』へのこだわりも深く、エチゴビールは、常にも種類以上のラインナップを描えています。また過去には、1600 年代の古典ビールを復活させた大航海ビールや、清酒酵母を使った吟醸ビールを開発するなど、オリジナリティあふれる商品を次々と製品化しています。

～ロゴについて～

ドイツ発祥のボックビールには雄ヤギがラベルデザインにデザインされていることが多く、飲むと雄ヤギのように元気になると言われています。



ピルスナー



ピルスナービールの最高峰であるチェコ産ザーツアロマホップを使用。深みのある苦みとコクが楽しめる麦芽 100% のプレミアムビールです。定番の売れ筋 No.1 2009 年モンドセレクション銀賞！

こしひかり越後ビール



新潟産のこしひかりを使用した米どころ新潟ならではのビール。ドイツ伝統のデコクション方式を採用し、スッキリした飲み口と旨みを実現しました。2009 年モンドセレクション銀賞！

FLYING IPA

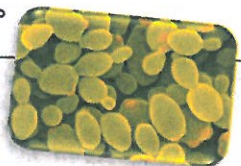


突き抜ける際立った苦み、個性的なシトラスの香りのクラフトビール。日本ではビアフェス等、最も多くの人気を集める液種となっている。ビールの常識を変えるマニアックになりすぎない「特徴的なビール」

ビール酵母ってどんなもの？

ビール酵母は、ビールを作るときに活躍する微生物。ビールを作る際、麦汁に入れられた酵母が栄養を取り込み増殖、この時糖を炭酸ガスとアルコールに分解することで、ビールが出来上がります。

ビールを取り出した後、役目を終えた酵母を加工・乾燥させたものが乾燥ビール酵母。"栄養の宝庫"と言われるビール酵母には、良質なたんぱく質にビタミン（主に B 群）、ミネラル、食物繊維が豊富に含まれています。栄養食品として使われたり、整腸作用も期待できるとか。



酵母菌

ビールの種類「IPA (アイピーエー)」とは？

インディアペールエールの略で、18 世紀末、インドがイギリスの植民地だったころに、インドに滞在するイギリス人にペールエールを送るために造られたビールのこと。海上輸送中に痛まないよう、防腐剤の役割を持つホップを大量に投入したため、香りと苦みが非常に強いビールとなった。

プレミアム レッドビール



ビアプロント



スタウト



ホップビール



ビールの誕生は 5000 年前！

古代人は、貯蔵していた麦が発芽した麦芽でおかゆを作り、そのおかゆに空気中の酵母が作用して発酵したビールを飲んでいました。確かな記録として残っているのは、約 5000 年前にメソポタミアのシュメール人によって、麦をパン状にして水を加えて発酵させるという方法でした。

日本では、1853 年蘭学者の川本幸民が、幕府派遣の通訳として何度も黒船通いをする度にビールを飲んだのが縁で、オランダのビール製造の文献をもとに、自宅の庭で釜を作ってビールの試醸をしたというのが日本での始まりということです。

「ビール」と「枝豆」の関係は？

5000 年も前から飲まれてきたビールですが、日本でビールに欠かせないものといえばやっぱり枝豆が最高の組み合わせではないでしょうか。「ビール」と「枝豆」は栄養学的にも最高のコンビで、枝豆には豊富な蛋白質や脂質、ビタミン B 群が含まれており、これらはアルコールを飲んだ時、体にとって有効に働く成分ばかりです。口腔や食道、胃などの粘膜を保護してくれるおつまみの枝豆はおいしいばかりではなく、栄養学的裏付けもあり、日本の夏を象徴してくれる食べ物といえるでしょう。

県央のつぶやき

今回はエチゴビール様様に伺いました。新潟県を代表する地ビール（クラフトビール）ブランドであり、全国に 300 以上あるクラフトビールの中で全国初のクラフトビールブランドです。これまで人々にあまり馴染みのなかった本格派ビールを日本中に広めたまさに日本の地ビールのパイオニア的存在です。皆様も是非これからの暑い夏をキンキンに冷やしたエチゴビールと一緒に乗り切りましょう！



エチゴビール 株式会社
〒953-0016 新潟市西蒲区松山 2 番地
お客様お問い合わせ連絡先
[TEL] 0256-76-2866
HP: <http://www.echigo-beer.jp/>