

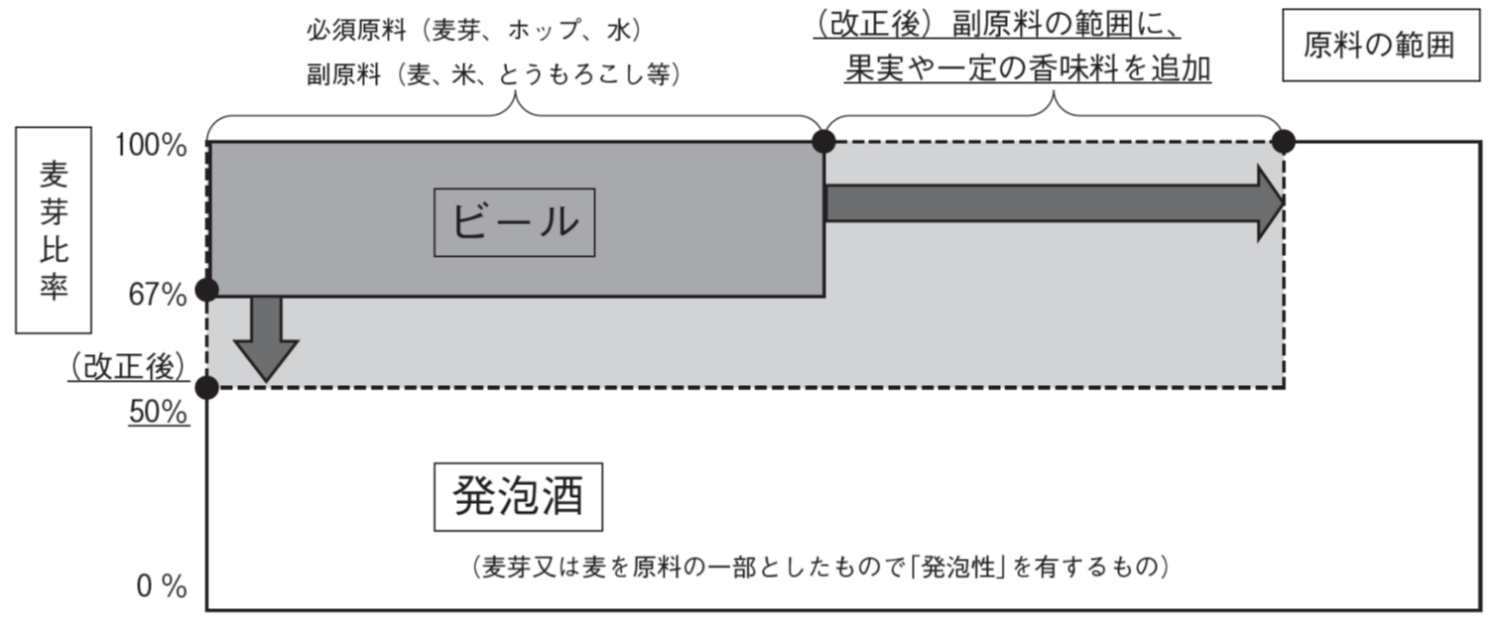
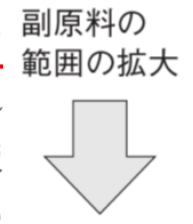
平成29年度税制改正において、 ビールの定義が改正された。

(2) 改正の内容

今回の酒税改革では、ビールと発泡酒を含むビール系飲料の税率を統一することとされたほか、地域の特産品を使用した発泡酒をビールに位置付けることでビール市場の活性化を図っていく等の観点から、ビールの副原料の範囲の拡大、麦芽比率要件やビールの製法の緩和を図ることによりビールの範囲を拡大することとされました。

今回のビールの範囲の拡大は、ビールに係る税率の大幅引下げと相まって、ビールメーカーが消費者にとって真に魅力あるビールの商品開発に力を入れて、より魅力的な商品が提供されていくことで、消費者にとってもビールの選択肢が広がり、ビールを飲む楽しみが広がっていくことが期待されます。

また、地域の特産品等を副原料に用いた商品を『ビール』として販売できることとなり、地域の特色を活かした魅力ある商品の開発が進み、地方創生の牽引役となることが期待されます。



必須原料	麦芽、ホップ、水
【改正前】 副原料	〔発酵助成や品質調整が目的〕
	麦、米、とうもろこし、こうりゃん、ばれいしょ、でん粉、糖類又はカラメル
【改正後】 追加副原料 ^(※)	〔香り付けや味付けが目的〕
①果実	⑥そば・ごま
②コリアンダー・コリアンダーシード	⑦含糖質物(蜂蜜、黒糖等)・食塩・みそ
③香辛料 (胡椒、山椒等)	⑧花
④ハーブ (カモミール、バジル等)	⑨茶・コーヒー・ココア(これらの調製品を含む)
⑤野菜	⑩かき(牡蠣)・こんぶ・わかめ・かつお節

(※) 上記の追加副原料の重量の合計は、麦芽の重量の5%まで。 「酒税法等の改正」 (国税庁) より引用

このような酒税法の大幅な改正を受けて…

県内特産物を副原料としたクラフトビール開発を支援

各地域の特産物をビールの副原料に利用することで、
地域の特色を活かした魅力ある商品の開発を促す

➡ 地方創生を牽引することを期待

検討した副原料

かんきつ類

(3品種)

カラ：甘味と香りに特徴

みえ紀南4号：清見に春光柑の花粉を交配して育種した三重県オリジナル品種

サマーフレッシュ：ハッサクとナツミカンを交配し、酸味が特徴

パッションフルーツ

県内で普及が推進

アテモヤ

県内で普及が推進

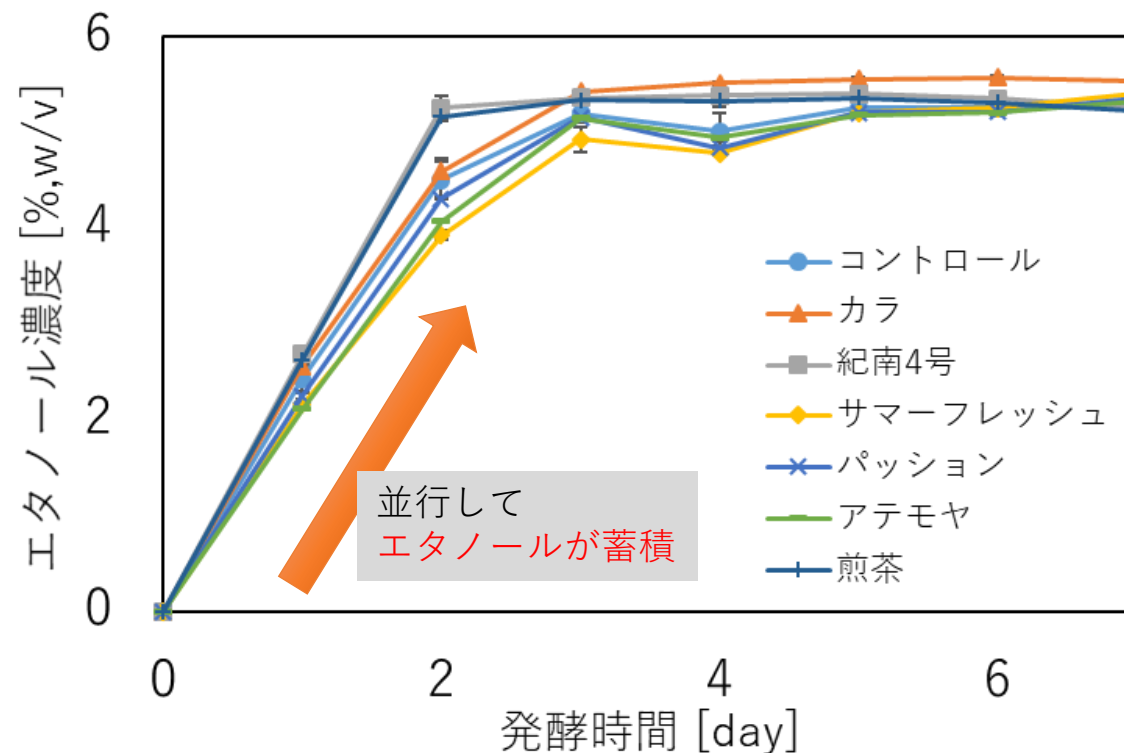
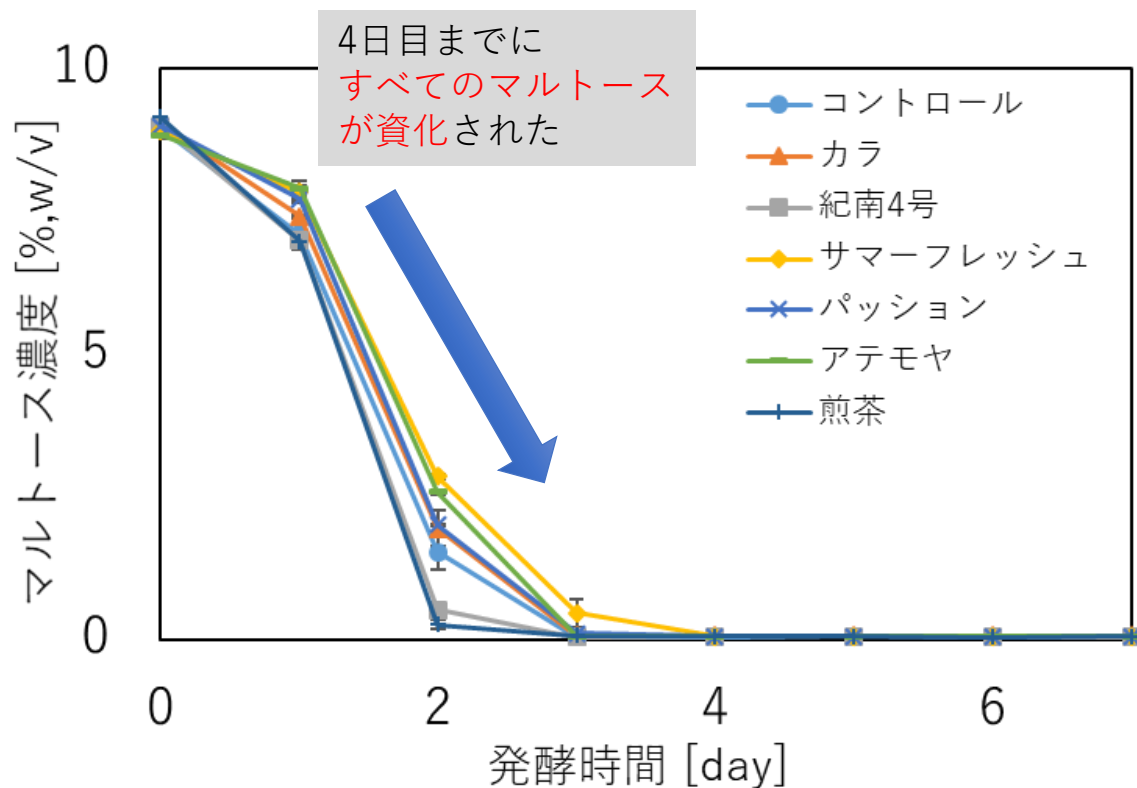
茶

全国第3位の出荷量。被せ茶は全国第1位の出荷量。



改正酒税法の副原料使用上限は麦芽重量の5%重量であることから、この条件に相当する副原料を麦汁に添加し、ビールの小仕込試験を実施

※果実は果皮ごとハンドプレスで搾汁し、未殺菌のまま果汁を添加した。
茶葉は煮沸中に麦汁に添加した。



※コントロールは副原料を添加する代わりに等量の蒸留水を添加



どの副原料添加条件でもアルコール発酵が健全に行われた

他にも…

有機酸分析結果

クエン酸やリンゴ酸を豊富に含んだ副原料では、製成したビール中でもこれらの有機酸含量は多く、特徴的な酒質となることがわかった。

香気成分分析結果

かんきつ類に含まれるテルペン類の多くは製成したビール中でも確認出来た。
パッションフルーツの果汁由来のエステル類の一部についても製成したビール中で確認できた。



**地域の特産品を副原料として添加することで、
地域の特色を活かした商品開発の可能性が見いだされた。**

一方、当初期待していたほどかんきつ類の香りを残存させることが出来なかった。
その為、副原料の添加条件について更なる検討が必要であることがわかった。



より高品質な地域特産ビールを醸造するため、副原料添加条件についてさらなる検討を重ねていきたい。

謝辞

本研究は公益財団法人岡三加藤文化財団の令和元年度研究助成により実施したものです。深く御礼申し上げます。

また、本研究を行うにあたり果実および茶葉を提供いただきました三重県農業研究所に御礼申し上げます。

事業結果の普及状況

講演

- ・ 第3回三重クラフトビールの会（令和2年2月20日）

論文投稿

- ・ 日本食品科学工学会誌に投稿中

問い合わせは、三重県工業研究所 丸山 裕慎：maruyh00@pref.mie.lg.jpまで