

技術解説「愛知県の酒類製造特区」

1. はじめに

構造改革特別区域法による酒税法の特例措置として、2003年に「どぶろく特区」、2008年に「ワイン特区」、2017年に「焼酎特区」、2019年に「日本酒特区」が創設されました。製造免許にかかる最低製造見込数量の基準を緩和し、地方を活性化させる政策で、全国でこれまで(令和3年11月認定分まで)に、276件の適用があり、多くの地域で活用されています。今回は愛知県における酒類製造特区について紹介します。

2. 愛知県における酒類製造特区

愛知県では5つの自治体において、酒類製造における特区が認定されています(表)。その他の醸造酒とは「どぶろく」のことで、小規模事業者等が自ら生産した米を原料として、どぶろくの製造・提供に取り組んでいます。豊田市の果実酒特区ではブドウを用いたワイン醸造の他、特産果実であるモモ、ナシ、イチジク、ウメ、カキ、ブルーベリー、イチゴ、スイカを利用した酒類が製造されています。

また、どぶろく特区に認定されている大府市では、令和4年2月に第15回全国どぶろく研究大会が開催され、全国から出品されたどぶろくの香味を品評するどぶろくコンテストが行われました。

3. 食品工業技術センターの支援

食品工業技術センター(以後センター)は清酒の他、単式蒸留焼酎、みりん、リキュール及びその他の醸造酒の5つの試験製造免許を有し、酒類の試験研究を行うことができる設備を有しています。センターの技術支援により、酒類製造特区で製品化された事例を紹介します(写真)。

日進市はどぶろく特区に認定されています。その事業者として登録されている、あ

んこ椿酒造(株式会社ideai)は、センターの研修生制度を活用して、どぶろく製造技術を修得し、仕込配合や酵母選択といったどぶろくの製法を構築しました。また、成分分析等、センターの技術支援をうけて、製品化を実現しました(写真左)。

碧南市は焼酎特区に認定されています。その事業者である杉浦味淋株式会社は、焼酎製造開発に際し、当センターと共同研究を行いました。原料には碧南の特産にんじんである「へきなん美人」を使用することから、にんじんを発酵させるための最適な原料処理や使用量を精査しました。また、発酵性や風味改善の観点から白ワイン酵母の優位性を見出し、仕込配合を確立しました。発酵・蒸留の小仕込試験を経て、製品化を実現しました。碧南市のふるさと納税返礼品として利用されています(写真右)。

4. おわりに

センターは各種酒類の試験製造免許を活用し、試験研究ができる設備を有する県内唯一の機関です。特区申請に係る技術修得に関し、研究生制度による人材育成が行えるほか、技術支援や受託研究及び共同研究を通して、新製品開発を検討する「ものづくり」体制が整っています。酒類の事業展開及び研究開発に際し、お気軽にお声かけ頂き、ご利用ください。



写真 センターが支援した特区製品
左：ENCORE TSUBAKI(どぶろく)
右：にんじん焼酎紅(焼酎)

表 愛知県の酒類製造特区

申請主体	計画認定年月	特区名称	製造酒類	カテゴリー
豊田市	平成25年3月 (2013)	豊田市フルーツ酒特区	果実酒・リキュール	特産酒類
日進市	平成28年3月 (2016)	日進市どぶろく・果実酒特区	その他の醸造酒・果実酒	特定酒類
碧南市	平成29年3月 (2017)	醸造のまち碧南焼酎特区	単式蒸留焼酎	特産酒類
大府市	平成31年3月 (2019)	健康都市おおぶ どぶろく(DOBUROKU)特区	その他の醸造酒	特定酒類
設楽町	令和2年8月 (2020)	設楽のどうまいコメで酒づくり体験特区	清酒	製造体験

食品工業技術センター 発酵バイオ技術室 伊藤彰敏 (052-325-8092)

研究テーマ：植物性乳酒の製造開発、各種原料米の醸造特性評価

担当分野：酒類醸造