

食品と容器

FOOD & PACKAGING

2026
1
Vol.67



第1特集

新春誌上座談会

『お酒特集：日本のお酒，伝統的酒造りと日本ワイン』

第2特集

海外事情

ローマ・南極・カナダ・オーストラリア

購読会員様限定

最新号から全頁PDFの閲覧が可能!

詳しくはホームページの「食品と容器」掲載号のご案内をご覧ください

食品と容器

FOOD & PACKAGING



新年のご挨拶 栗山雅之 2

第1特集 新春誌上座談会

『お酒特集：日本のお酒，伝統的醸造りと日本ワイン』	後藤奈美	4
伝統的な醸造り① 日本酒に秘められた技術	高橋俊成	7
伝統的な醸造り② 本格焼酎・泡盛の歴史と魅力	鮫島吉廣	16
日本ワインの歩みと新時代への展望	松尾英理子	24
日本ワインと国際化	大滝敦史	32

第2特集 海外事情

ローマの食文化	パトリシア・ユカ・ハマグチ	39
南極観測隊の食事情	岩波俊介	44
カナダの食事情	蔡 佳瓩	54
オーストラリアの食文化	ポール・スコルダス	62

最近の技術雑誌から 66

業界の話題 70

古今東西全部入り 54 話 コーヒー豆（浅煎り） 73

森の樹の“その日”と新陳代謝

■ 『お酒特集：日本のお酒，伝統的造りと日本ワイン』 ■

年末年始，いつもよりお酒を楽しむ機会が多かった方もいらっしゃると思う。この特集では数あるお酒の中から日本のお酒，伝統的造りと日本ワインについて4人の専門家に解説いただく。

2024年12月，日本酒，本格焼酎・泡盛，みりんの「伝統的造り」がユネスコ無形文化遺産に登録された。英語では“Traditional knowledge and skills of sake-making with koji mold”であり，「麹菌を使った」というところがポイントである。

日本酒は醸造酒，焼酎は蒸留酒と随分違うように見えるが，麹を使ってデンプンを糖化させ，同時並行的に酵母によるアルコール発酵を行う点は共通である。発酵後，固形分を含む醪を清酒は搾る（酒税法の用語では「こす」），焼酎は蒸留することで，液体である酒を取り出すと考えることができる。同じ蒸留酒でもブランデーやウイスキーは食後酒と位置付けられてきたが，焼酎は食中酒として飲まれてきており，この点も日本酒と共通である。

日本酒でも焼酎でも，麹造りは品質を左右する重要な工程である。さらに日本酒では酛と呼ばれる酒母（酵母の前培養）の工程も先人の知恵が詰まった工程と言える。今回，日本酒をご担当いただく**菊正宗酒造株の高橋俊成氏**は，伝統的な酒母である生酛造りの科学的な解明に取り組む一方，新しい技術を活かした新製品開発も主導されてきた方であり，伝統と革新の両面から日本酒造りを語っていただけるものと期待している。

焼酎をご担当いただく**鮫島吉廣氏**は，業界最大手の薩摩酒造で焼酎の製造・研究の責任者を務められた後，**鹿児島大学**にて日本で唯一の焼酎学の教鞭をとられた，まさに焼酎の生き字引とも言える方である。読者の皆様には，焼酎造りの奥深さを感じていただけるものと思う。

消費量の面では，日本酒は残念ながら国内では減少傾向が続いているが，輸出は比較的好調である。焼酎は南九州の地酒的位置付けから全国に広がり，大きく増加したが，近年は減少傾向にある。輸出では，食中酒としての蒸留酒という位置付けが難しいためか，苦戦を強いられている。少子高齢化や健康志向の中，量を求める時代ではないが，伝統的とは単に古くからあるだけでなく，守る価値のあるものであり，伝統的な酒の良さや文化を若い世代にも引き継ぎ，発展させていきたいと願う。

一方ワインは，最近まで大きく増加を続けており，アルコール度数は異なるものの，量では清酒に迫る勢いである。国内のワイナリー数も大きく増加しているが，輸入ワインや輸入原料を用いた国内製造ワインも多いため，日本で栽培されたブドウから造られる「日本ワイン」の割合は，国内のワイン消費量の5%程度にすぎない。ワイン用のヨーロッパ系ブドウの栽培には夏に雨の少ない地中海性気候が適しているため，夏季に高温多湿となる日本の条件は不適とされてきた。こう考えると，水田で稲を栽培し，カビが生えやすい環境の中，安全で優れた性質の麹菌を選びだして日本酒や焼酎を造ることは日本の風土を活かした造りと言える。しかしワイン造りに携わる人々の不利な条件を克服しようとい

う永年の努力の甲斐^{かい}あって、現在ではヨーロッパ系品種からも、かつては良いワインを造るのは難しいと言われていた甲州やマスカット・ベリーAからも国際コンクールで高く評価されるワインが生まれている。こうした日本ワインの歩みと新時代への展望を、“赤玉ポートワイン”の時代から日本のワインを牽引^{けんいん}してきたサントリーで、長年ブランドマーケティングに従事されたサントリーコーポレートビジネス^株の松尾英理子氏にご紹介いただく。また、ワインは国際商品であるため、表示ルールなど国際標準への適合が欠かせない。品質面を含めた日本のワインの国際化に向けた取組みを、日本ワイナリー協会参与を務める業界最大手、メルシャン^株の大滝敦史氏に解説していただく。

本特集で、読者の皆様に身近なお酒の中に何か発見があれば幸いである。（後藤奈美）

《コーディネーター》



公益財団法人日本醸造協会 副会長・常務理事

後藤 奈美（ごとう なみ）

京都大学農学研究科食品工学専攻修士課程修了，国税庁醸造試験所（現 独立行政法人酒類総合研究所）入所，醸造微生物，ワイン醸造などの研究に従事。農学博士。ボルドー大学ワイン醸造研究所留学，独立行政法人酒類総合研究所理事長を経て現職。日本ブドウ・ワイン学会前会長。

伝統的な酒造り① 日本酒に秘められた技術



菊正宗酒造株式会社 取締役生産本部長 兼 総合研究所長

高橋 俊成（たかはし としなり）

立命館大学大学院理工学研究科修了。博士（理学）。菊正宗酒造株式会社にて，酵母や乳酸菌を対象にした研究・商品開発および醸造部門全体の統括に30年従事。主な著書に、『日本酒の科学』（監修，講談社ブルーバックス），『乳酸菌の疑問50』（分担執筆，成山堂書店）など。

伝統的な酒造り② 本格焼酎・泡盛の歴史と魅力



鹿児島大学 客員教授

鮫島 吉廣（さめしま よしひろ）

京都大学農学部食品工学科卒業。薩摩酒造株式会社を経て，鹿児島大学農学部焼酎学講座特任教授，鹿児島大学農学部付属 焼酎・発酵学教育研究センター教授を経て現職。著書：単著『ダレヤメの肴』，『焼酎・一酔千楽』，『焼酎の履歴書』，共著『焼酎の科学』

日本ワインの歩みと新時代への展望



一般社団法人 OIV 登録品種協議会 代表理事
 サントリーコーポレートビジネス株式会社 部長
 松尾 英理子（まつお えりこ）

早稲田大学文学部社会学専攻卒業後株式会社伊勢丹に入社，新宿本店酒類売場に勤務。法政大学大学院経営学修士修了，サントリー株式会社に入社。営業，ワインや RTD，海外向け茶飲料製品開発，人材育成など担当。日本ワインブランドマネージャー，事業責任者の業務を約8年担当したキャリアを活かし，現業の傍ら日本ワイン，特に日本固有品種の価値向上のため仲間と共に社団法人を立ち上げ，ライフワークとして活動を行っている。

日本ワインと国際化



メルシャン株式会社 経営企画部 シニアスペシャリスト
 日本ワイナリー協会 参与/日本ブドウ・ワイン学会（ASEV JAPAN）会長
 日本ワインブドウ栽培協会（JVA）執行理事
 大滝 敦史（おおたき あつし）

山梨大学大学院（発酵生産学専攻）修了後，メルシャン株式会社に入社。フランス・ボルドー駐在中に DUAD（ワイン利き酒適正資格）を取得。帰国後，藤沢工場製造部長・副工場長，シャトー・メルシャン副工場長を歴任。その後，生産・SCM 本部にて品質管理部長・技術部長として全社技術戦略を統括。現在は経営企画部シニアスペシャリストとして，新規ワイナリーの立ち上げ支援などを担当。

シンポジウムのご案内

日本包装学会 第95回シンポジウム

「循環型社会の実現に向けて—プラスチック問題，リサイクル，環境配慮型包装の最新動向—」

- ◇日 時：2026年2月20日（金）10:00～16:20
- ◇主 催：日本包装学会
- ◇協 賛：（公社）日本包装技術協会
- ◇後 援：（一社）日本食品包装協会，軟包装衛生協議会，（一社）日本接着学会，（公社）日本食品科学工学会
- ◇会 場：きゅりあん 6F 大会議室 TEL 03-5479-4100
東京都品川区東大井5-18-1（JR 大井町駅前）
- ◇定 員：90名
- ◇申込締切：2月12日（木）まで 先着順にて締切
- ◇参加費：維持会員15,000円，企業に属する個人会員12,000円，その他の個人会員および学校・公的機関の会員7,000円，エキスパート会員2,000円，学生2,000円，非会員20,000円
※企業会員（維持会員）の複数申し込みで割引あります。お問い合わせ下さい。

◇内 容

1. 「成長戦略としての資源循環経済の確立に向けた取組について」
経済産業省 GX グループ 資源循環経済課 福村健太 氏

2. 「深海プラスチックごみ汚染の現状と海にやさしい「透明な板紙」の開発」
（国研）海洋研究開発機構 海洋機能利用部門 磯部紀之 氏
 3. 「PTP 医薬包装におけるモノマテ化・リサイクルサービス提供の取組みについて」
双日プラネット(株) 伊原崇全 氏
 4. 「共押出多層フィルムの新しい用途と環境配慮型商品について」
三菱ケミカル(株) 富岡和志 氏
 5. 「コンビニ中食容器包装の環境対応」
三菱商事パッケージング(株) 商品本部 佐藤久朗 氏
- シンポジウムの詳細については，日本包装学会のホームページをご覧ください。（<https://www.spstj.jp/>）

◇申込・問い合わせ先：

日本包装学会「第95回シンポジウム」係
 〒169-0073 東京都新宿区百人町1-20-3 バラードハイム703
 TEL 03-5337-8717 FAX 03-5337-8718
 メール：office@spstj.jp