

平成27年1月26日

記者発表

## 「本格梅酒」の表示に関する業界自主基準の制定について

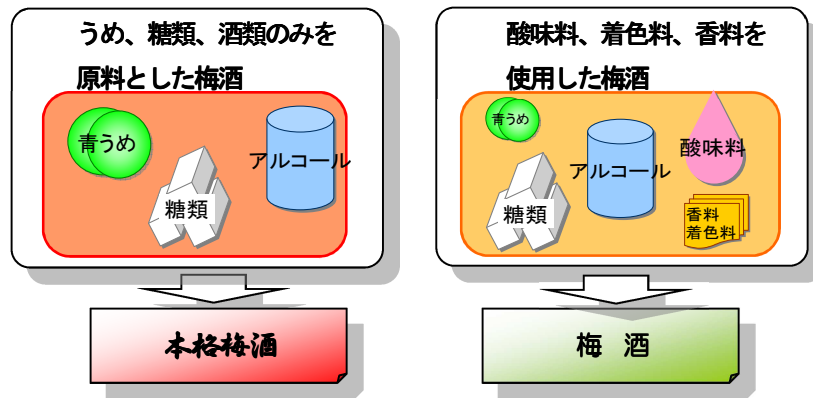
1月23日（金）に日本洋酒酒造組合において、うめ・糖類・酒類のみを原料とし、酸味料等を使用していない梅酒を「本格梅酒」として表示できる自主基準が制定されました。

現在、「うめのみを原料とする梅酒」と「酸味料等を加えた梅酒」がともに「梅酒」として流通しており、消費者が誤認するおそれや梅酒の生産量増加が青うめの需要拡大につながっていないことから、県としても国に対して梅酒の区分表示基準の策定について要望を行ってきたところです。

今回、この自主基準が設けられたことにより、青梅の需要拡大と紀州梅酒の販売促進につながることを期待されます。

### 1 自主基準の内容

この自主基準は、日本洋酒酒造組合員に適用されるものですが、基準を満たしていれば県内の梅酒製造事業者も「本格梅酒」の表示が可能です。



### 2 梅酒生産量と梅酒用青梅仕向量

	H14	H23	伸び率
梅酒生産量（KL）	20,395	39,141	192%
梅酒用青うめ仕向量（トン）	5,887	6,373	108%

※梅酒生産量：日本洋酒酒造組合調べ

梅酒用青うめ仕向量：特産果樹生産動態等調査（農水省）

梅酒の生産量は10年前に比べて約2倍に増加。青うめ仕向量は横ばい。

このような現状から、梅酒の区分表示基準の早期策定を政府提案（H25、H26年度）

### 3 今後の対応

市町や関係団体と連携しながら、県内梅酒製造事業者へ自主基準の内容を周知するとともに、消費者へ本格梅酒のPRを図り、本県特産のうめの需要拡大に努めていきます。

（参考）

#### 基準策定を想定した県の取組

- 酸味料添加の有無を判別する手法開発（H26～H27年度）
- 酸味料添加による機能性成分含量の差異を分析（H26年度）

問い合わせ先

和歌山県農林水産部農業生産局果樹園芸課

果樹班 川尾、大江

TEL:073-441-2902（内線：2910）