

## 特集《知的財産と税》

## 酒類総合研究所と鑑定官室～私の場合～



前 独立行政法人酒類総合研究所理事長 後藤 奈美

## 要 約

私は昭和 58 年に国税庁の技術系職員として採用され、主に醸造試験所（後に独立行政法人酒類総合研究所）で仕事をさせていただいた。3 年目から 3 年間は大阪国税局の鑑定官室に勤務し、醸造試験所に戻ってから 1 年間フランス・ボルドー大学に留学した。研究所では主にワイン関係の研究とアウトリーチ活動に携わり、最後 5 年間は理事長を務めることとなった。私生活では遅い結婚をして一児に恵まれた。現在にご縁をいただいて（公財）日本醸造協会で仕事をさせていただいている。本稿では国税局鑑定官室と醸造試験所／（独）酒類総合研究所の業務・役割と自分自身が携わった仕事を中心に紹介させていただきたい。私が就職した当時は、酒造会社でもさすがに女人禁制ではなかったが「酒造りは男の仕事」的な雰囲気の色濃く残っていたので、そのことにも少し触れたい。また残念ながら自分自身で大きな特許などの知財を取得した経験はないが、感じたことを書かせていただければと思う。

## 目次

1. 国税庁の技術系職員
2. 国税局鑑定官室
3. （独）酒類総合研究所
  3. 1 （独）酒類総合研究所の歴史
  3. 2 酒類醸造講習
  3. 3 鑑評会
  3. 4 広報
4. 私自身の仕事
  4. 1 国税庁醸造試験所へ
  4. 2 国税局鑑定官室へ
  4. 3 醸造試験所に戻りフランス留学
  4. 4 ワインの研究（1）甲州のルーツ解明
  4. 5 ワインの研究（2）ワインレッドを鮮やかに
  4. 6 講習ワインコースと情報発信
5. 少しだけ知財について
6. 仕事と家庭と

## 1. 国税庁の技術系職員

国税庁は言わずと知れた国税の賦課徴収を行う組織であって、国税庁で技術系と言うと電子申告に用いる e-Tax をはじめとする IT 系を想像されるかもしれない。しかし、国税庁の任務の一つに「酒類業の健全な発達」があり、そのため各国税局課税部（または課税第二部）に鑑定官室がおかれている。また、所管の独立行政法人として酒類総合研究所（旧国税庁醸造試験所）があり、これら二つが技術系職員の主な活躍の場となっている。また、国税庁には各局の鑑定官室を統括する鑑定企画官が置かれている。以前は鑑定官室と醸造試験所の人事交流が頻繁に行われていた。醸造試験所が独立行政法人化した後は、独自採用職員が増えたこともあって人事交流はやや少なくなったが、種々の情報交換や共同研究など幅広い協力が行われている。

## 2. 国税局鑑定官室<sup>(1)</sup>

鑑定官室では、酒税や揮発油税に関する分析・鑑定と、技術面からの酒類産業行政を担当している。平成4年に廃止された清酒の級別制度があったときは酒税課とともにその審査事務も担当した部署でもある。

酒類製造者の多くは中小企業であるため、その技術基盤の維持・向上のために、電話等による相談に対応するほか、製造場に赴いての技術指導や助言も行っている。また、酒造組合等が主催する講習会へ講師を派遣したり、酒類製造者の技術研鑽を目的に鑑評会を開催したり、各種品質評価会への審査員の派遣も行っている。醸造技術や情報を現場に伝えるという面では醸造試験所／(独)酒類総合研究所と車の両輪の役割を果たしていると言える。

また、市販酒類の基本的な成分や安全性に関わる成分の分析や、清酒製造に関するアンケート調査も行っている。これらは一見地味な仕事であるが、こうしたデータの積み重ねによって、例えば清酒の味わいの経年変化や地域による特徴、また近年は純米酒の割合が増えている等の製造状況の動向が分かる貴重な統計資料となっている。

さらに近年は国税庁が酒類産業行政に力を入れる方向に舵を切っており、日本産酒類の輸出促進やインバウンドを視野に入れた酒蔵ツーリズムの推進などにも積極的に取り組んでいる。令和6年12月には「伝統的造り」がユネスコの無形文化遺産に登録されたが、それに向けた機運醸成には文化庁や業界団体とともに国税庁も積極的に取り組んできた。こうした取組には鑑定官室等の職員もその技術的な知見から貢献している。

さらに、鑑定官室では、現場のニーズを汲み上げた技術開発にも取り組んでいる。比較的最近の例では、泡盛の各製品の香味特性を分かりやすく示す方法の開発<sup>(2)</sup>や、清酒醸造時の温度や成分変化を表計算ソフトで管理するとともに、新しい指標を用いて比較する方法の開発<sup>(3)</sup>などがある。国税庁技術系職員の採用パンフレットに「酒を科学し、造り手を支える」という言葉が掲げられているが、まさにその精神を体現した成果と言える。

## 3. (独)酒類総合研究所

### 3. 1 (独)酒類総合研究所の歴史

(独)酒類総合研究所の前身、国税庁醸造試験所は明治37年(1904年)に東京、滝野川に設立された。背景の一つに明治維新後、伝統的な造りの世界にも微生物学や分析化学などの近代科学の導入が可能になったことがある。また、当時は国税収入に占める酒税の割合が1/3ほどと現在よりはるかに高かったのだが、経験と勘に頼る造りでは酒が腐ってしまうことが珍しくなく、酒造技術を科学的に解明して造りを安定させ、ひいては酒税を安定して徴収できるようにしたい、という意図がもう一つの背景にあった。

以来、醸造試験所では安定した清酒造りを可能とし、さらに品質を向上させる様々な技術や各種の成分の分析法の開発、日本酒造りに不可欠な麹菌や清酒酵母の育種・研究等、現在の清酒醸造にも利用されている多くの研究・技術開発が行われてきた。戦前は味噌、醤油の研究や講習も行われ、さらに燃料アルコールの研究も行われたが、戦後、味噌・醤油は当時の農林省(現農林水産省)に、燃料アルコールは通産省(現経済産業省)に移管された。一方、清酒中心であった酒類の研究は、戦後、焼酎やワインにも研究対象を広げた。その後、竹下登内閣のときの「一省庁一機関地方移転」政策の対象となり、平成7年に広島県東広島市に移転した。その前年に地ビールが解禁されたこともあり、広島移転後は地ビールも研究対象になった。さらに、中央省庁等改革の一環として平成13年4月からは独立行政法人酒類総合研究所となった。行政改革の流れの中で、一時は存続が危ぶまれたが、職員数をやや減らしながらも現在に至っている。

研究業務の詳細は省略させていただくが、国税庁の所管ということで酒類の課税や産業行政に直結する分析・鑑定やその手法の開発、また酒類の品質・安全性の確保、日本産酒類の競争力強化、酒類製造の技術基盤の強化を目標に研究を実施している。酒類に関する幅広い分野をカバーするが、常勤職員43名程度と、国立研究機関としては小さな組織である<sup>(4)</sup>。

### 3. 2 酒類醸造講習

醸造試験所時代から分析・鑑定、研究と並ぶ重要な業務として講習と鑑評会がある。講習は醸造についての科学的な知識、技術を酒造現場に広める目的で、明治の設立当時から行われている。この説明をすると「杜氏さんたち

が勉強しに来られたのですか」と聞かれることが多いが、実際は酒造会社の経営者（いわゆる蔵元）の後継者が多かった。伝統的な杜氏は秋から春先までの酒造期間には酒造りを担い、夏季には地元で農業や漁業に携わる。蔵元は酒造りを杜氏に任せ、自らは営業・経営を行うという分業体制であったが、蔵元であっても酒造りを理解する必要があるという考えから、講習が実施された。現在、季節雇用の杜氏の人数は大きく減少し、社員や小規模な製造場では経営者やその家族が酒造りを担う場合が多くなり、これから各社の酒造りの中心となる人が講習に参加することが多い。独立行政法人化後は清酒コースに加え、本格焼酎・泡盛、ビール、ワインの各コースを原則として3年に1回、3年で一巡するように開催している。「原則として」というのは、参加希望が多い場合は追加開催したり、初心者向けの短期コースを開催したりしているからである。また、清酒コースは6週間で実施しているが、長期間の参加が難しい人のために3週間強だけ参加する短期コースや、初心者向けの短期製麹コースも開催している。講習に関しては、明治時代より多様化したと言える。各講習は業界団体との共催で実施している。

### 3.3 鑑評会

もう一つ重要な業務の鑑評会については、現在、全国新酒鑑評会と本格焼酎・泡盛鑑評会を日本酒造組合中央会と共催で開催している。全国新酒鑑評会は明治時代から開催されており、その年度の酒造シーズン（前年秋～春先）に造られた清酒の品質を調査・評価し、品質向上につなげることを目的に始められた。現在は吟醸酒を対象に、成績優秀酒には表彰を行っている。それもあって注目を集めるとともに色々批判もあるところだが、吟醸造りの技術向上に貢献してきたと言える。本格焼酎・泡盛鑑評会は昭和52年から始められた。両鑑評会ともに、各種評価軸を設けた官能評価結果や成分分析結果を出品者にフィードバックするとともに、毎年の傾向を解析している。また、好ましくない香りなどの問題が明らかになり、その対応策が研究課題となる場合もある。こうした取組は鑑評会が商業的なコンテストと異なる点である。

### 3.4 広報

さらに、近年力を入れている取組に広報・アウトリーチ活動がある。せっかくの研究成果も学会発表や論文でとどまっていたら酒造現場で参考にしてもらったり活用してもらったりすることができない。また、お酒やお酒造りは科学や技術であるとともに文化でもあるので、消費者の方にお酒の歴史や製法などを知っていただくことも大切なことであり、最近では海外への情報発信も重要と位置づけている。そのため、(独)酒類総合研究所の様々な取組を紹介する広報誌エヌリブ（この名称は醸造試験所時代からの英文名 National Research Institute of Brewing の略称 NRIB からとっている）、各種酒類の歴史、製法、楽しみ方などを紹介する「お酒のはなし」シリーズ、清酒のラベルに書かれている事柄を分かりやすく説明する小冊子「日本酒ラベルの用語事典」（日、英、中（簡体字版、繁体字版）は冊子とPDF、試行版の仏、独、伊など8か国語版はPDFのみ）など、各種冊子類を作成し、イベントなどで配布するとともにWEBサイトで公開している。そのほか、各種講演会やセミナーに講師を派遣したり、大学の非常勤講師を務めたりしている。近隣の広島大学とは広島移転以降、連携大学院として協力関係にあり、大学院の講義を受け持ったり酒類総研に学生を受け入れたりしている。大学院生の指導は責任もあり、大変なこともあるが、元気のよい学生がくると研究室に活気がでる。また、学生にとっても社会人に囲まれて過ごすという大学本部では得にくい経験になるようだ。

## 4. 私自身の仕事

### 4.1 国税庁醸造試験所へ

さて、私自身はどうしてこの職場に入ったのか。お酒が大好きで、お酒の研究や技術に関わりたと思ったから、と言えるが良いのだが、実際はほとんど偶然のようなものである。男女雇用機会均等法以前の世代で、大学は農学部食品工学科に入ったのだが、入学早々教授陣から「女子学生は教員免許をとるか公務員試験を受けないと就職は厳しい」と聞かされてきたことや、まあそれなりに食の分野で社会の役に立つ仕事をしたい、と考えていたことから、公務員を目指していた。しかし、生意気な口の利き方が災いしたのか、採用面接では苦戦し、何とか国税

庁に拾ってもらったという経緯である。国税庁の技術系職員では、私の22年前に2人女性が採用され、当時そのうちお一人は既に退職され、もうお一人はずっと醸造試験所で仕事をされていた。つまり、20年以上も女性は採用されていなかったことになる。聞くところによると、ちょうど女性の国家公務員の採用を増やそう、という政府の方針が示されたところに、私が飛び込んできたようだ。同期には初の国税庁採用の女性事務官もいる。

国税庁採用の技官の数はそれほど多くはなく、同期は私と男性1人の2人、1年先輩は3人、1年後輩はゼロで2年後輩が5人である。当時、新人技官は醸造試験所に併任となり、初任者研修を受けたり、研究室でOJTに従事したりした後、次の4月に国税局の鑑定官室に移動となるのが通例であった。私の同期の男性も広島国税局に移動したが、私はもう1年醸造試験所に残ることとなった。その昔、酒蔵は女人禁制と言われたこともあってか、鑑定官室の技術系職員は長く男性のみの職場であった。女性を鑑定官室に出せるか、という問題があったようだが、私は1年目にさせていただいていた細菌の研究が佳境に差し掛かっていた時期でもあり、個人的にはラッキーであった。

#### 4. 2 国税局鑑定官室へ

3年目に大阪国税局鑑定官室に移動になり、凶らずも女性で初めての鑑定官室技官となった。新人技官は醸造試験所での試験醸造しか酒造りの経験がないため、まずは酒造場に赴く先輩職員に随行したり、大手酒造会社に滞在したりして（実のところはさせてもらうのだが）、現場の経験を身に着ける。また、上述の各種統計のデータをまとめたり、分析をしたり、鑑評会や当時まだあった級別審査の裏方をしたり、などの仕事を担当した。女性にできないという仕事ではないと思われるが、当時は酒造場に女性が赴くことは前例がないということで、上司には色々心配していただいた。酒造会社の技術者が集まる会合に出席した際、大手酒造会社の年配技術者から「よく思い切られましたね」と言われて、驚いたり不安になったりした記憶がある。

今では女性職員もずいぶん増え、令和7年7月までは全国の鑑定官室を統括する国税庁鑑定企画官にも女性が就いていた。また、業界の酒造りの現場でも女性の活躍が珍しいことではなくなりつつある。

女性が働くことのハードルは徐々に低くなっているが、鑑定官室は全国を転勤する可能性があり、転勤は大きなハードルかと思われる。幸い筆者は配偶者が同業者であったため、子供が小さいうちは単身赴任にならないよう配慮をしていただき、感謝している。鑑定官室に勤務する女性の中には、新幹線通勤をして頑張った人もいる。一方、理由はそれぞれかと思われるが、途中で退職する人もあり、残念に感じる。各職員の事情に配慮しつつの人員配置となるのは男性に対しても同様と思われる。

#### 4. 3 醸造試験所に戻りフランス留学

こうして鑑定官室の3年が過ぎたところで醸造試験所に移動になり、ワインの研究に従事することになった。ちょうどバイオテクノロジーという言葉が広く使われるようになった頃で、醸造試験所では酵母や麹菌の研究に新しい技術が導入されつつあった。上司の意向もあり、私はブドウのDNA多型解析をしようとしたが、まずDNAが取れないという問題に直面し、入口でつまづいてしまった。実験書で紹介されている方法を色々試してもうまくいかずに困っていると、実験書の方法は扱いやすい材料を使っているからできるのだ、ということをお教えられ、なるほどと納得した。もたもたしている私に当時の所長が業を煮やして、私の前任者が途中まで行っていた酵母の研究を再開することになり、こちらは何とか結果を出すことができた。

ワインの研究室で上司から指示されたことがもう一つあり、それがボルドー大学への留学であった。有名なワイン産地、フランスのボルドー大学にはワイン醸造学研究所（現在は学部）があり、ワイン醸造に関する研究と教育を行っている。フランス語は必須とのことで、フランス語講座に通ったり、通信教育を受けたりしたが、片言フランス語から脱することはできなかった。大学には研究生として滞在するのだが、その費用を得るためにフランス政府の給費留学生試験を受けることとなった。この試験のフランス文学や芸術分野は大変な難関なのだが、フランスの特異分野の留学生を採用するという方針のおかげで、ワイン醸造学で応募した片言フランス語の私も合格することができた。ラッキーの極みだが、後々フランス語では苦勞することになる。

この留学生試験の面接で、博士号を持っていないのだね、と聞かれたため、そのあとバタバタと新人の時に担当させてもらっていた細菌の仕事をまとめて、論文博士を取らせていただいた。お世話になった先生にはかなり無理をきいていただき、感謝してもしきれない。このバタバタにさらに拍車をかけることがあり、留学直前に結婚することになった。配偶者は2年先輩の同業者で、おかげで年末年始や春の連休にフランスへ来ることができた。

ボルドー大学ではワイン醸造に関係する乳酸菌の研究をされていたマダム・ロンボーの研究室にお世話になった。研究面では大した成果を出せなかったのだが、フランス各地のワイン産地に見学に行ったり、大学院の講義を聴講させてもらったり、日本では知られていなかった専門誌を読んだりして、大変充実した1年を過ごすことができた。とはいえ、片言フランス語でこれをこなすのはなかなか大変で、アジア系に対する差別意識の強いフランスでありながら、大学の先生方や学生たちの寛容さのおかげと感謝している。また、お世話になったマダム・ロンボーはまだ小さい子供さんがいらっしゃって、定時に帰宅されるのだが、それでもちゃんと成果を挙げられていて、帰国後もずっとロールモデルとさせていただいた。

#### 4. 4 ワインの研究 (1) 甲州のルーツ解明

何とかブドウのDNAが取れるようになり、帰国後は本格的にブドウのDNA解析に取り組み、日本の在来品種である甲州の由来を明らかにすることができた。甲州は日本の白ワイン用ブドウとして最も多く使われている品種であり、近年ではそのワインが国際的なワインコンクールでも高く評価されるようになってきている。「在来品種」とは、昔から栽培されている由来の明らかでない品種のことである。甲州は、奈良時代に仏教徒とともに伝来したとか、平安時代に見つけられたとかいう伝説があるぐらい古い品種で、ヨーロッパブドウ（ヴィティス・ヴィニフェラ）の東洋系品種とされていた。私自身の初期の実験でも東洋系ヴィニフェラと考えて矛盾しない結果であった。しかしその後、海外グループとの共同研究でより詳細な解析を行ったところ、中国大陸の野生ブドウの“血”が一部入っていることが明らかになった。ヴィニフェラの故郷とされるコーカサス（現在のジョージアあたり）からシルクロードを伝って日本にもたらされた歴史がDNAに刻まれていたと言える。

#### 4. 5 ワインの研究 (2) ワインレッドを鮮やかに

広島移転後、実験用のブドウ圃場が整備されたこともあり、新しい研究テーマとして赤ワインの色にも取り組んだ。赤ワインはワインレッドと呼ばれる美しい赤色と心地よい渋味が魅力だが、日本では赤ワイン用ブドウの着色が不十分でワインの色が薄くなりがちである。ブドウの着色には気象条件や栽培方法など様々な要因が影響するが、なかでも水分と気温の影響が大きいことが海外の研究で示されている。ブドウが成熟する時期に雨が多かったり気温が高すぎたりすると着色が進まない。北海道など一部の地域を除くと、日本の高温多湿な夏は赤ワイン用ブドウには全く不向きということになる。私は温室を使った実験を行い、高温条件であってもある程度水分を控えることで、着色はかなり改善することなどを示すことができた。

ワイン造りは古い産業だけあって、色々な言い伝えがある。例えば、メルロという品種は粘土質の土壌でもよいワインができるが、カベルネ・ソーヴィニオンという品種には小石混じりの土壌が適していて、それは小石が熱を蓄えるからである、と言われていた。もしこれが本当なら、地面を温めるような工夫をすれば赤ワインの品質が上がることになる。しかし実際はそうではなく、メルロはある程度水分の多い土壌にも栽培適性があるが、カベルネ・ソーヴィニオンには水はけのよい土壌でないといよい品質にならない、という水分の問題である。もちろんこれは海外での研究情報であるが、こうした情報を伝えることにも力を注いだ。自分自身でできることは限られているが、色々な情報を集めることではるかに多くの有用な情報を伝えることができる。また、発酵中の温度制御などの醸造条件の影響についても、実験室での結果を現場で活かしてもらえよう、ご協力いただけるワイナリーで試していただくような取組も行った。こうした研究は同僚職員と一緒に研究をしてくれた広島大学の学生の協力を得て行うことができた。

#### 4. 6 講習ワインコースと情報発信

酒類醸造講習では、ワインコースの企画・実施を開設時から担当した。講習の清酒コースでは試験醸造にも力を入れているが、ワイン原料のブドウは、清酒原料の米と異なり、長期保存が難しい。ブドウの収穫期のワイナリーは大忙しでとても講習に人を派遣できる状態ではない。ブドウを冷凍保存して講習の試験醸造を行った年もあるが、難しい点多かったため、その後は講義と分析、微生物、官能評価の各実習を中心とした10日程度の比較的コンパクトな講習とした。近年、小規模なワイナリーの設立が相次いでおり、短期間で基本的な知識を習得できる機会として毎回、定員を上回る募集をいただいている。

受講生の方と接していると様々な気づきがある。特に印象に残っているのは「亜硫酸ってこうやって分析するんですね」という一言である。亜硫酸は酸化防止と雑菌の増殖防止のためにワイン醸造に使用される。この濃度を適切に維持管理することはワイン醸造の基本の一つなのだが…。分析の教科書は専門の勉強をしたことがない人には難しすぎる、という声もよく聞いた。また、現在ではインターネット上で多くの技術情報が提供されているが、例えば「発酵助成剤」という言葉を知らなければ情報にたどり着くことができない。こうした状況を何とかしたい、と考えていたが、手が回らない状況であった。

転機となったのは、日EU EPA（経済連携協定）でフランス、イタリアなどのEU産ワインの関税が即時撤廃となったことを受け、日本ワインの競争力強化のための予算が確保されたことである。当時、私は理事長をしていたので、この予算で分かりやすい分析動画を造ることや、色々な技術情報のまとめサイトを作ることを提案し、関係者の協力を得て実現することができた。分析動画はYouTube（登録商標）で公開しており、約4年間で亜硫酸分析は3000回、アルコール分析は5500回以上視聴されている。人気YouTuberの足元にも及ばないが、日本で果実酒の製造免許をもつ製造場（複数の免許を持つ場は主たる酒類が果実酒）が約550場<sup>5)</sup>であることを考えるとよく活用されていると言えるのではないだろうか。

#### 5. 少しだけ知財について

というわけで、私自身はあまり特許や知財での貢献はできていないのだが、平成25年に研究企画知財部門長、その後理事、理事長となると、毎年の計画立案、成果報告、評価といった仕事とともに機関の知財管理にも携わることになった。とは言え、大規模な研究開発法人や大企業のようなしっかりした知財管理体制ができていたわけではなく、研究成果が特許申請にふさわしいかどうかは、研究者本人の意見や年間何回か実施する成果や計画のヒアリングや学会発表リハーサルの際に考えていた。研究者は当然成果の発表を重視するため、いざ特許申請しようとする、実は講演要旨に書かれていて、公知の事実となっていた、というようなこともあり、知財担当者としては反省点が多い。

もう一つ頭の痛かったことは、機関評価を受ける際の知財の扱いである。有用な特許を多く取得・維持することは望ましいと思われる一方で、期待に反して利用されないと経費で赤字になる。この点を批判されたが、当時、特許収入で黒字を確保することは至難の業で、年金が高くなる4年目以降、使用中や明確に使用の可能性のある特許だけを残して放棄することとなった。おかげで赤字は減少したが、ちょっと複雑な思いがあった。

海外に特許申請しようとするPCT出願するとしてもそれなりに経費を要する。いきおい国内のみの出願となることが多いのだが、ある企業の方から「国の予算で研究するのに、国内企業だけが特許で縛られるのはおかしい。」と聞かされたことがある。全くおっしゃる通りだが、残念ながら解決は難しい。

筆者が現在所属する（公財）日本醸造協会は、「きょうかい酵母」と呼ばれる清酒、焼酎などの製造に使用する各種優良酵母を製造・頒布している。色々な性格の人がいるように、酵母にも個性があり、目的に応じた酵母が使分けされている。農作物や家畜と同様、好ましい性質の酵母を育種する研究も進められている。しかし、酵母のような微生物には「品種登録」のように育種株を保護する制度がない。酵母はある程度設備・技術があれば容易に培養ができる上に、簡単にはほかの株と識別できない。海外での清酒醸造が広まる中、当協会が育種した酵母が海外に流出したと考えられる事例も見つかっており、憂慮している。

## 6. 仕事と家庭と

少しだけ家族のことにも触れたい。前述のようにフランス留学前に結婚し、帰国後1年ほどして出産した。ちょうど育児休業制度が始まったばかりで、半年ほど休業させてもらった。復職するのが冬になり、ちょうど新生児の免疫が切れるころで、子どもはしょっちゅう風邪をひいて近くの小児クリニックにお世話になった。その先生の「お母さん、頑張ってこの冬を乗り切りましょうね」という言葉にはとても励まされた。

子どもが1歳になってすぐ、醸造試験所が広島に移転になり、研究室も自宅も引っ越しになった。当時、配偶者は東京国税局の鑑定官室に勤務していたが、有難いことに広島国税局に転勤となった。その後、配偶者も研究所の勤務となり、育児・家事はある程度二人三脚でこなしていけるようになった。その代わりかどうか、子どもが高校生になると配偶者は熊本、札幌、東京、大阪と転勤を繰り返した。

子どもが小さいころ、二人とも学会出張に行く際は実家の母に手助けしてもらったのも良くある話だと思われる。最近は保育室を併設する学会も増えており、女性研究者を応援するという姿勢の表れだと感じる。

子どもが小学生になると、学童保育のお世話になった。ただし、当時の学童保育は2年生までで、3年生になると夏休みの過ごし方が問題になった。実家や親せきにお世話になったり、幸い自宅が勤務先に近かったので、昼休みに加えて1時間休暇を取ってお昼ご飯に自宅に帰ったりしていたが、大きくなってからも「夏休みは寂しかった」と言っていた。

中学生・高校生になると「母さんは仕事が恋人じゃけん」とかわいくないことを言うようになったが、このセリフは配偶者が吹き込んだに違いない、と思っている。民主党政権時代、独立行政法人の事業仕分けが行われると、新聞で見つけて「母さんの研究所が事業仕分けに出るとが！大丈夫なん？！」と心配してくれた。

(独) 酒類総合研究所の理事長に指名されたとき、明治以来、初の女性のトップということで、国税庁が記者会見を開いた。女性だから、でニュースになるということにはやや複雑な思いがあり、何か失敗をすると「やっぱり…」と言われるだろうという怖さも感じた。実際、理事長として失敗もできなかったこともたくさんあるのだが、ある程度はやりたかったことが実現でき、色々な方にお会いする機会もあって、世界が広がったように思う。また、講演などにお声かけ頂いた時には可能な限りお受けして、研究所のPRに努めた。理事長としてギリギリ合格だったかもしれないが、女性登用のハードルを少しでも下げることができたのであれば、うれしく思う。

理事長を退職した後は、かなりイレギュラーなことなのだが、無給の研究生としてもといた研究室に残してもらい、3年間ほど、やり残していた論文作成や、試験醸造などのお手伝いなどをさせてもらっていた。決してお酒に強くはない私だが、やりがいのある仕事と出会え、続けることができたことに、職場にも家族にも感謝している。

### (参考文献)

- (1) 国税庁総合職技術系業務案内 (<https://www.nta.go.jp/about/recruitment/gijyutsu/annai/pdf/02-2.pdf>) (2026年1月24日閲覧)
- (2) 宮本宗周、醸協 115、712-720 (2020)
- (3) 田島健一郎、醸協 120、585-595 (2025)
- (4) 独立行政法人酒類総合研究所 (<https://www.nrib.go.jp/>) (2026年1月24日閲覧)
- (5) 国税庁課税部酒税課 酒類業振興・輸出促進室「酒のしおり 令和7年7月」  
(<https://www.nta.go.jp/taxes/sake/shiori-gaikyo/shiori/01.htm>) (2026年1月24日閲覧)

(原稿受領 2025.11.20)