

本格焼酎技術研究会

講 演 資 料

## 本格焼酎定義規定を巡る諸問題

平成 13 年 6 月 26 日  
日本酒造組合中央会焼酎特別顧問

関 久人

## プロローグ

### 1 議論の背景と根拠

(1) 業界の願望と WTO 裁定の教訓

(2) 酒類のグローバル化の進行

(3) 他業界からのアプローチ

### 2 定義確立のための理念～「焼酎の王道とも言えるカテゴリーの確立」

(1) 本格焼酎の長期に亘る発展

(2) 価値観の高い、真の意味の「個」の確立

(3) 消費者からの信頼と国際的な評価

#### 【参考】 定義確立の必要性

今後、酒類の国際化が進展するなか、本格焼酎・泡盛が国際市場に進出するためにも、また諸外国の蒸留酒の侵入から身を守るためにも、税制上だけでなく制法品質の面でも真の意味での「個」の確立が喫緊の課題である。

《元醸造試験所長 西谷先生のレポートより》

### 3 議論の前提となるべき事項の整理と確認

(1) 今後の税制改正を巡る問題

(2) 種類の「定義」と「表示」の峻別

(3) 「原料」、「こうじ」、「蒸留法」の一体化

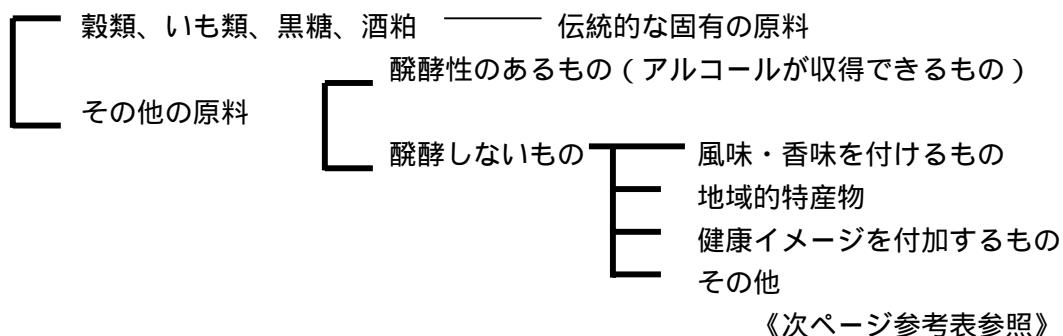
## 使用原料限定拳を巡る議論

### 1 酒税法上の定義・品目規定の再考案

| 項 目     | 定 義   |
|---------|---|
| 骨 子     | アルコール含有物を蒸留したもので、アルコール分が45度以下のものをいう   |
| 限 定     | 連続式蒸留機により蒸留したものは、アルコール分が36度未満のものに限る<br>砂糖等を加えたものは、エキス分が2度未満のものに限る   |
| 除 外 規 定 | イ 発芽させた穀類又は果実を原料の全部又は一部としたもの<br>ロ しらかばの炭でこしたもの（白樺ろ過）<br>ハ 含糖質物（糖質原料）を原料の全部又は一部としたもので、蒸留の際の留出時のアルコール分が95度未満のもの<br>ニ 蒸留の際、発生するアルコールの他の物品の成分を浸出（植物成分浸出）させたもの |
| 品 目     | しょうちゅう 甲類<br>しょうちゅう 乙類  |
|         | 蒸留の方法が連続式蒸留機によるしょうちゅう<br>しょうちゅう甲類以外のしょうちゅう → 《例外表示》 - 本格焼酎<br>(乙・甲類和焼酎を除く)  |

### 2 蒸留酒の中の分界の確立（原料掲名の必然性）

### 3 原料掲名の範囲の設定に関する議論



#### 【主な議論】

- (1) 原料の発酵（収得）性の有無で線引きする議論
- (2) 種実類（堅果類、穀物類）は固有の原料に入れるべきとする議論
- (3) 副原料として風味、香味付けるものも認めるべきであるとする議論
- (4) その他の原料の使用量に制限を設けようとする議論
- (5) 伝統・文化以外に、地域の「風土性」も加味すべきであるとする議論
- (6) 本格焼酎の中に「特定名称」（例、伝承焼酎）を設けてはどうかとする議論

【参考表】 現在使用されている原料の一覧表

| 類 別            | 原 料 名                               | 類 別   | 原 料 名  |
|----------------|-------------------------------------|-------|--|
| 堅 果 類<br>(穀物類) | ぎんなん、くり、ピーナツ<br>ゴマ、ひし               | 藻 類   | のり、わかめ。昆布  |
|                |                                     | 果 実   | デーツ  |
| 乳 類            | 牛乳、脱脂粉乳                             | そ の 他 | 緑茶、高麗人参、アロエ、あ<br>まちゃづる、クマ笹、かけゆ<br>またたび、ユリの根、明日菜<br>やわらぎ、サフランの根 |
| 野 菜 類          | かぼちゃ、トマト、よもぎ<br>れんこん、人参、しぞ、<br>ピーマン |       |  |
| 茸 類            | 椎茸、松茸、えのき茸                          |       |  |

#### 4 全国の製造者の意見の取り纏め

原料を伝統的な固有のものに限定すべきである。(純粹論・文化論)

その他の原料も本格焼酎の範囲に入れるべきである。(現実論・新技術論)

#### 5 企画部会の検討と当局への要望

##### 【省令本則】

次に掲げるアルコール含有物を連続式蒸留機以外の蒸留機(単式蒸留機という)で蒸留したもの(水以外の物品を加えたものを除く)  
イ 穀類、いも類及びこれらのこうじと水を原料として発酵させたアルコール含有物  
ロ 清酒かす又は清酒かすを発酵させたアルコール含有物並びに清酒かすと米、米こうじを原料として発酵させたアルコール含有物  
ハ 砂糖(酒税法施行令第4条第2項に掲げるものに限り)、米こうじ及び水を原料として発酵させたアルコール含有物

##### 【省令附則】

改正後の酒税の保全及び酒類業組合等に関する法律施行規則第11条の5の規定により、本格焼酎と表示できなくなった酒類についての表示は、改正前に製造者が、現に製造販売していた酒類と使用原料、製造方法、並びに成分等が同一の酒類を、引き続き製造場から移出する場合に限り、当分の間なお従前の例によることができる。

#### 6 企画部会の検討と当局への要望

経費措置には期限の定めが必要  
法令改正の合理的根拠を失う  
期限は6カ月～3年が一般的  
消費者の理解が得られない

#### 7 各業界の意見

## こうじ使用を巡る議論

### 1 議論の方向性及び趣旨

- ┌ 伝統的文化論 「こうじ文化」を崩すことは将来に禍根を残す。  
(こうじこそ本格焼酎の「核」である。)
- └ 新技術論 技術開発の方向は「こうじ」からの脱却ではないか

### 2 酵素剤の使用に関する議論

#### (1) 共通確認

将来の技術の自由度を担保するためには、酵素剤の併用を妨げないことが望ましい

#### (2) 一定の数量制限説

伝統的な「本格焼酎」である限り、こうじ使用は必須条件である。  
こうじ1粒論を排除するためにも、少なくとも必要な酵素力の半分はこうじによるべきである。

#### (3) 自由放任説

酵素剤の量的制限を一切すべきでない。  
工程及び作業の省力化、製品原価の引き下げに及ぼす効果は大きい。

### 3 こうじと市販酵素剤の糖化力比較

焼酎および清酒麹と市販酵素剤の糖化力比較

| 焼酎の種類 | 仕込配合<br>(総原料 1000 kg) |        |      | 麹配合 | 無水物<br>換算<br>麹重量 | 麹の糖化力          |           | 市販酵素剤担当量 |          |
|-------|-----------------------|--------|------|-----|------------------|----------------|-----------|----------|----------|
|       | 麹原料                   | 主(掛)原料 | 汲水   |     |                  | グルコアミラ<br>ーゼ力価 | 同左<br>総力価 | 対<br>総力化 | 対<br>総原料 |
|       | Kg                    | Kg     | L    | %   | Kg               | U/g            | *10U      | g        | 千分率      |
| 甘露焼酎  | 170                   | 830    | 700  | 20  | 121              | 282            | 34.122    | 421      | 0.4      |
| 米焼酎   | 330                   | 670    | 1700 | 49  | 234              | 282            | 65.988    | 815      | 0.8      |
| 麦焼酎   | 330                   | 670    | 1600 | 49  | 234              | 189            | 44.226    | 546      | 0.5      |
| 黒糖焼酎  | 350                   | 650    | 2400 | 54  | 249              | 282            | 70.218    | 867      | 0.8      |
| 泡盛    | 1000                  | 0      | 1700 | 全麹  | 710              | 145            | 102.950   | 1271     | 1.2      |
| 清酒    | 220                   | 780    | 1300 | 22  | 156              | 223            | 34.788    | 429      | .04      |

### 4 全国の製造者からの意見の取り纏め

#### 5 行政への要望

製造に際して使用する糖化酵素については、次のように措置していただきたい。

糖化酵素については、こうじと併用するものに限り原料の重量の1000分の1以下に相当するものは、原料として取り扱わないこととする。

## 単式蒸留機の定義

### 1 議論の方向性及び趣旨

単式蒸留法による微量成分が本格焼酎本来の芳香と風味を醸し出す。  
(単式蒸留法こそ、本格焼酎の「命」である。)

### 2 単式蒸留器の定義

#### (1) 単独規定説

もろみを回分的に供給し、留出成分が経済的に変化する構造を有するもので、不純物の除去が不完全な蒸留方式のものをいう。

#### (2) 技術革新説

機器についても今後開発される可能性があり、中間式蒸留機の内容を無視すべきではない。

蒸留器(機)の性能による分類

| 麹の供給<br>留出<br>アルコール度数      |       | 回 分 供 給   |           | 連 続 供 給 |        |
|----------------------------|-------|-----------|-----------|---------|--------|
|                            |       | 変 動       | 一 定       | 変 動     | 一 定    |
| 不<br>純<br>物<br>の<br>除<br>去 | 不 完 全 | 単式蒸留器     | 中 間 蒸 留 器 |         |        |
|                            | 完 全   | 中 間 蒸 留 器 |           |         | 連続式蒸留機 |

[ 資料提供：元醸造試験所長 西谷先生のレポート ]

### 3 行政への要望と決着

単式蒸留機(連続式蒸留機以外の蒸留機をいう)



連続式蒸留機以外の蒸留機(単式蒸留器をいう)

## 砂糖等の添加物の存廃に関する議論

### 1 議論の方向性及び趣旨

砂糖等の添加物は、“本格”イメージを低下させるもので、本格焼酎としての伝統と王道を守っていくためには、砂糖等を添加したものは本格焼酎から排除すべきである。

### 2 全国の製造者の意見

### 3 行政への要望決着

( )書きで「水以外の物品を加えたものを除く」を追記することで問題は解決する。

## 極樽貯蔵酒の吸光度の制限に関する議論

### 1 議論の方向性及び趣旨

【現状維持論】

《参考》焼酎と他の蒸留酒との税率格差

【一部緩和論】

【規制撤廃論】

【規制強化論】

|        |     |      |
|--------|-----|------|
| ウイスキー類 | 40度 | 103% |
|        | 25度 | 152% |
| スピリッツ類 | 37度 | 100% |
|        | 25度 | 148% |

#### 樽貯蔵酒の着色度制限の件（提言）

- 1 現行、モルト（スコッチ）ウイスキーの着色度の約1/10以下に制限されている。
- 2 現在のウイスキーの諸費低迷から見て、単に着色度を高めても需要の拡大は期待できない。
- 3 着色度を高めることによって、焼酎の生命である特有の「味わい」がタル由来の香味でマスク（隠）される。
- 4 着色度を高めることにより、ウイスキー類との競合を誘発する可能性が高いだけに、現状程度の着色度を保持するのが望ましい。
- 5 そもそも、タル由来のタンニン系の香味が日本人の「原味覚」に馴染むものであろうか。  
嗜好の根底を成す食生活（食文化）の東西の違いの面からも検討する必要がある。

《元醸造試験所長 西谷先生のレポートより》

### 2 企画部会のまとめ

吸光度のウイスキーへの接近は、比例逓減税率改正の口実若しくはきっかけを作ることが想定されるので情勢を見守ることが望ましい。

《現行の主要酒類の税率構造は別添付資料参照》

エピローグ ————— 原料問題を巡るその後の議論