

酒類販売管理研修通信

Alcohol Beverages Information for Lecturer

平成 18 年 12 月 第 1 2 号

独立行政法人酒類総合研究所

ホームページ <http://www.nrib.go.jp>

ご意見ご要望は、こちらまでどうぞ → info@nrib.go.jp (酒類総合研究所メールアドレス)

Head Line (記事見出し一覧)

I モデルテキスト情報

- きちんと知りたい法令の基礎
(酒類の分類について
～平成 18 年 5 月の改正～)

II 研究所からのお知らせ

- 酒類総合研究所の仕事
(泡盛古酒の香り)

III 国税庁からのお知らせ

- 酒類販売管理研修受講事績の販売場
への掲示について
- 飲酒運転根絶及び適正飲酒推進のため
の周知・啓発活動について
- 酒類販売管理協力員について



長年研究所の酒造りの陰の立役者として活躍してきました。現在はその役目を小型高性能ボイラーに譲り、このボイラーは解体されましたが、写真の石炭投入口は東京事務所で保管されることになりました

I モデルテキスト情報

- きちんと知りたい法令の基礎
(酒類の分類について
～平成 18 年 5 月の改正～)

【はじめに】

平成 18 年度税制改正では、持続的な経済社会の活性化を実現するための「あるべき税制」の構築のため各税目の改正が行われ、酒税制度についてもこの改革の一環として、「酒類の分類の簡素化」、「酒類間の税負担格差の縮小」等の改正が行われました。

酒税は、昭和 37 年に酒類の分類の大幅な改正が

行われ、個々の酒類に対して、担税力に応じた負担を求め、酒類を細かく分類し、それぞれの酒類ごとにその消費の態様等を勘案して異なる税率が定められていました。その後の数次の改正により酒類の生産・消費の状況等を踏まえ、酒類間の税負担格差の縮小が図られてきましたが、近年の「酒類消費の多様化の進展」、「酒類の製造技術の向上等による新しい酒類の出現」により酒類間の税負担の不均衡が顕著になってきたため、酒類の分類を大幅に簡素化するとともに、酒類間の税負担格差を縮小する方向で税率の見直しが行われました。

【酒類の分類の簡素化】

これまで10種類（そのうち5種類についてはさらに細かく11品目）に区分されていた酒類の分類は、その製法や性状に着目して、発泡性酒類、醸造酒類、蒸留酒類、混成酒類の4種類に大括り・簡素化され、この区分ごとに異なる税率が適用されることになりました。

醸造酒、蒸留酒、混成酒は、醸造学上の分類としてしばしば使われる分類ですが、発泡性酒類は、近年のビール・発泡酒を中心とした「低アルコール分で発泡性を有する酒類」の競合・代替性を勘案して、特にその性状に着目して設けられた分類です。

一方、これまでの10種類11品目の区分については消費者の商品選択の基準として既に定着していること等を踏まえ、この区分を基本的に維持しつつ、新たに「酒類の品目」として位置づけられました。

【酒類間の税負担格差の縮小】

税率の見直しに当たっては、前述の4種類に大括り・簡素化された区分ごとに担税力に応じた負担を求める等の観点から、**基本税率**を定めた上で、現在の酒類の生産・消費に与える影響を考慮して基本税率と異なる税率（**特別税率**）が定められ、酒類間の税負担格差が縮小されました。

さらに、清酒、合成清酒、みりん等については、アルコール分の上限が設けられる等の定義の見直しに伴い、従来のアルコール分に比例した税率から、アルコール分にかかわりの無い一律の税率に簡素化されました。

ただし、ビール、発泡酒以外の「低アルコール分（10度未満）で発泡性を有する酒類」については、いずれの種類であっても発泡性酒類の「その他の発泡性酒類」の税率が適用されます。例えば、アルコール分8度で発泡性がある清酒は、酒類の品目は清酒で醸造酒類に区分されますが、適用されるのは「その他の発泡性酒類」の税率となります。

【酒類の定義の改正】

1 清酒

清酒の生産・消費の状況等を踏まえ、醸造酒とし

ての位置付けを明確化する観点から改正が行われました。

- (1) 清酒の範囲がアルコール分22度未満のものに限られました。これは、アルコール分に比例した税率からアルコール分にかかわりなく一定の税率に改められたことに併せて改正されたものです。
- (2) 従来、主原料である米の重量まで認められていた副原料の使用可能量が、米の重量の100分の50以下とされました。
- (3) 副原料のうち、近年使用実績のなかった麦、あわ等が除外されました。

上記の改正により「清酒」に区分されなくなった酒類は、製



造できなくなるわけではありません。

例えば、高濃度のアルコールを添加して22度以上の高アルコールの清酒としていた商品が市場にありましたが、今後は「雑酒」等として製造・流通することになります。同様に醸造アルコールの添加量が多い増醸酒と呼ばれていた清酒は、今後「雑酒」又は「リキュール」等として製造・流通することになります。

2 合成清酒

合成清酒は香り、味、色等が清酒に類似した酒類ですが、その中でもしゅうちゅうに近いものを除外するため、「アルコール分が16度未満、エキス分が5度以上のものに限られるとともに、アミノ酸度0.5以上・酸度1以上のもの」に限定され、これ以外のものは「リキュール」等に区分されることになりました。

また、副原料のうち、近年使用実績のなかった麦、あわ等が除外されました。

3 しょうちゅう

従来のしょうちゅう甲類、しょうちゅう乙類の名

称は、連続式蒸留しょうちゅう、単式蒸留しょうちゅうに変更され、蒸留方法の違いによる区分であることが明確になりました。

また、同時に定義も明確化されました。

4 みりん

しょうちゅうに類似したものを除外するため、「アルコール分が15度未満、エキス分が40度以上で原料として使用したぶどう糖等の重量が一定以下のもの」に限定され、これ以外のものは「リキュール」等に区分されることになりました。

5 果実酒

果実酒の特性を勘案して改正されました。

(1) 果実酒の範囲がアルコール分20度未満のものとされました。これは、果実酒については従来からアルコール分にかかわらず一定の税率が適用されていましたが、他の酒類とのバランスに配慮して改正されたものです。

(2) 主たる原料が果実であることを明確化する観点から、次のものが除外されました。

- ① 果実の糖分不足を補うため補糖して発酵させたもののうち、その補糖量が果実に含まれる糖類の重量を超えるもの
- ② 果実酒に糖類を添加したもののうち、その添加量が添加後の酒類の重量の10%を超えるもの

上記の改正により、例えば、果実そのものに含まれる糖分が少ないため、多量の糖を添加して発酵させていた商品がありましたが、今後「甘味果実酒」等として製造・流通することになります。

6 その他の雑酒(旧酒税法)

旧酒税法のその他の雑酒は、今回の改正で分類が4種類に大括り・簡素化されたことに伴い糖類等を原料として発酵させた酒類(アルコール分20度未満のものに限られます。)を醸造酒類である「その他の醸造酒」に、その他のものを混成酒類である「雑酒」に区分することになりました。

なお、次のものは「その他の醸造酒」ではなく「雑酒」又は「リキュール」になります。

- (1) アルコール以外の酒類を原料の一部としたもの
- (2) アルコールを原料の一部としたもので、アルコール分が15度以上のもの又はアルコールの重量が水以外の原料の重量の30%以上のもの

7 リキュール

従来のリキュール類の名称はリキュールに変更されました。

平成元年の酒税法改正までは「本格リキュール」と「その他のリキュール」に分



かれていたので酒類の種類としてリキュール類がありました。平成元年の改正以降、リキュール類の中での区分は無くなりましたがリキュール類という名称はそのまま残っていました。今回の改正では、「類」という文字が取れ「リキュール」になりました。

また、今回の改正をそのまま適用するとリキュールに該当してしまう「みりんに類似したもの」…具体的には、肥後の赤酒のような灰持酒等…は従来から「その他の雑酒」に区分されていたために、この改正に当たっても「雑酒」に区分することが相当であることから、「米及び米こうじを原料の一部として発酵させた酒類と木灰を原料の一部とした酒類のうち一定の基準に該当するもの」がリキュールの範囲から除外されました。

8 ビール・発泡酒

ビール・発泡酒の特性等を勘案してアルコール分を20度未満のものに限定し、20度以上のものが「雑酒」等に区分されることになりました。

これは、ビール・発泡酒についても果実酒と同様に従来からアルコール分にかかわらず一定の税率が適用されていましたが、他の酒類とのバランスに配慮して改正されたものです。

法令の各条文を理解するには、具体的な事例を考えると役立つことがあります。味気ない法令の文言が講師の皆様の工夫した説明により生きた内容として受講生に伝えることもできます。

II 研究所からのお知らせ

○ 酒類総合研究所の仕事!

酒類総合研究所の100年を振り返って酒類業界に貢献をした研究成果をご紹介します。今回は泡盛古酒(コース)の香りについてのお話です。

【第9回 泡盛古酒の香り】

泡盛は、酒そのものの豊かな香りや味わいだけでなく南国沖縄のイメージも魅力的で、昨今の本格しょうちゅうブームの立役者となっています。醸造面から見れば黒麹菌で造った米麹 100%で仕込み単式蒸留機で蒸留するのが特徴的です。なかでも長い時間をかけて熟成した泡盛古酒(コース)は「甘くて芳醇な香り」、「まるやかで柔らかい味」と評価され珍重されています。貯蔵年数は3年から20年を超えるものもあります。

一般に、本格しょうちゅうの熟成は3段階に分かれており、蒸留後3~6ヶ月間の初期段階で刺激臭味が減少し、その後3年までの中期段階で香味が安定し丸味が増加します。3年以上の古酒化期には丸味の増加だけでなく固有の香味形成が見られるとされています。特に熟成期間が長い泡盛古酒では、バニラのような甘い香りがあることが知られていました。

バニラはアイスクリームの香として有名ですが、その香りの本体はバニリンです。本格しょうちゅうと同じ蒸留酒のウイスキーでもバニラの香りはしますが、この香りは貯酒樽の成分であるリグニンが、特に樽を焼



くことで分解してその一部がバニリンとなってお酒に溶け込んだものとされています。ところが泡盛は甕とかタンクに貯蔵されますので、そのようなことではこの香りは説明できません。香りの本体は何なのか、またそれはどうして出来るのかは謎でした。

今から10年以上前の1994年に、醸造試験所(酒類総合研究所の旧名称)では、泡盛古酒からこのバニリンを検出し、泡盛古酒の特徴的な香りの源となっていることをつきとめました。純米清酒や麦しょうちゅうの古酒も調べましたが、バニリンの濃度は閾値(人が感じる事ができる香気成分の最も薄い濃度で、この場合30%エチルアルコール溶液で0.2ppm程度)に近いもので、香りへの寄与はあまり大きくないと考えられました。それに対して5年貯蔵の泡盛古酒からは1ppmを超えるバニリンが検出され、香気特性に寄与していることが分かりました。その後も研究を進め、このバニリンは、原料である米の植物細胞壁のヘミセルロースから麹の酵素作用で切り出されたフェルラ酸が蒸留時の熱と酸化作用で4-ビニルグアヤコールに変換され、さらにそれが酸化して生成することが分かりました。

バニリンは泡盛古酒の香気特性を代表するもので熟成管理の目安に利用することも考えられています。一方、バニリン以外にも油成分から生成する成分等も泡盛古酒の特性に関与すると言われています。泡盛古酒の香気は複雑で、まだ全容が解明されているわけではありません。

III 国税庁からのお知らせ

○ 酒類販売管理研修受講事績の販売場への掲示について

現在、酒類販売管理者の選任から3ヶ月以内、又は前回の研修の受講日から概ね3年を経過することとなる酒類販売管理者の皆様方には、酒類販売管理研修を受講していただいているところです。

国税庁HPに酒類販売管理研修の受講事績の掲示例を掲載していますので、酒類販売管理研修を受講した事績等を酒類小売販売場の見やすい場所に掲示するようお願いいたします。

国税庁HP

<http://www.nta.go.jp/category/sake/16/5357/01.htm>

○ 飲酒運転根絶及び適正飲酒推進のための周知・啓発活動について

国税庁では、忘年会・新年会等により飲酒機会が増加する年末年始に向け、飲酒運転根絶及び適正飲酒推進のための周知・啓発活動を展開しています。

レジ等への飲酒運転防止及び適正飲酒の表示、店内放送、酒類販売時の声かけ等の実施を積極的にお願います。

(1) 飲酒運転の根絶

飲酒運転による交通事故については、死亡事故が今年に入って増加傾向に転じ、特に最近、重大な事故が相次いでいます。

飲酒運転が悲惨な結果をもたらすことを再認識し、その根絶のため、一人一人が「飲酒運転は絶対にしない、させない」という意識を徹底することが重要です。

(2) 適正飲酒の推進

「酒は百薬の長」という言葉もあるように、昔から適度な飲酒は心身によい影響を与えることが広く知られています。飲酒は、精神のストレスを和らげ、血行を促進し食欲を増進するなど健康を守らうと、一定の効果を生むものと考えられます。



しかし、その一方では、心や体の健康に大きな害をもたらす危険にも注意が必要です。

酒類のもつ特性を十分理解し、適正飲酒に努めましょう。

詳しくは社団法人アルコール健康医学協会HP (<http://www.arukenkyo.or.jp/>) をご覧ください。

適正飲酒の10か条

- ① 笑いながら共に、楽しく飲もう
- ② 自分のペースでゆっくりと
- ③ 食べながら飲む習慣を
- ④ 自分の適量にとどめよう
- ⑤ 週に二日は休肝日を
- ⑥ 人に酒の無理強いをしない
- ⑦ くすりと一緒には飲まない
- ⑧ 強いアルコール飲料は薄めて
- ⑨ 遅くとも夜12時で切り上げよう
- ⑩ 肝臓などの定期検査を

○ 酒類販売管理協力員について

本年度から、応募者を募り、国税局長が「酒類販売管理協力員」を委嘱しています。

酒類販売管理協力員には、酒類小売販売場で買い物をする機会などに、未成年者飲酒防止に関する表示や店頭価格の状況を確認し、税務署に連絡していただくこととしています。

酒類販売管理協力員について、ご質問・ご不明な点がございましたら、お近くの酒類指導官にお問い合わせください。

※ 国税庁では、税務署への各種手続について e-Tax の利用を推奨しています。

詳細は、e-Tax HP

(<http://www.e-tax.nta.go.jp>) でご案内しています。