

お酒の

はなし

9

特集 雑酒・販売

目次

はじめに	1
酒類の表示義務と表示基準	1, 6, 7
濁酒	2
酒と神様	3
発泡酒・第3のビール	4
酒類の保存・保管	5
酒類販売業	8

【はじめに】

清酒特集から始まりましたこの酒類総合研究所情報誌「お酒のはなし」はこの第9号をもって酒税法の種類別による特集の最終号となります。

今号では、残っております「雑酒」のうちの「濁酒」、「発泡酒」及び一般に「第3のビール」と呼ばれているビール風味の発泡アルコール飲料を紹介します。

次号からは、趣向を変えまして新たな特集をお届けします。今後とも酒類総合研究所情報誌「お酒のはなし」をご愛読いただきますようよろしくお願いいたします。

なお、平成18年5月1日より、酒税法が改正され、酒類の種類や税額が変更になる予定です。この冊子では作成時現在の酒税法に基づいていますので、ご了解ください。

【酒類の表示義務と表示基準】

酒類の表示については、酒税の保全及び酒類業組合等に関する法律（以下、「酒類業組合法」と略します。）や不当景品類及び不当表示防止法の規定に基づく公正競争規約、食品衛生法、計量法において定められています。以下、簡単なアウトラインをご紹介しますが、詳細については電子政府の総合窓口（<http://www.e-gov.go.jp/>）や「景品表示法のトップページ」（<http://www.jftc.go.jp/keiho/index.htm>）をご参照ください。

酒類業組合法の第八十六条の五（及び政省令）による、酒類に必ず表示しなければならない事項は、製造者の氏名または名称、製造場の所在地、容器の容量、当該酒類の種類（品目があるものは品目）になります。また、酒類の種類によって表示しなければならない事項として、アルコール分、税率の適用区分、発泡性を有するものはその旨があります。これらの事項は、容器の見やすい箇所に表示しなければなりません。

輸入酒については、輸入者の氏名または名称及び住所、引取先の所在地、容器の容量、当該酒類の種類、当該酒類の種類に

よって表示しなければならない事項を容易に識別できる方法で表示しなければなりません。

さらに、酒類の取引の円滑な運行及び消費者の利益に資するために表示の基準を定めることができることが酒類業組合法第八十六条の六に定められています。国税庁では、「清酒の製法品質表示基準」（平成元年11月）について、「未成年者の飲酒防止に関する表示基準」（平成元年11月）について、「地理的表示に関する表示基準」（平成6年12月）について、「酒類における有機等の表示基準」（平成12年12月）についての4つの表示基準（告示）を定めています。

清酒のラベルに表示されている事項については、当酒類総合研究所が平成16年度に発行いたしました、「日本酒ラベルの用語事典」に詳しく解説しておりますので参考にしてください。日本語版、英語版ともにホームページ（<http://www.nrib.go.jp/sake/nlzen.htm>）にPDFファイルで載せてありますのでご活用ください。なお、利用条件を必ず守っていただきますようお願いします。

ここではワインのラベルを例にとって見てみましょう。



まず、必ず表示する事項として、左記にあげている①銘柄名、②製造者名、③製造場所在地、④容量、⑤種類、⑥アルコール分、⑦未成年者の飲酒防止表示があります。さらに、任意記載事項として⑧使用品種名・産地名、⑨年号（収穫年）、⑩妊産婦飲酒の注意表示）などがあります。

これらの任意記載事項については、業界団体の自主基準や各メーカーの判断に基づいて表示しています。また、裏張りに表示されていることもあります。

（注）果実酒のアルコール分の表示は、平成18年5月1日以降、13度以上14度未満」の様に1度きざみでの表示となる予定です。

（6ページへつづく）

造り方と商品知識

雑酒

だくしゅ 濁酒

濁酒は、米と米麴と水を原料として発酵させ、こしていない酒のことをいいます。一般的には「どぶろく」という名称で呼ばれています。

濁酒は、日本の酒税法では、「雑酒」という種類のうち、「その他の雑酒」という品目に該当します。「雑酒」とは、酒税法で規定している9つの種類にいずれも該当しない酒類で、さらにその「雑酒」のなかでも発泡酒及び粉末酒に該当しない酒類が「その他の雑酒」という品目になります。昔の酒税法（昭和37年3月以前）では、濁酒という種類で分類されていました。現在は、酒類業組合法施行規則の第十一条の五（種類の例外表示）に、「米、米こうじ及び水を原料とし発酵させたもので、こさないもの」を濁酒と表示することができるとの規定があります。

どぶろくのことをにがりざけと言うこともあります。清酒メーカーが販売している「にがりざけ」はほぼ同じものですが、酒税法上はまったくの別物です。清酒は酒税法上「こす」という工程が必要ですので、清酒メーカーの販売している「にがりざけ」は清酒のもろみを網目であらごしするなどのこすという工程が必ず入っています。

どぶろくは、米を使った酒類のもっとも素朴な形態です。これを沈殿ろ過する事で清酒を作る事も可能になりますが、清酒になるほどにはこさずに飲用します。清酒に比べる過が不十分であるため、未発酵の米に含まれる澱粉や、澱粉が分解した糖により、ほんのり甘い風味がありますが、アルコール度数は清酒と同程度であるため、口当たりのよさがあだとなつてつい飲み過ぎて悪酔いしやすいので注意が必要です。

歴史

日本におけるどぶろく造りの歴史は、稲作とほぼ同起源であるといわれています。

灰入れによる清澄法（灰持酒については第7号で特集しています。）が使われるようになるまでは、もろみの上澄みを清酒、下溜まりを濁酒と分けて呼んでいましたが、もともとは同じ酒でした。江戸時代の初期までは、一般に酒といえばこの濁酒のことを指していました。

明治時代に入ると、主要な税収源であった酒税の収入を減らすどぶろく作りが禁止され、現在に至っています。

どぶろくの語源は定かではありませんが、ただ中国や朝鮮方面から稲作とともに伝わった、米で作る醪の混じった状態の濁酒（だくしゅ）のことを濁醪（だくらう）と呼んだのが訛って、今日のどぶろくになったと言われています。

密造酒で在った事から隠語で呼ばれる事も多くどぶや白馬



どぶろく(イメージ)

(しろうま)、瀬六（どぶろくまたはずぶろく）といった呼び方も地方によっては残されています。

なお、どぶろくという密造酒というイメージがありますが、日本では、免許がない者が造ると、酒税法違反となり、5年以下の懲役又は50万円以下の罰金という罰則規定があります。

神事の酒

日本では古来より、収穫された米を神に捧げる際に、どぶろくを作って供える事で、来期の豊穰を祈願したという風習があります。この風習は、現在40ヶ所以上の神社で、どぶろく祭として伝えられています。

これらの宗教的行事におけるどぶろくの製造と飲用は、製造免許を受けて行われています。祭礼用として製造が許可されているため、酒類の境内からの持ち出しはできません。

代表的などぶろく祭としては、長草天神社（愛知県大府市、2月）や世界遺産である白川郷の白川八幡神社、鳩谷八幡神社、飯島八幡神社（岐阜県白川村、10月）、白鬚田原神社（大分県杵築市、10月）などがあげられます。

どぶろく特区

どぶろく特区とは、指定地域内で特定分野の規制を撤廃・緩和し、経済活性化などを目指す政府の「構造改革特別区域」構想の一つとして設けられました。

酒の製造免許は、酒税法が酒類ごとに定めた量（雑酒では年間6キロリットル）以上の製造が可能なる者にしか付与されていません。酒税の徴収が困難になるおそれがあるためです。

そこで、酒税法上の「雑酒」の最低製造数量の基準を特例として緩和することにより、どぶろくを製造できる免許を旅館や農家民宿や農園レストランなどで自分で原料となる米を作っている宿泊施設に限って付与することになりました。

どぶろく特区は、平成15年11月の構造改革特区第3回認定において、岩手県安代町、岩手県浄法寺町、岩手県遠野市が最初に認定されました。平成18年1月1日現在では、28地域が認定されています。

このどぶろく特区内では、地域振興の関係から、どぶろく製造と、農園民宿等で製造場の区域内での販売および自己の営業場で消費される場合の提供が、許可されています。しかし、製造場の区域外での「みやげ物としての販売」に関しては、酒類販売業の免許が必要となります。



長草天神社どぶろく祭り

お酒の
情報箱

酒と神様

神代の酒

ギリシャ神話ではブドウ酒の神様としてバッカスが登場しますが、日本にも酒の神様がたくさんいます。

神話の中で酒が初めて出てくるのは、素戔鳴尊が八咫大蛇を退治するために八塩折酒（できた酒を何度もくり返し醸造した酒）を造らせる場面です。

素戔鳴尊は、日本神話の代表的な神様で、イザナギ・イザナミの産んだ三貴神（天照大神・月読命・素戔鳴尊）の一族です。姉の天照大神と争い、天照大神の岩戸隠れ（天の岩戸事件）を引き起こし、高天ヶ原を追放されます。降り立った出雲国で人々に禍をもたらす八咫大蛇を退治し、櫛名田姫（日本書紀では奇稻田姫）と結婚し、新しく宮作りをし、歌を詠みました。「八雲立つ出雲八重垣妻籠みに 八重垣つくるその八重垣を」（この歌はわが国の和歌のはじめとされています。）素戔鳴尊は、京都の八坂神社や大宮の氷川神社にまつられています。

しかし、酒造の祖神とされているのは、素戔鳴尊の六世の孫とされている大国主命です。出雲大社では縁結びの神様として知られていますが、大和の



大神神社

大神神社（三輪神社）では酒造りの神様としても少彦名尊（司神酒という別名もあります）とともに祀られています。



松尾神社

す。大神神社は、本殿は設けず拝殿の奥にある三ツ鳥居を通し三輪山を拝するという、原初の神祀りの様が伝えられています。この三輪山の神杉を形どったものが酒蔵にある酒林です。梅宮大社は、酒解神（大山祇神）や酒解子神（木花咲耶

酒に関係のある神様を祀った神社を酒神神社と総称しますが、その中でも来歴と社格の順に大神神社、梅宮大社、松尾神社を日本三大酒神神社と呼んでいます。

姫命)を祭神としています。日本書紀には、木花咲耶姫命が彦火火出見尊を御安産になったのを御喜びになった大山祇神が、狭名田の茂穂で天甜酒を醸み造って天神地祇にお供えになった事が書かれています。松尾神社は、近世前期以降、醸造祖神として全国の酒造家、味噌、醤油、酢等の製造及び販売業者から格別な崇敬を受け、松尾様と呼ばれています。ここの石灯籠は神酒徳利をかたどったものです。



松尾神社の石灯籠

酒と神事

神代の時代から、酒は信仰との関わりが強く、飲酒という行為もハレの日の神聖な行事とされてきました。



菰樽

中三殿で行われる最も大切なお祭りとして、収穫の秋、新穀の初穂を捧げる新嘗祭があります。これは従来11月の2回目の卯の日に行われてきました。全国の神社でも、その年の収穫を神々にお供えして、秋の実りを感謝する大切なお祭りとして行われています。この新嘗祭ではその年の新米で造られた神酒も供えられます。この供えられた神酒は、直会の場において、一同で飲むことになります。

直会は、祭典中の精神の緊張を解いて、普段の生活にかえり、神さまにお供えしたものを（神酒、神饌）をいただく行事です。神霊が召し上がったものを頂くことにより、神霊との結びつきを強くし、神霊の力を分けてもらい、その加護を期待するものです。これにより神人相饗の群飲となります。なお、直会の語源としては、直りあい（平常に復る）や嘗むりあう（同じものを嘗めあう）から来ているという説があります。

造り方と商品知識

雑酒

発泡酒・第3のビール

酒税法におけるビールの定義は、「麦芽、ホップ及び水を原料として発酵させたもの」「麦芽、ホップ、麦その他の政令で定める物品を原料として発酵させたもの。ただし、その原料中当該政令で定める物品の重量の合計が麦芽の重量の十分の五を超えないものに限る。」となっています。

また、発泡酒は、「麦芽又は麦を原料の一部とした酒類で発泡性を有する雑酒」と定義されています。ビールでも発泡酒でもない「第3のビール」と呼ばれている「ビール風味アルコール飲料」は、個別には定義されていませんが、その他の雑酒（発泡酒及び粉末酒以外の雑酒）やリキュール類に分類されます。

言い換えますと、麦芽の原料に占める割合（麦芽の使用割合）が2/3を超えるものがビール、下回るものが発泡酒となります。ビールは、使用できる原料を厳しく定め、ビール文化を培ってきました（ドイツでは世界最初の食品に関する法令とされているビール純粋令が今も守られています）。それに対し、発泡酒は使用できる原料に制約がないため、バラエティーのある商品設計が可能で、様々なタイプの商品が市場に出ています。なお、右の表にあるように発泡酒の税率は、麦芽の使用割合が50%と25%のところが変わってきますので、現在市場に出ている商品の大部分が麦芽使用割合25%以下のものになっています。

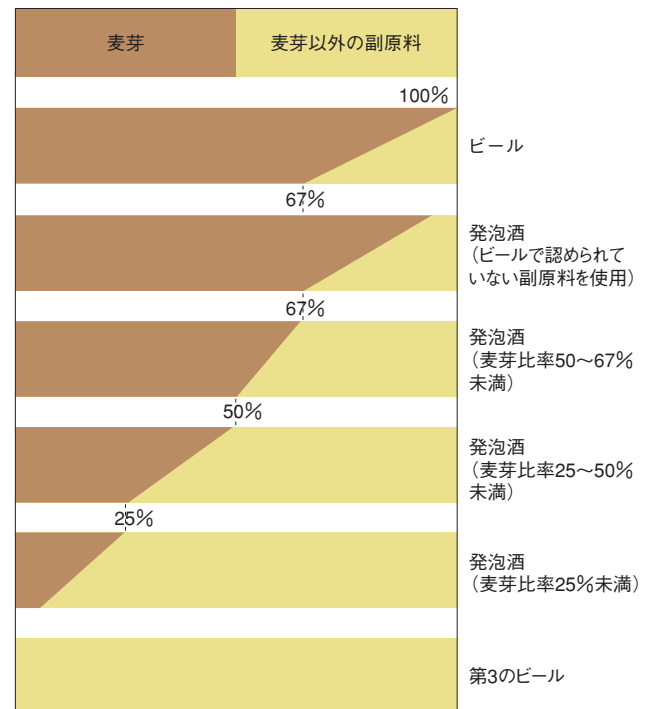
また、いわゆる第3のビールは、麦や麦芽を使用していないもの（分類上は「その他雑酒②」）と発泡酒にスピリッツを混ぜたもの（分類上は「リキュール類」）の2種類が発売されています。

日本における発泡酒の歴史は、第2次世界大戦前にまで遡ります。昭和7年、当時、余剰米対策として、大蔵省醸造試験所で「ライスビール」の研究がなされましたが、市販されるには至りませんでした。また、戦中には、食糧難から麦芽の量を減らしたビールの開発が行われましたが、商品化はされませんでした。戦後には、サツマイモを原料としたビールが研究され、昭和25年に「太陽ビール」として市販されました。これが市販発泡酒の第1号です。ただし1年程で発売中止になっています。

その後、平成の時代に入ると、バブルの崩壊とともに輸入低価格ビールが販売量を伸ばしました。それに対抗する形で平成5年に麦芽比率65%の発泡酒が発売されました。さらに、翌年には、麦芽比率を25%未満に減らした発泡酒が発売されました。その後もビールを製造する各社が多々の発泡酒を発売してきたことから、平成14年に販売数量2474万キロリットル余（国税庁調べ）にまで増えました。現在は、いわゆる第3のビールに押される形でやや減少しています。

第3のビールという名称は、ビール風味の発泡アルコール飲料の俗称で、ビール、発泡酒に続くことからマスメディアによって作られた言葉です。麦芽も麦も一切使わず、えんどう豆から抽出した「えんどうタンパク」を麦芽の代わりに使用したビールテイストの新アルコール飲料を発売したのが最初です。その後、この第3のビール市場も大手各社が参入し競い合っています。使用する原料も、「えんどうタンパク」、「大豆ペプチド」、「大豆たんぱく」、「とうもろこし」を使用した商品が市場に出ています。

図 ビール、発泡酒、第3のビールの原料使用比率による分類



区分	ビール	発泡酒	第3のビール	
酒税法上の分類	ビール	雑酒 発泡酒	雑酒 その他の雑酒	リキュール類
表示	ビール	発泡酒	その他の雑酒②	リキュール類
使用できる原料	①麦芽・ホップ・水 ②麦芽・ホップ・水・政令で定めるもの（麦、米、とうもろこし、こうりゃん、ばれいしょ、でんぶん、糖類、苦味料、カラメル）	麦芽または麦を原料の一部としたもの。	規定なし（麦芽または麦を使用していないこと。）	規定なし
製造の特徴	上記原料を用いて発酵させたもの。政令で定めるものの重量が麦芽の重量の十分の5を超えないこと。	基本的にはビールと同じ。酵母による発酵過程が無くても可。	基本的にはビールと同じ。酵母による発酵過程が無くても可。	できあがったビール又は発泡酒と蒸留酒を混和したもの。

お酒の
情報箱

酒類の保存、保管

お酒は生き物です。管理の仕方ひとつで良くなったり悪くなったりします。これは基本的には醸造酒であろうと蒸留酒であろうと同じことです。ここでは、一般的な酒類の保管方法についてお教えしましょう。

酒類製造場では、できたお酒を瓶詰めなどして出荷するまで、その商品に見合ったある一定の温度に保ち、徹底した管理をしています。しかし、流通過程や卸業者、小売業者における管理方法や消費者の皆様方の購入後の保管方法によっては、お酒の品質に影響を及ぼすことがあります。

管理の上で注意しなければならない大事なポイントは2つあります。温度と光です。高温にさらされることと急激な温度変化は最もお酒が苦手とするところなのです。



配送時にも遮光します

また、お酒は直射日光に非常に敏感です。少しの時間でも日光に当たると品質が落ちてしまいます。

小売店でも、店頭の日光が差し込む場所にお酒を陳列しているのをたまに見かけますが、温度と光のどちらも加わっていて、お酒の品質にとっては最悪の条件です。昔の酒屋のように薄暗い環境の方が品質にはいいのですが、商売としてはそうもいかないでしょう。最近では紫外線をカットするフィルムをリーチインの冷蔵ショーケースのガラス戸に貼るなどの対策が取られています。

自宅では、涼しくて暗い所(必ずしも冷蔵庫に入れなければならないという訳ではなく商品によります)に保管したほうがいいでしょう。例えば、清酒は、基本的にはお店で売っている時が飲み頃で、家に置いておいても普通は品質は悪くなるばかりです。プレミアの付いている希少ブランドの瓶をリビングのサイドボードにウイスキーなどと一緒に飾ってあるのを見かけることがありますが、リビングルームは温度変化が激しく、酒類の品質にとっては劣悪な環境なのです。自宅で保管しておくなら、台所の流し台の下や床下収納などが、ベストではありませんがより良い環境の場所と言えるでしょう。

清酒や本みりんを熟成させてみるのも面白いものです。収納に余裕がある方は、最初に2年、3年と区切りを考えて保管してみませんか。保管状態が良ければ、清酒も熟成させることでフレッシュなものから、深みのある旨味へと変化する場合があります。熟成というものは化学的に未解明な部分も多いため、必ずこうなるという計算ができないのも面白いところです。また、本みりんを何年も熟成させると極甘の貴腐ワインのような美味しいお酒となります。清酒も本みりんも熟成させるなら純米のものがオススメです。お試しください。



みりんの10年古酒

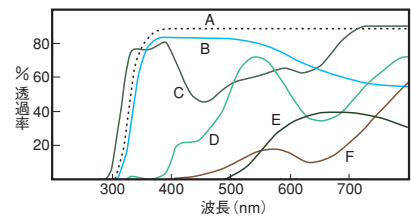
さて、当研究所では、酒類の品質の劣化を防止するための酒類容器の開発も行っています。容器の違いが品質にどう影響するか、ご紹介させていただきます。

日光や蛍光灯の光は酒類を劣化させます。特に清酒をはじめとする醸造酒は、光や温度による影響を受けやすいとされています。酒類総合研究所の研究結果では、440nmより長波長の光では清酒は着色しませんが、紫外線ばかりでなく可視光線である440nmより短波長の光でも清酒が着色することが分かりました。

1 清酒容器

清酒はいわゆる茶瓶のほか、商品イメージにあわせ、無色透明瓶、青瓶、グリーン瓶、濃モスグリーン瓶などに詰められ販売されています。

図1 瓶のガラスの透過スペクトル



A無色透明瓶、B青瓶、Cモスグリーン瓶、Dグリーン瓶、E茶瓶、F濃モスグリーン瓶

図1のようにA～Dの瓶は440nm以下の光を通すため、品質劣化を防ぐための管理が必要です。

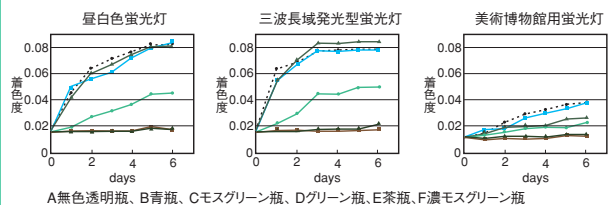
また、最近では1升瓶、4合瓶のほか小型の瓶やカップ酒などの少量容器も数多くなってきています。特に少量容器は大容量容器に比べ、内容量に対し表面積が大きいいため光や温度の影響を受けやすい形状であることに注意すべきです。

2 蛍光灯による変色

通常の店舗では昼白色や三波長域発光型などの蛍光灯を使用していると思いますが、図2のように昼白色蛍光灯、三波長域発光型蛍光灯では着色度の数値が日々大きくなっており、つまり色が濃くなっている、品質劣化が起きていることを示します。

美術博物館用蛍光灯(紫外線を抑えた蛍光灯)でさえ40nmより短波長の光が放射されるため茶瓶、濃モスグリーン瓶以外の瓶では着色が起きている。回転数の低い商品の陳列は、見本品だけに、箱に入れるなど光をカットする工夫が必要です。

図2 蛍光灯による清酒の着色の経時変化



A無色透明瓶、B青瓶、Cモスグリーン瓶、Dグリーン瓶、E茶瓶、F濃モスグリーン瓶

(1ページ目より続く)

清酒の製法品質表示基準

平成元年当時、清酒については、酒造技術の発達や消費の多様化に伴い、吟醸酒、純米酒、本醸造酒といった製法や品質の異なるさまざまなタイプの清酒が酒屋さんの店頭で見られるようになりましたが、それらの表示には法的なルールがなかったため、消費者の方からどのような品質のものかよく分からないという声が高まっていました。そこで、平成元年11月に「清酒の製法品質表示基準」(国税庁告示第8号)が定められ、平成2年4月から適用されています。

この表示基準では、①吟醸酒、純米酒、本醸造酒といった特定名称を表示する場合の基準を定めるとともに、すべての清酒について、②清酒の容器等に表示しなければならない事項の基準、③清酒の容器等に任意に表示できる事項の基準、④清酒の容器等に表示してはならない事項の基準が定められ、消費者の方の商品選択の大きなよりどころとなっています。

その後、醸造設備の開発、製造技術の進歩等により、例えば、純米酒の製法品質の要件である精米歩合70%以下の要件に該当しない白米、米こうじ及び水を原料として製造した清酒(いわゆる「米だけの酒」)であっても、純米酒の品質に匹敵するものが製造できるようになりました。このため、市場においては、いずれも米、米こうじ及び水を原料とした「純米酒」と「米だけの酒」が並存し、その内容の違いが分かりにくい状況となっており、消費者の方の商品選択を保護し、消費者利益に資する観点から、平成15年10月31日に一部が改正されました。

特定名称の清酒の分類

特定名称	使用原料	精米歩合	こうじ米使用割合	香味等の要件
吟醸酒	米、米こうじ、醸造アルコール	60%以下	15%以上	吟醸造り固有の香味、色沢が良好
大吟醸酒	米、米こうじ、醸造アルコール	50%以下	15%以上	吟醸造り固有の香味、色沢が良好
純米酒	米、米こうじ	—	15%以上	香味、色沢が良好
純米吟醸酒	米、米こうじ	60%以下	15%以上	吟醸造り固有の香味、色沢が良好
純米大吟醸酒	米、米こうじ	50%以下	15%以上	吟醸造り固有の香味、色沢が良好
特別純米酒	米、米こうじ	60%以下又は特別な製造方法(要説明表示)	15%以上	香味、色沢が特に良好
本醸造酒	米、米こうじ、醸造アルコール	70%以下	15%以上	香味、色沢が良好
特別本醸造酒	米、米こうじ、醸造アルコール	60%以下又は特別な製造方法(要説明表示)	15%以上	香味、色沢が特に良好

未成年者の飲酒防止に関する表示基準

未成年者の飲酒防止に資するため、酒類の容器包装、陳列場所、自動販売機、通信販売における表示すべき事項について定めています。

酒類の容器又は包装には、その見やすい場所に「未成年者の飲酒は法律で禁じられています」「お酒は20歳になってから」等の未成年者の飲酒防止に資する文言を明瞭に表示しなければなりません。ただし、もっぱら酒場、料理店等向けの商品、内容量が50ml以下のもの、調味料として用いられること又は薬用であることが明らかなものについては、表示を省略することができます。

酒類小売業者は、酒類の陳列場所の見やすいところに、「酒類の売場である」又は「酒類の陳列場所である」旨及び「20歳以上の年齢であることを確認できない場合には酒類を販売しない」旨を表示しなければなりません。

この場合において、酒類の陳列場所が壁等により他の商品の陳列場所と明確に分離されていない場合については、例えば、酒類を他の商品と陳列棚又は陳列ケース等により明確に区分した上で表示するなど、陳列されている商品が酒類であることを購入者が容易に認識できる方法により表示しなければなりません。

酒類の自動販売機には、次の事項を自動販売機の前面の見やすい所に、夜間でも判読できるよう明瞭に表示しなければなりません。

①未成年者の飲酒は法律で禁止されていること。

②免許者の氏名又は名称、酒類販売管理者の氏名、並びに連絡先の所在地及び電話番号

③販売停止時間(「午後11時から翌日午前5時まで販売を停止している」旨)

酒類の通信販売を行う場合には、次の区分に応じた表示をしなければなりません。

①酒類に関する広告又はカタログ等：「未成年者の飲酒は法律で禁止されている」又は「未成年者に対しては酒類を販売しない」旨

②酒類の購入申込者が記載する申込書等の書類：申込者の年齢記載欄を設けた上で、その近接する場所に「未成年者の飲酒は法律で禁止



酒類の売場である旨の注意表示

されている」又は「未成年者に対しては酒類を販売しない」旨
 ③酒類の購入者に交付する納品書等の書類：「未成年者の飲酒は法律で禁止されている」旨

地理的表示に関する表示基準

地理的表示 (GI=Geographical Indications) とは、消費者に対する食の品質と安全性の保証を目的にEUが提唱し始めた、特定の出産地および生産方法に由来する名称を保護する食品ラベリング制度です。

地理的表示は、知的所有権の貿易関連の側面に関する協定 (TRIPS協定) において、ぶどう酒及び蒸留酒の地理的表示の保護について、WTO加盟国において保護することが義務付けられています。日本では、「地理的表示に関する表示基準」が平成7年7月1日から適用されています。

これにより、ワインのボルドー、シャブリやブランデーのコニャックといった名称そのものに加えて、〇〇風、〇〇様といった類似の表示も産地以外のものには使用できません。

なお、清酒についても、地域の自然条件等を活かした伝統的な製法を受け継いだ特色ある地酒が数多く存在することから、消費者の視点に立った適切な商品情報の提供及び清酒の地域ブランド確立に向けた体制の整備を図るため、平成17年10月1日から適用になっています。

現在、国内で地理的産地として指定されているのは、彦岐焼酎の産地である「彦岐」、球磨焼酎の産地である「球磨」、琉球泡盛の産地である「琉球」、薩摩焼酎の産地である「薩摩」、白山清酒の産地である「白山」の5箇所です。これらの産地を表示する地理的表示は、当該産地について定められた方法で製造された清酒や焼酎乙類以外については使用することはできません。

酒類における有機等の表示基準

有機農産物、有機農産物加工食品及び有機農産物加工酒類を原料として製造した酒類における「有機」又は「オーガニック」の表示基準及び遺伝子組換え農産物等を原料として製造した酒類における遺伝子組換えに関する表示基準が定められています。

この「表示基準」は、有機米使用清酒、オーガニックビール等といった「有機」の表示を行っている酒類が市場に流通していることや、遺伝子組換え農産物が商品化され、酒類の原料として使用される可能性もあることから、消費者の適切な商品選択に資するために平成13年4月から適用されています。

概要としては、農林物資の規格化及び品質表示の適正化に

関する法律 (JAS法) に基づく格付けをされた有機農産物等であることや有機農産物等の使用割合が95%以上であることをすべて満たす酒類 (有機農産物加工酒類) については、酒類の容器又は包装に「有機」又は「オーガニック」の表示をすることができます。

その表示方法は、酒類の種類又は品目の表示に合わせて「有機農産物加工酒類」と表示されていること及び「有機農産物加工酒類」の表示の文字の書体及び大きさは、酒類の種類又は品目の表示の文字と同じである必要があります。

なお、同等の格付制度を有する諸外国から輸入される酒類については、一定の要件の下に基準を満たすものとして取扱います。

有機農産物等を原材料に使用した有機農産物加工酒類以外の酒類については、酒類の種類又は品目の表示に合わせて「(有機農産物〇%使用)」と表示されていること及び有機農産物等の使用表示は、酒類の一般的な名称又は商品名と一体的でないことをすべて満たしている場合に、有機農産物等を原材料に使用していることの表示をすることができます。

大豆、とうもろこし、ばれいしょなどを原材料とするもの

《ポイント》
 「(有機農産物加工酒類)」と表示されています。
 ※ 原材料に占める有機農産物等の使用割合が95%以上であって、他の基準を満たさない場合には、「有機農産物加工酒類」とはなりません。

《ポイント》
 「(有機農産物80%使用)」と表示されています。
 ※ 原材料に占める有機農産物等の使用割合が80%の場合の表示例です。
 ※ 有機農産物等の使用割合が50%未満の場合は、「有機米使用」の文字の活字のポイントが、さらに小さくなります。

ラベルの表示例 (国税庁資料より抜粋)

であって組み換えられたDNA又はこれによって生じたたん白質が残存する酒類については「農林水産大臣の定める基準」の加工食品の規定を準用して、当該酒類の容器又は包装に遺伝子組換えに関する表示をしなければなりません。なお、遺伝子組換え農産物が存在しない農産物及び当該農産物を原材料とする加工食品を原材料とする酒類に、遺伝子組換えでないことを表す用語を使用してはいけません。

お酒の
情報箱

酒類販売業

酒類の販売業を行うためには、販売場の所在地を所轄する税務署長の免許を受けなければならない。

ただし、①酒類製造業者が製造免許を受けた製造場において酒類の販売を行う場合（自分で製造している酒類に限る）、②酒場・料理店など、については販売業免許は必要ありません。



小売店（イメージ）

酒類の販売業免許は、酒類の販売先によって大きく2つに区分されており、①消費者や料飲店に酒類を販売するためには酒類小売業免許を、また、②酒類販売業者や酒類製造業者に酒類を販売するためには酒類卸売業免許を受ける必要があります。

また、その販売する酒類の範囲や販売方法によって、右表のとおり、酒類小売業免許は3つの種類に、酒類卸売業免許は5つの種類に区分されています。

なお、無免許で酒類の販売を行うことは、酒税法違反として処罰の対象となります。

酒税は、製造者等を納税義務者として、酒類が製造場から移出された時点で課されることになっており、製造者が納税した酒税は、販売価格の原価に含まれ、最終的には消費者に転嫁されることが予定されている間接税です。このような酒税の性格からすると、酒類製造業者にとっては、酒税相当額を含む酒類販売代金が確実に回収されることが必要であることから、酒税の確実な徴収とその税負担の消費者への円滑な転嫁を確保するために、酒類販売業者については免許制が採用されています。

平成17年3月31日現在での国税庁発表のデータでは、卸

売業免許場数は8,971業者14,417場、小売業免許場数は154,687業者197,411場（その他卸売業者で小売りのできる者が12,597場）あります。卸小売合計で211,828場の免許が付与されています。

酒類小売業免許	一般酒類小売業免許	販売場において、原則として全ての種類の酒類を販売することができる免許
	通信販売酒類小売業免許	通信販売によって酒類を販売することができる免許
	特殊酒類小売業免許	酒類の消費者等の特別の必要に応ずるため酒類を販売することが認められる免許 自社の役員及び従業員に対して小売りするための酒類小売業者
酒類卸売業免許	全酒類卸売業免許	すべての種類の酒類を販売することができる免許
	ビール卸売業免許	ビールを販売することができる免許
	洋酒卸売業免許	果実酒類、ウイスキー類、スピリッツ、リキュール類および雑酒のすべて又はこれらの種類の酒類もしくは品目1以上の酒類を販売することができる免許
	輸出入酒類卸売業免許	輸出される酒類、輸入される酒類又は輸出される酒類及び輸入される酒類を販売することができる免許
	特殊酒類卸売業免許	酒類事業者の特別の必要に応ずるため酒類を販売することが認められる免許 酒類製造者の本支店、出張所等に対する免許、酒類製造者の企業合同に伴う免許、酒類製造者の共同販売機関に対する免許、期限付酒類卸売業免許

なお、酒類小売業免許については、平成18年4月1日より、上の表のとおり3種類に整理・合理化されます。詳しくは最寄りの税務署（酒税担当）までお問い合わせください。

お知らせ

■バックナンバーのお知らせ

情報誌「お酒のはなし」及び広報誌「エヌリブ」のバックナンバーはホームページ（<http://www.nrib.go.jp/sake/sakeinfo.htm>）にPDF形式のファイルで載せてあります。著作権は当研究所にありますが、内容を改変しないで印刷してご使用いただくのは自由です。ご活用ください。

技術相談窓口案内

酒類に関する質問にお答えします。
TEL：082-420-0800（広島事務所）
TEL：03-3917-7345（東京事務所）

発行

独立行政法人酒類総合研究所

National Research Institute of Brewing

ホームページ <http://www.nrib.go.jp/>

広島事務所

〒739-0046 広島県東広島市鏡山3-7-1

TEL：082-420-0800（代表）

東京事務所

〒114-0023 東京都北区滝野川2-6-30

TEL：03-3910-6237

◎本誌に関する問い合わせは、酒類情報室まで

企画編集 TEL：03-3910-6237

（荒巻、鈴木、横瀬）

平成18年3月29日 第9号
2006.3.29 No.9