本格焼酎と泡盛の 21 世紀展望（I）

酒税制度における位置づけ

世界貿易機関（WTO）の勧告により、本格焼酎と泡盛の酒税率はウイスキー類やスピリッツ類と肩を並べるようになった。酒税率の点で世界の蒸留酒と同じ土俵に乗った本格焼酎と泡盛が 21 世紀をどのように展開し、発展していけばよいのか極めて難しい問題である。今後さまざまな角度からの論点整理及び議論が求められる。

筆者は本格焼酎と泡盛に深く精通されるとともに、周辺事情にも極めて明るい。そこで「本格焼酎と泡盛の 21 世紀展望」と題して、シリーズで解説並びに提言をいただくことにした。関係者の熱い議論に供されたい。第 1 回目は酒税制度における位置づけについて取り上げていただいた。

西 谷 尚 道

はじめに

わが国は、平成 9 年度に世界貿易機関（WTO）の勧告を踏まえ、①焼酎およびリキュール類の酒税率をスピリッツ類の水準まで引き上げ、アルコール分 1 度当りの酒税率を同一にし、かつ②ウイスキー類のアルコール分 1 度当りの酒税率を焼酎の 1.03 倍まで減税して格差を是正する内容の酒税法の改正を実施した。

そのため、本格焼酎と泡盛は平成 9 年から平成 12 年までの 3 年間に三段階にわたって、2.43 倍の増税が実施された。

中小零細企業の多い本格焼酎と泡盛業界にとって、影響の非常に大きな増税であった。

しかし、一連の増税のため、蒸留酒間の税率格差が是正されたことによって、はじめて本格焼酎と泡盛が蒸留酒の仲間入りができ、21 世紀の初頭に蒸留酒が一線に並んでスタートすることができたと、せめても前向きに考えたいものである。

このようなハンディキャップを踏まえて、本誌上で本格焼酎と泡盛の 21 世紀展望シリーズとして、「酒税制度」、「定義」、「表示」、「国際」、「技術」、「文化」等の視点から私見を提して、関係者の議論に供したいと願っている。

1. 酒税制度の変遷

(1) 酒税法の流れ

わが国の酒税法の源流は、遠く南北朝時代まで遡る。すなわち、封建経済制度が成立する室町幕府の初期に、第 3 代将軍・足利義満が制定した「壺別二百文」（1371 年）に始まる¹⁾。

以降、江戸時代を通して「酒株」制度にはじまり、「酒屋運上」、「冥加金」、「鑑札」と称する営業免許税的な性格の酒税制度が運用された。

近代国家として発足した明治政府の初期の酒税制度は、江戸時代の営業免許税的制度をそのまま継承した。

先ず、明治元年制定の「酒造規則」に始まり、以降、「釀造鑑札規則」、「酒類税則」、「酒造税則」、「酒造税法」といった明治年代の一連の酒税制度を経て逐次、酒税法の基盤が築き上げられ、昭和年代に入って現在の「酒税法」の原型が昭和 15 年に制定された。

その後、戦乱の世を経て、国家財政および社会経済の大きな変化を背景として、度重なる酒税制度の改革を経て現在に至った。

以上、明治時代以降 130 余年にわたるわが国の酒税制度の変遷を第 1 表に示す。

(2) 酒税の種類の流れ

Expectation of Traditional Shochu and Awamori in the 21 th Century.

(Part 1) their Positioning in the Liquor Tax System.

Takamichi NISHIYA (Science Research Institute of Brewing)

第1表 酒税制度の変遷

年代	和暦	西暦	酒税制度の流れ	酒税の種 類	酒類の種類等
明治	元 4	1868 71	酒造規則五ヶ条	営業免許税	清酒・濁酒
	8	75	清酒・濁酒・醤油醸造鑑札収与並二収税方法規則	営業免許税 醸造税	清酒・濁酒・味醃・白酒・銘酒類
	13	80	酒類税則	酒造営業税 醸造税	清酒・濁酒・味醃・ <u>焼酎</u> ・白酒・銘酒
	29	96	酒造税則 (和暦)	酒造免許税 酒類造石税	1 類 醸造酒：清酒・濁酒・その他の醸造酒 2 類 蒸留酒： <u>焼酎</u> ・ <u>酒精</u> ・ <u>再留酒精</u> ・ <u>その他</u> 3 類 再製酒：銘酒・味醃・白酒・混和酒
	34	1901	29 混成酒(和暦) 34 税 法 34	造石税	[混成酒税法] 再製酒・銘酒等の混和酒
大正	元 14	1912 25	酒 造 税 法 酒 精 及 酒 精 含 有 飲 料 税 法 麦 酒 税 法	造石税	[酒造税法] 第 1 種：清酒・白酒・味醃 第 2 種：濁酒 第 3 種： <u>焼酎</u> ・ <u>酒精</u> [酒精及酒精含有飲料税法] <u>混成酒</u> ・ <u>酒精</u> [麦酒税法] 麦酒
昭和	元 15	1926 40	酒税法	造石税 庫出税	清酒・合成清酒・濁酒・白酒・味醃・ <u>焼酎</u> ・麦酒・果実酒・ <u>雑酒</u>
	28	53	同改正(現行法)	酒税	清酒・合成清酒・濁酒・ <u>焼ちゅう</u> ・味りん・白酒・ビール・果実酒・ <u>雑酒</u>
	37	62	同改正(抜本改正)	酒税	清酒・合成清酒・ <u>しょうちゅう</u> ・みりん・ビール・果実酒類・ <u>ウイスキー類</u> ・ <u>スピリッツ類</u> ・リキュール類・雑酒
	56	81	同改正(大幅増税)	酒税	昭和 37 年改正と同じ 高級酒類の税率 24% 増税
	63	88	同改正(級別廃止)	酒税	酒類の級別廃止・酒類の表示基準の制定
平成	元 9	1989 97	同改正(焼酎増税)	酒税	蒸留酒の税率格差の是正
	10	98	同改正 (焼酎乙類の増税期限)		<u>焼酎乙類</u> の最終増税期限の決定
	12	2000	焼酎乙類の最終増税		<u>焼酎乙類</u> の最終増税：2000 年 10 月 1 日

酒税の種類(税目)は、明治初期の「営業免許税」に始まり、さらに「醸造税」または「酒類造石税」という間接税的性格の酒税を併課した時代(明治4年～28年)、営業免許税を廃止して「造石税*」単独課

* (注) 明治4年に制定された「醸造税」に始まり、以降、昭和19年まで続いた「造石税」は、現在の庫出しを前提とする「酒税」と異なり、酒税の転嫁が保証されていない課税方式であったため、酒類製造者の経営を不安定にする一因となった。

税の時代（明治29年～昭和13年）、造石税に新たに「庫出税」を併課した時代（昭和13年～19年）を経て、「庫出税」1本になり昭和28年以降「酒税」と税目を改称して、現在に至った（第1表参照）。

（3）蒸留酒の種類の流れ

明治元年に制定の「酒造規則」で規定された酒類とは、わが国古来からの国酒である「清酒」と「濁酒」の2種類に限られ、当時すでに存在していた焼酎などの酒類は、酒税の対象外であった。

「焼酎」（乙類）が酒税の対象（課税物件）となったのは、明治8年「酒類税則」の制定以降である。

一方、酒類製造の原料となる「酒精」（原料用アルコール）が酒税の対象となったのは、明治13年「酒造税則」の制定以降であり、酒精を希釈して製造する「甲類焼酎」の誕生は、昭和18年「酒税法」の“みなし規定”以降である。

また、「ウイスキー類」および「スピリッツ類」は、昭和15年「酒税法」以降「雑酒」に包括分類されていたが、昭和37年「酒税法改正」により、はじめて「雑酒」から分離されて、「酒類の種類」として独立した。

（4）蒸留酒間の税率格差の是正

国連の世界貿易機関（WTO）のガット勧告により、わが国の蒸留酒およびリキュール類間の税率格差は、ほぼ是正された。

特に、中小零細製造企業の多い本格焼酎と泡盛は、平成9年、10年および12年（各10月1日）の3度にわたる増税が実施され、酒税率は増税前（平成9年9月末以前）の実に2.43倍に激増した。

（5）わが国の酒税制度の性格

わが国の酒税制度は、時代々の要請を反映して変遷した結果、次の性格を形成した¹⁾。

- ① 国家の重要な財源としての位置付け
- ② 密造対策と税制改正の繰り返し
- ③ 国家財政の要請による度重なる増税
- ④ 分類差等課税制度の採用

上記の性格のうち、②の性格は、ほぼ役割が達成され、また、④の性格は、少なくとも蒸留酒およびリキュール類に関しては平成12年10月1日を以って、これらの酒類間の税率格差が是正されたことにより、その役割は希薄になった。

さらに、21世紀に向けて、酒類間の税率格差を縮

小する方向で、税制の中立性、公平性を確保する必要があるといわれている²⁾。

2. 焼酎の製法規定の変遷

わが国の酒税法令による焼酎の製法規定は、第2表の流れに沿って変遷した。

（1）本格焼酎と泡盛の製法上の特徴

本格焼酎と泡盛の製法上の特徴を第2表から抽出すると、次のように要約される。

- ① 原料の多様性
- ② 麴の使用
- ③ 並行複発酵
- ④ 単式蒸留

これらの製法の特徴は、本格焼酎と泡盛の香味のバラエティ幅を広げる要件となっている。

21世紀に向けて、本格焼酎と泡盛の製法の定義を確立するために、歴史に基づいた上記の伝統的な製法の特徴は、その定義の重要な構成要素となろう。

（2）焼酎の類別規定の制定

① 税率区分による類別

昭和12年「酒造税法」の改正により、税率区分を次の内容の規定により、「甲」と「乙」に類別した。

「甲」：連続式蒸留機により製造したもの

「乙」：その他のもの

② 品目による類別

昭和28年「酒税法」の改正により、焼酎に品目規定を設け、「甲類」と「乙類」に類別した。

なお、品目規定の内容は、昭和12年の税率区分の規定を継承した。

また、昭和28年の改正で初めて連続式蒸留機の具備すべき「性能」を次のように規定した。

「連続して供給されるアルコール含有物を蒸留しつつ、フーゼル油、アルデヒドその他の不純物を取り除くことのできる蒸留機」

（3）焼酎の除外規定の制定

昭和37年「酒税法」の（抜本）改正により、「ウイスキー類」、「スピリッツ類」等が「雑酒」から分離されて新たな「酒類の種類」として独立したことに伴い、これらの蒸留酒に該当する規定を焼酎の規定から除外した。

また、同年、同法の改正により、「砂糖」等を添加した焼酎（甲類・乙類共通）の制定に伴い、「リキュ

第2表 焼酎の製法規定の変遷

和暦 (西暦)	製法			法		摘 要
	原 料	糖 化	発 酵	蒸 留	製 成	
明治8年 (1875)	米・雑穀・その他の原料	麹*	並行複発酵*	単式蒸留*	規定なし	* 酒税法令の規定はないが、原料および当時の技術・法令の規定から推定して必然的な製法を示す(以下同じ)。 カッコ書：原料を製造する過程で採られた製法を示す(以下同じ)。
大正9年 (1920)	酒 粕 (みなし規定) ①清酒②濁酒③味噌粕 ④米・雑穀・いも類・味噌粕と 麹・酒母	(麹)	(並行複発酵)	単式蒸留* (セイロ式)	規定なし	
	①酒類・酒類粕 ②米・雑穀・いも類・堅果類 これらの麹・酒類粕 (みなし規定)	(麹) 麹	(並行複発酵) 酒母 並行複発酵*	単式蒸留* 単式蒸留*	規定なし	
昭和15年 (1940)	焼酎	(麹)	(並行複発酵)	(単式蒸留)	再蒸留	
昭和18年 (1943)	昭和15年の規定による (みなし規定) 原料用アルコール	(アミロ・麹)	(並行複発酵)	(連続式蒸留)	加 水	(みなし規定) 昭和15年のみなし規定により、原料用アルコールを 水で希釈(加水)したのも焼酎とみなす (品目) 焼ちゆう甲類 蒸留の方法が連続式蒸留機によるもの 焼ちゆう乙類 焼ちゆう甲類以外のもの
昭和28年 (1953)	①酒類・酒類粕 ②さつまいも、その他政令で定 める原料	(麹) 麹* (甲類) 液体麹*	(並行複発酵) 並行複発酵* 単行複発酵*	単式蒸留 単式蒸留 連続式蒸留	再蒸留 加水	(除外規定) イ. 麦芽・果実原料(ウイスキー類) ロ. 白糖炭ろ過(ウオッカ) ハ. 糖質原料、留出時アルコール分95度未満(ラム) ニ. 植物等成分浸出(ジン) (他の蒸留酒の規定) 焼酎以外の蒸留酒は、昭和15年に酒税法制定以来、 本改正まで「雑酒」に包含されていたが、今回初めて 新たな種類を設けて、「ウイスキー類」と「スピリッ ツ類」として独立した
	アルコール含有物	乙類 甲類	(並行複発酵) (単行複発酵) (単 発 酵)	単式蒸留 連続式蒸留	加水 アルコール分 45度以下 加水 アルコール分 36度未満	
昭和37年 (1962)						
現在 (2000)	昭和37年の規定による(砂糖等 を加えたしようちゆう) 中類・乙類共通				エキス分 2度未満	

第3表 酒税法による蒸留酒の定義(構成要件)

蒸 留 酒	項 目		定 義
しょうちゅう	骨 子		アルコール含有物を蒸留した酒類で、アルコール分が45度以下のものをいう
	限 定		① 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 ② 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(発芽穀類)又は果実を原料の全部又は一部としたもの ロ しらかばの炭でこしたもの(白樺炭ろ過) 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 ニ 蒸留の際、発生するアルコールに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	蒸留の方法が連続式蒸留機によるしょうちゅう
		しょうちゅう乙類	しょうちゅう甲類以外のしょうちゅう
ウイスキー類	骨 子		次に掲げる酒類をいう 1 発芽穀類及び水を原料として糖化させて、発酵させたアルコール含有物を蒸留したもの 2 発芽穀類及び水によって穀類を糖化させて、発酵させたアルコール含有物を蒸留したもの 3 1項又は2項の酒類にアルコール、スピリッツ、香味料、色素(添加アルコール等)又は水を加えたもの 4 果実もしくは果実及び水を原料として発酵させたアルコール含有物を蒸留したもの、又は果実酒を蒸留したもの 5 4項の酒類に添加アルコール等又は水を加えたもの
	限 定		① 骨子1項、2項又は4項の酒類の蒸留の際の留出時のアルコール分が95度未満のものに限る ② 骨子4項の酒類の果実酒には果実かすを含む
	除外規定		イ 骨子1項、2項又は4項の酒類で、しょうちゅうの除外規定ロ、ハ、ニに該当するもの ロ 骨子3項又は5項の酒類で、ウイスキー類原酒(骨子1項、2項又は4項)の混和率が10%未満のもの
	品目	ウイスキー	骨子1項から3項までのウイスキー類
		ブランデー	ウイスキー以外(骨子4項及び5項)のウイスキー類
スピリッツ類	骨 子		清酒、合成清酒、しょうちゅう、みりん、ビール、果実酒類及びウイスキー類以外の酒類で、エキス分が2度未満のものをいう
	除外規定 (原料用アルコール)		イ 麦芽を原料の一部とした酒類で発ぼう性を有するもの ロ しょうちゅうの規定でアルコール分に関する規定 ハ ロに該当する酒類で、水以外の物品を加えたもの
	品目	原料用アルコール	しょうちゅうの規定に該当する酒類でアルコール分が45度をこえるスピリッツ類
		スピリッツ	原料用アルコール以外のスピリッツ類

ール類」との分別上、「スピリッツ類」と同一標準の「エキス分」(2度未満)の規定を設けた。

3. 酒税法による蒸留酒の定義

酒税法による蒸留酒の定義をその構成要件として、

「骨子」部分、「限定」部分、「除外規定」部分および「品目」部分に分けると、第3表のように整理される。

(1) 蒸留酒の除外規定の内容

①焼酎の除外規定のうち、イは「ウイスキー類」に該当し、ロ、ハ、ニは「スピリッツ類」（それぞれ、ウォッカ、ラム、ジン）に該当する酒類である。

②焼酎の除外規定のロ、ハ、ニは、ウイスキー類の除外規定でもある。

③焼酎の定義の「骨子」および「限定」部分で、アルコール分に関する規定（乙類は45度以下および甲類は36度未満）は、スピリッツ類には適用されない（スピリッツ類の除外規定）。

④したがって、除外規定の優先度は「スピリッツ類」、「ウイスキー類」、「焼酎」の順に低くなる。

(2) 本格焼酎と泡盛の位置づけ

酒税法の定義による本格焼酎と泡盛とは、『アルコール含有物を蒸留した酒類のうち、他の蒸留酒(注1)に該当するものを除いた酒類』である。

すなわち、本格焼酎と泡盛は、消去法により最後に残った「その他の蒸留酒」に位置づけられている。

これでは、“顔の見えない酒”であり、人格ならぬ「酒格」が与えられていない蒸留酒といえよう。

本格焼酎と泡盛が21世紀の社会を健全に生き抜くためには、国際的に十分通用する“ポジティブ”な「定義」の確立が焦眉の急であろう。

4. 酒税法による蒸留酒の分類

酒税法による蒸留酒の定義（第3表参照）に基づいて、原料、香味調整、蒸留法等の製法内容および製品のアルコール度数、エクス分等の品質（成分）内容により蒸留酒を分類すると、第1図のように図解される。

(1) 「原料用アルコール」の分類

原料用アルコールとは、第1図から次の蒸留酒をいう。

① 製法が「しょうちゅう」（甲類・乙類）に該当する酒類のうち、アルコール分が45を超える蒸留酒

② 製法が「スピリッツ類」に該当する酒類のうち、次の蒸留酒

a. 糖蜜等を原料とする「スピリッツ類」（ラム）のうち、アルコール分が95度以上の蒸留酒

b. 糖蜜等以外を原料とする「スピリッツ類」（ウォッカ・ジン・その他）のうち、アルコール分が45度を超える蒸留酒

③ 製法が「ウイスキー類」（ウイスキー・ブランデー）に該当する酒類のうち、アルコール分が95度以上の蒸留酒

(2) アルコール分が95度以上の「原料用アルコール」の分類

① 糖蜜を原料とする「原料用アルコール」

糖蜜等を原料とする「スピリッツ類」（ラム）のうち、アルコール分が95度以上の原料用アルコールは、「しょうちゅう乙類」以外の全ての酒類の「原料用アルコール」として使用できる。

② 麦芽又は果実を原料とする「原料用アルコール」

a. 「しょうちゅう」以外の蒸留酒の「原料用アルコール」として使用できる。麦芽又は果実を使用する蒸留酒は、アルコール度数に関係なく「しょうちゅう」から除外されるからである（第3表の「しょうちゅう」の除外規定参照）。

b. 製法上、香味調整操作を施す「スピリッツ類」（ウォッカ・ジン）は、原料の種類（注2）および

第1図 酒税法による蒸留酒の分類(解釈)

* (注1) ウイスキー類、スピリッツ類、焼酎甲類を指す。
(注2) 麦芽を原料とした酒類で発泡性を有するものを除く。

びアルコール度数に関係なく、全ての「原料用アルコール」を使用できる。「スピリッツ類」の製法規定が「しょうちゅう」および「ウイスキー類」の除外規定だからである（第3表参照）。

以上、「原料用アルコール」のアルコール分95度の境界線が「選択性」を有する酒類については、第1図中に「点線」の境界線で示した。

(3) アルコール度数の上限を95度に制限する意義
糖蜜を原料とする「スピリッツ類」および麦芽又は果実を原料とする「ウイスキー類」のアルコール分の上限を95度未満に制限しているのは、それぞれの原料、醸造法等に由来する「香気成分」が蒸留によって酒類に移行（留出）するための最低条件を保持するためである。

(4) 原料用アルコールの上限アルコール度数

蒸留法によるアルコール度数（第1図の波線）は、エチルアルコール・水2成分系の共沸混合液組成であるアルコール分95.75度（温度15℃）が上限である³⁾。

参考までに、蒸留法によって更にアルコール度数を高めるためには、エチルアルコール・水2成分系の共沸状態を解除する第三成分、例えば「ジクロロエタン」などを加えて蒸留する必要がある。

また、化学的に無水アルコールを得るためには、脱水剤、例えば「生石灰」などを加えて脱水する必要がある。

ある。

(5) 蒸留酒の分類上の問題点

第1図から、現行の酒税法による蒸留酒の分類は、次の問題を内包している。

①「加水」という成分の加除を伴わない操作により、酒類の種類が変化する点

② アルコール分95度以上の「原料用アルコール」が焼酎乙類以外の蒸留酒間の境界を不明瞭にしている点

③ 蒸留酒間の分界が明確でない点

以上の結果、蒸留酒の分類が非常に複雑で難解になっている。今後は、より合理的かつ統一的な基準を設けて、国際的にも通用する分類を確立する必要がある。

5. 蒸留酒の製法・品質による分類

酒税法による蒸留酒の分類（第1図参照）に基づいて、製法および品質により蒸留酒を分別して図解すると、第2図に示すベン図がえられる。

その結果、酒税法の分類と各蒸留酒の製法・品質の実態が大きく乖離していることがわかるであろう。

6. 世界のホワイト・スピリッツの成分・品質分布

世界のホワイト・スピリッツを製品のアルコール度

第2図 蒸留酒の製法・品質による分別(ベン図)

第3図 世界のホワイト・スピリッツのアルコール度数と品質分布の実態

数および品質に基づいて分別すると第3図のように図解される⁴⁾。

その結果、次の分布実態が確認される。

① 世界のホワイト・スピリッツは、糖化原料に麴を使う「東洋型」と麦芽を使う「西洋型」に分けられる。

② 世界のホワイト・スピリッツの品質とアルコール度数の分布実態からみて、酒税法による蒸留酒のアルコール度数の分界（範囲）は実態を反映していない。

③ 焼酎甲類は、「西洋型」のスピリッツに分類される。

なお、「中国白酒」の第3図における位置が下方へ移行しつつあるが、このことは次の事情による。

白酒生産による穀物原料の消費量は、1千万トン／年であり、この数量は人口6千万人分の年間穀物消費量に相当する。近年、その対策として白酒のアルコール度数を低くすることによって、穀物消費量を抑制する政策が採られているため、アルコール分が38度前後にシフトしつつある⁵⁾。

21世紀へ向けて、中国の酒類工業の国家目標としては、①低アルコール化、②高品質化、③品質多様化、④少量飲酒、⑤健康有益性、などが掲げられている⁶⁾。

以上、本編では、酒税制度の変遷および蒸留酒の分類からみた本格焼酎と泡盛の位置づけについて解説し

た。

次編では、21世紀に向けて本格焼酎と泡盛の定義について触れてみたい。

文 献

- 1) 泉美之松，他（編）：酒税法註解一序章（昭和36年）（昭和41年），財務出版（株）
- 2) 2002年度政府税調答申（平成13年12月14日付）
- 3) 加藤辨三郎（編）・河盛好昭（分担執筆）：日本のアルコールの歴史，p.330（昭和49年）協和醸酵工業（株）
- 4) 世界の名酒事典（'84-'85年度版），（2002年度版），（株）講談社
全洋酒情報事典－蒸留酒編（'93-'94年度版）（株）時事通信社
- 5) 耿兆林：中国醸酒工業の現状と発展，「'97国際酒文化学術検討会」論文集，p.1（1998）学林出版社
- 6) 顧国賢：中国醸造工業の現状と発展，「中国発酵醸造工業の現状」，p.4（平成10年）日本醸造学会