

# お酒のはなし



『うまいで酒くん』&『デリシャ酒ちゃん』

広島国税局 酒類イベントのイメージキャラクター

広島国税局（山口派遣）

酒類業調整官

都田建輔

# 国 税 庁 の 任 務

## 国税庁の3大任務

国税庁は、財務省設置法に基づき次の3つの任務を実施

- 1 内国税の適正かつ公平な賦課及び徴収の実現
- 2 酒類業の健全な発達
- 3 税理士業務の適正な運営の確保

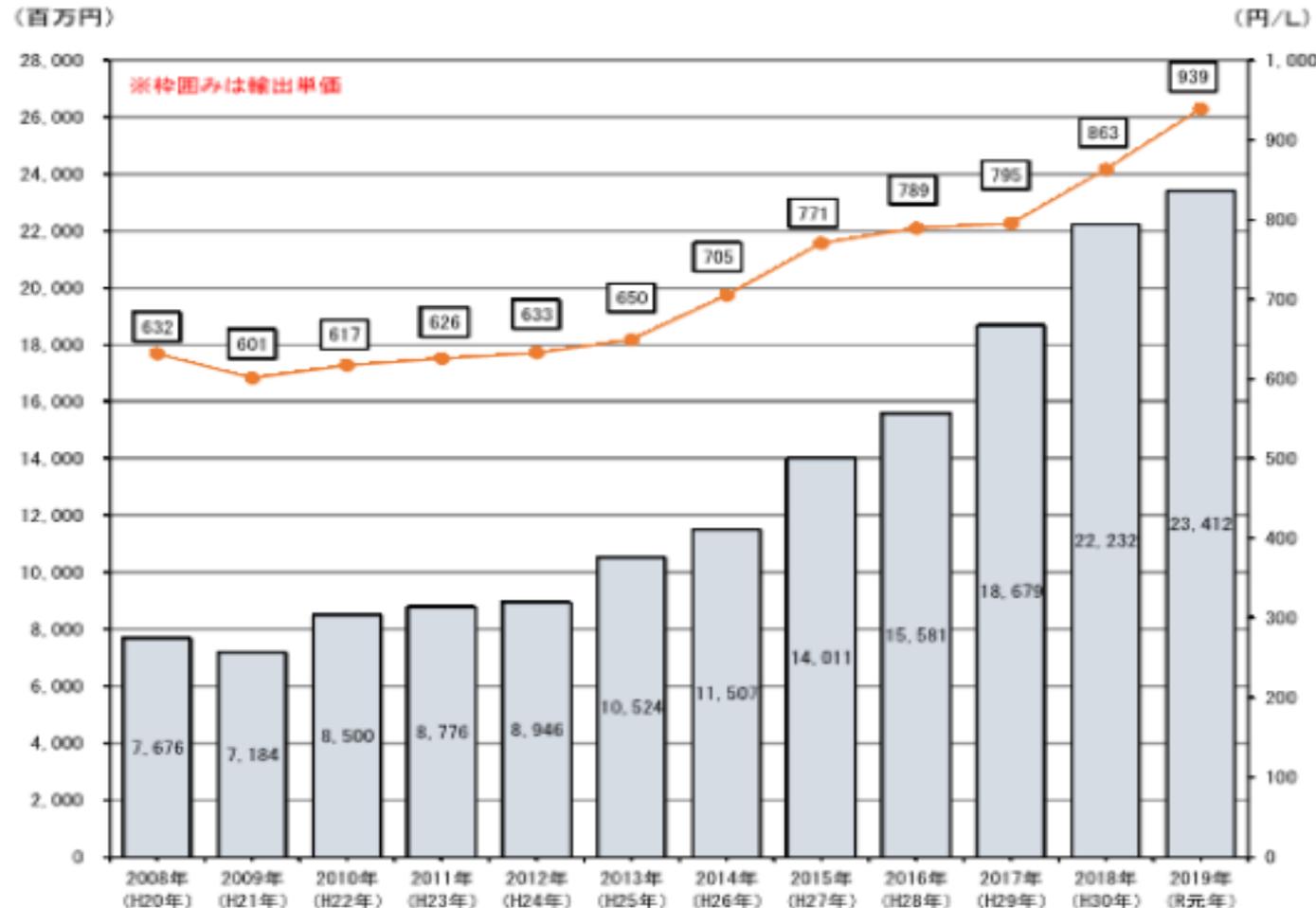
## 【参考 財務省設置法(抄)】

(任務)

第十九条 国税庁は、内国税の適正かつ公平な賦課及び徴収の実現、酒類業の健全な発達及び税理士業務の適正な運営の確保を図ることを任務とする。

# 最近の清酒の輸出動向

○ 2019年の清酒の輸出金額は約234億円(対前年5.3%増)となり、10年連続で過去最高を記録。輸出単価も上昇。



○輸出金額上位10か国・地域(2019年) (単位:百万円、%)

国・地域	輸出金額	対前年増減率
アメリカ合衆国	6,757	+ 7.0
中華人民共和国	5,001	+ 39.4
香港	3,943	+ 4.5
大韓民国	1,360	▲38.5
台湾	1,359	+ 0.6
シンガポール	857	+ 2.3
カナダ	548	+ 3.6
オーストラリア	439	▲1.6
ベトナム	376	▲14.5
英国	373	+ 15.2
(参考)EU	1,421	+ 6.5

○輸出単価上位10か国・地域(2019年) (単位:百万円、円/L)

国・地域	輸出金額	単価
マカオ	156	3,940
香港	3,943	2,047
シンガポール	857	1,406
メキシコ	74	1,094
英国	373	1,059
フランス	285	1,055
アメリカ合衆国	6,757	1,047
中華人民共和国	5,001	972
マレーシア	242	955
オーストラリア	439	908
(参考)EU	1,421	702

(注)輸出金額上位20か国・地域のうち、輸出単価上位10か国・地域

出典：財務省貿易統計

# 酒類の製造免許を有する神社

所轄署 : 出雲署  
免許者 : (宗)出雲大社  
免許年月日 : 明治30年2月12日  
免許区分 : 清酒【みなし免許：スピリッツ、リキュール、発泡酒、その他の醸造酒、雑酒】

所轄署 : 出雲署  
免許者 : (宗)佐香神社  
免許年月日 : 明治29年11月19日  
免許区分 : その他の醸造酒

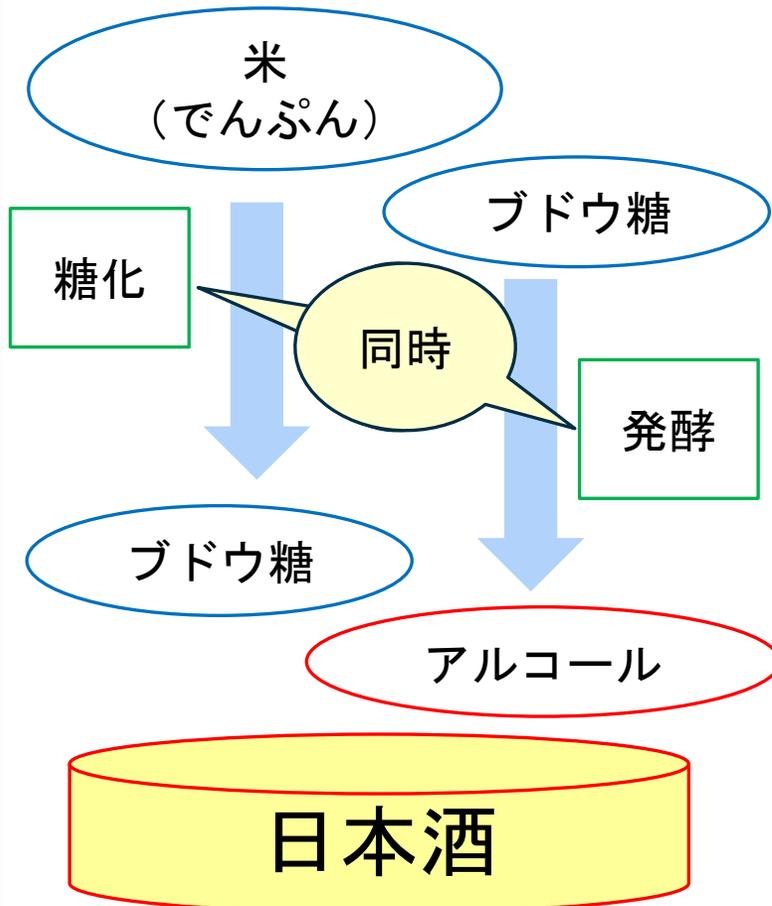
所轄署 : 宇部署  
免許者 : (宗)岡崎八幡宮  
免許年月日 : 明治32年10月16日  
免許区分 : 清酒

所轄署 : 新見署  
免許者 : (宗)船川八幡宮  
免許年月日 : 昭和46年10月04日  
免許区分 : その他の醸造酒【みなし免許：スピリッツ、リキュール、発泡酒、雑酒】

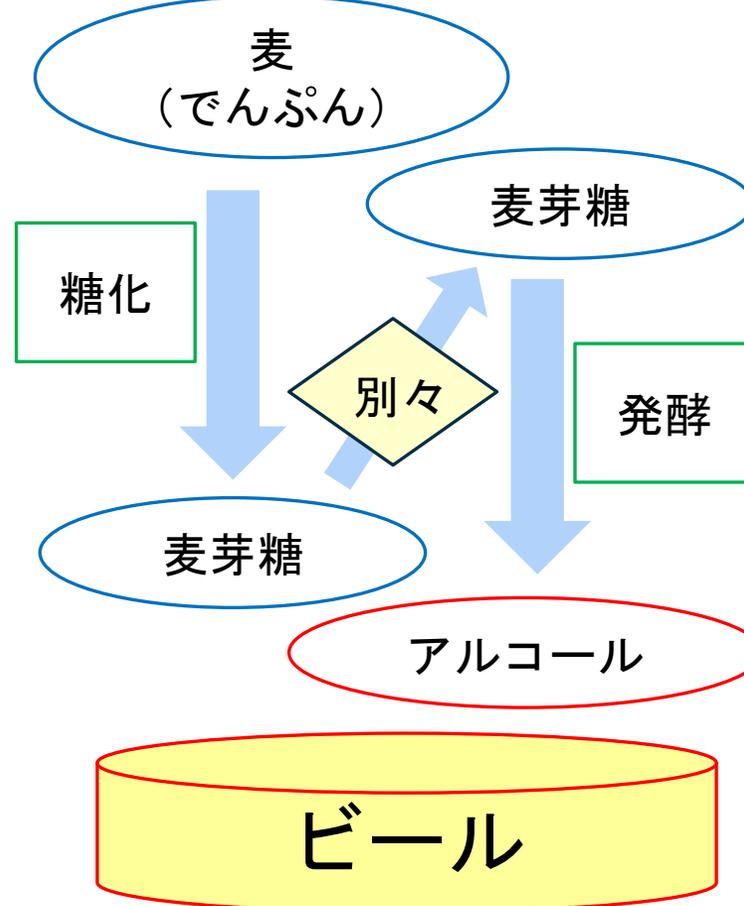


# 醸造酒の発酵方法の違い

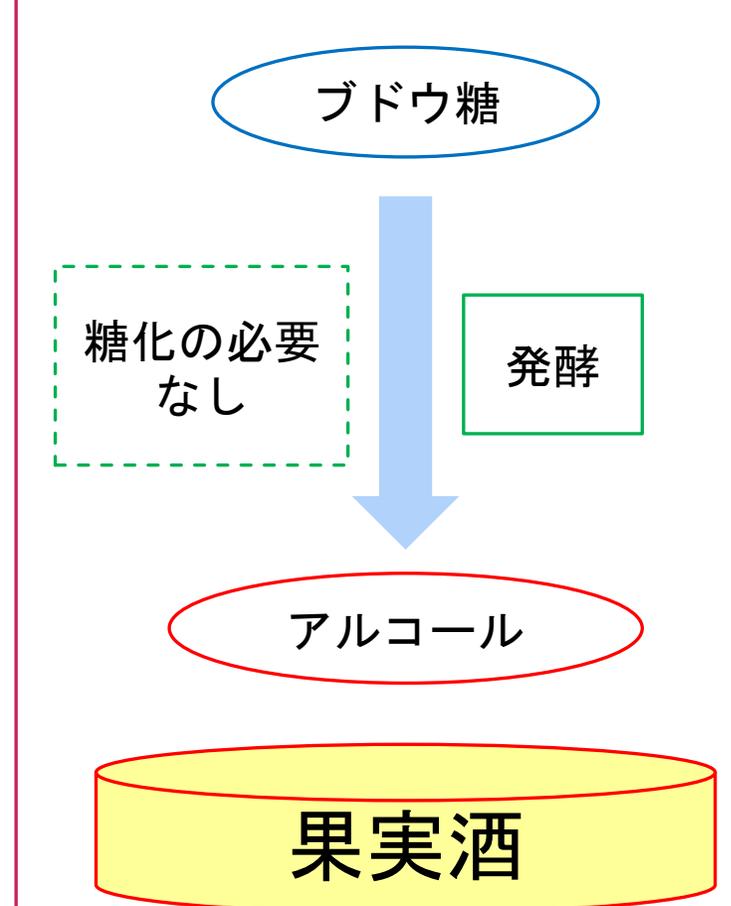
## 並行複発酵



## 単行複発酵



## 単発酵



# お酒に関する用語

## 【吟醸酒】（ぎんじょうしゅ）

米を60%以下に磨いて低温でじっくり醸造するいわゆる吟醸造りした高級酒。

昔は品評会のために杜氏が技術の粋を尽くして造るもので、「酒の芸術品」である。

フルーティな香り、酔い心地の良さ、酔い覚めの良さが特徴である。

## 【純米酒】（じゅんまいしゅ）

米と米こうじだけで造る酒。ふくよかな旨味のある酒が多い。味がしっかりしているので、お燗から冷や、オンザロック、お湯割りなどいろいろ楽しめる。

## 【本醸造酒】（ほんじょうぞうしゅ）

本造り、本仕込みともいい、もろみを搾る前に少量の醸造用アルコールを加えて適度に味を調整している。

お燗で軽快に飲めるものが多い。

## 【新酒】（しんしゅ）

その年に造った酒のこと。フレッシュな味や香りが楽しめる。

## 【古酒】（こしゅ）

前の年度以前にできた酒のこと。熟成香となめらかな味わいが特徴。

## 【長期貯蔵酒】（ちょうきちょうぞうしゅ）

長期間貯蔵し熟成させた酒。製造技術の進歩でおいしく熟成させた日本酒が多くなった。○年貯蔵酒、秘蔵酒、大古酒などと銘打って販売されている。

## 【原酒】（げんしゅ）

搾ってから水を加えていない酒。加水していないのでアルコール分が高く味が濃い。

## 【生酒】（なましゅ）・【生貯蔵酒】（なまちょぞうしゅ）・【生詰酒】（なまづめしゅ）

清酒はふつう出荷までに2回加熱殺菌（火入）をしますが、この火入れを一度もしない酒を「生酒」、瓶詰めの際に1回火入をした酒を「生貯蔵酒」、貯蔵前の火入はするが瓶詰め時にはしない酒を「生詰め酒」と呼ぶ。

火入の回数が少ない分、フレッシュな香味の酒で、冷やして飲むのがよい。

### 特定名称とその要件

特定名称	使用原料※1 ※2	精米歩合※3	こうじ米使用割合	香味等の要件※4
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、 色沢が特に良好
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、 色沢が特に良好
特別純米酒	米、米こうじ	60%以下または 特別な製造方法	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%以下または 特別な製造方法	15%以上	香味、色沢が 特に良好

※1 原料米は農産物検査法で3等以上に格付けされるかこれに相当する品質のものでなければならない。

※2 醸造アルコールの使用量は白米の重量の10%以下に制限されている。

※3 精米歩合を表示することが義務づけられている。

※4 「吟醸造り」に明確な定義はないが、精米歩合の低い白米を用い、低温で醗酵させることにより独特の「吟醸香」を引き出す製法をいう。

# 日本酒の温度ごとの呼び方



## 「お燗」のつけ方

「お燗」と言っても、色々なつけ方があります。

### ①湯煎燗

鍋に水を入れ、沸騰させた後火を止め、そこへ日本酒を入れた徳利などの容器を入れる方法。

### ②蒸し燗

せいろや蒸し器に日本酒を入れた徳利などを入れて蒸気で蒸す方法。

### ③直火燗

やかんや鍋に日本酒を入れ、直接火にかけ加熱する方法。

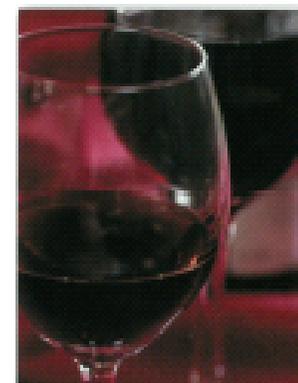
### ④電子レンジ燗

電子レンジに日本酒を入れた徳利など入れて加熱する方法。

# 適正飲酒の10か条

～（公社）アルコール健康協会～

1. 談笑し 楽しく飲むのが基本です
2. 食べながら 適量範囲でゆっくりと
3. 強い酒 薄めて飲むのがオススメです
4. つくろうよ 週に二日は休肝日
5. やめようよ きりなく長い飲み続け
6. 許さない 他人（ひと）への無理強い・イッキ飲み
7. アルコール 薬と一緒に危険です
8. 飲まないで 妊娠中と授乳期は
9. 飲酒後の運動・入浴、要注意
10. 肝臓など 定期検査を忘れずに



（参考）1日平均純アルコールで約20gの目安

日本酒1合（180ml）、ビール中瓶1本、ワイン2杯（240ml）

# 地理的表示萩 (GI萩) ~酒類に関してGIでは中四国初の指定~

## ○ 萩地区の酒蔵 (山口県酒造組合萩地区組合員)

酒蔵名	代表銘柄	市町別
岩崎酒造(株)	長陽福娘	萩市
(有)岡崎酒造場	長門峡	
(株)澄川酒造場	東洋美人	
中村酒造(株)	宝船	
八千代酒造(名)	八千代、ROOM	
阿武の鶴酒造(資)	阿武の鶴、三好	阿武町

## ○ 地理的表示「萩」の概要

産地の範囲：萩市及び阿武町

対象酒類：清酒

原料及び製法：産地内で収穫した米及び採水した水又はこれらとアルコールを原料とし、産地内で製造・貯蔵・容器詰めを行っているもの。

GI萩の特性：総じて米由来のふくよかで上品な旨味と爽やかな酸味を主体としており、アルコール感の切れの良さを有している。

さらに、吟醸酒は、リンゴ等の果実の爽やかな香りを感じることができる。



(GI萩マーク)



(マップは令和3年1月末時点指定分)

# 独立行政法人酒類総合研究所とは

日本で唯一の酒類に関する国の研究機関

## 沿革

- ・ 明治37年 大蔵省「醸造試験所」が設置される。（東京都北区滝野川）
- ・ 昭和24年 国税庁設置に伴い、国税庁に移管
- ・ 平成7年 東広島市に移転し、「国税庁醸造研究所」と改称
- ・ 平成13年 独立行政法人となり、「酒類総合研究所」と改称

## 目的

- ・ 酒税の適正かつ公平な賦課の実現
- ・ 酒類業の健全な発達を図り、あわせて酒類に対する国民の認識を高める

## 主な業務

- ・ 酒類の課税判定や品質及び安全性確保のための分析・鑑定
- ・ 分析・鑑定の理論的な裏付けとなる研究・調査
- ・ 品質及び製造技術の向上をサポートする品質評価・講習の開催



酒類総合研究所全景



全国新酒鑑評会を  
主催しているよ！

国税庁との密接な連携の下、効果的・効率的に業務を実施し、酒税の適正な賦課等に貢献

## お酒に関する情報の提供

国税庁では、お酒に関する情報を国税庁ホームページにて提供 していますので、ぜひ、ご活用ください。



ご清聴ありがとうございました

ございました

