世界に誇る本格焼酎の特性及び文化

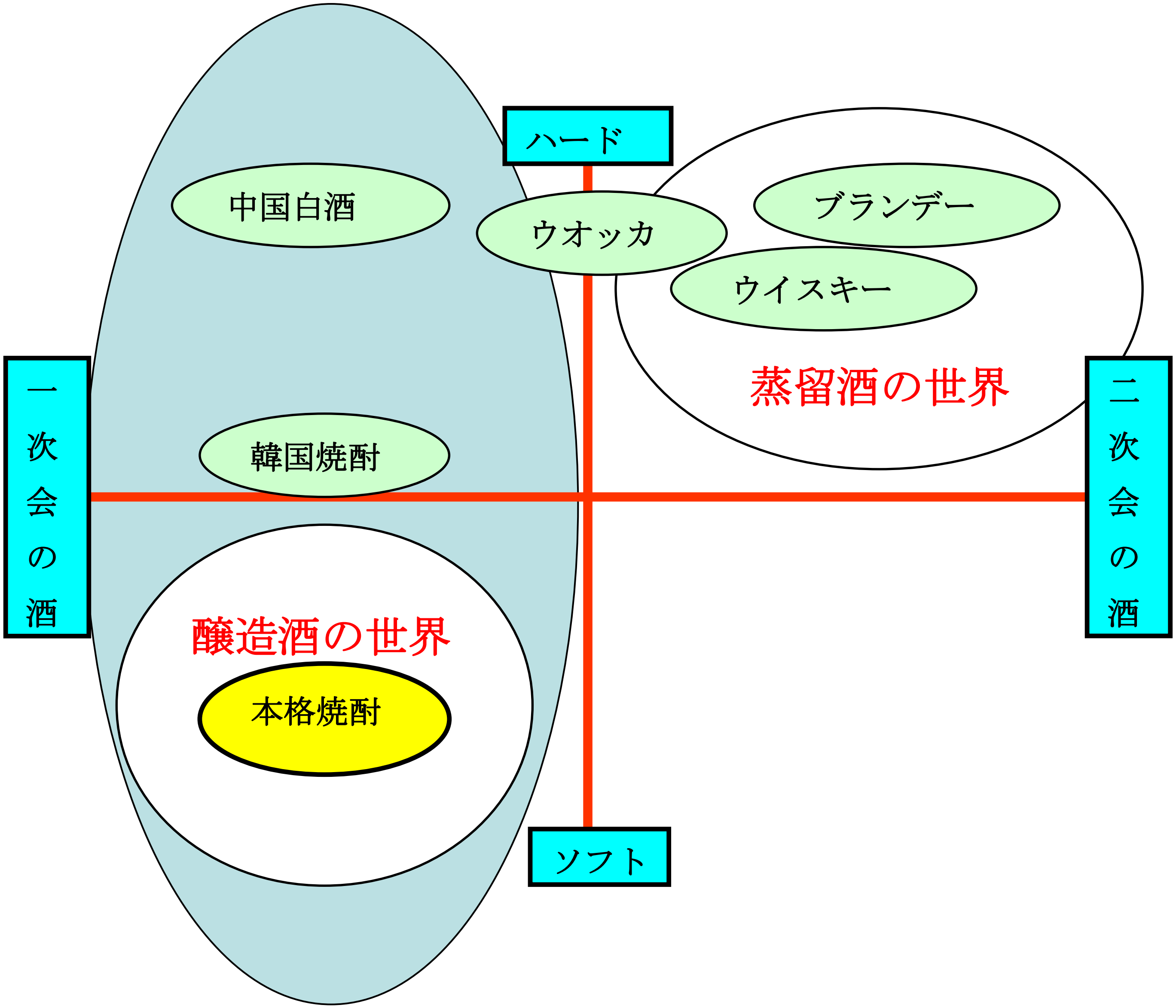
本格焼酎・泡盛セミナー

平成28年2月22日

鹿児島大学客員教授

鮫島吉廣

世界の蒸留酒と食中酒

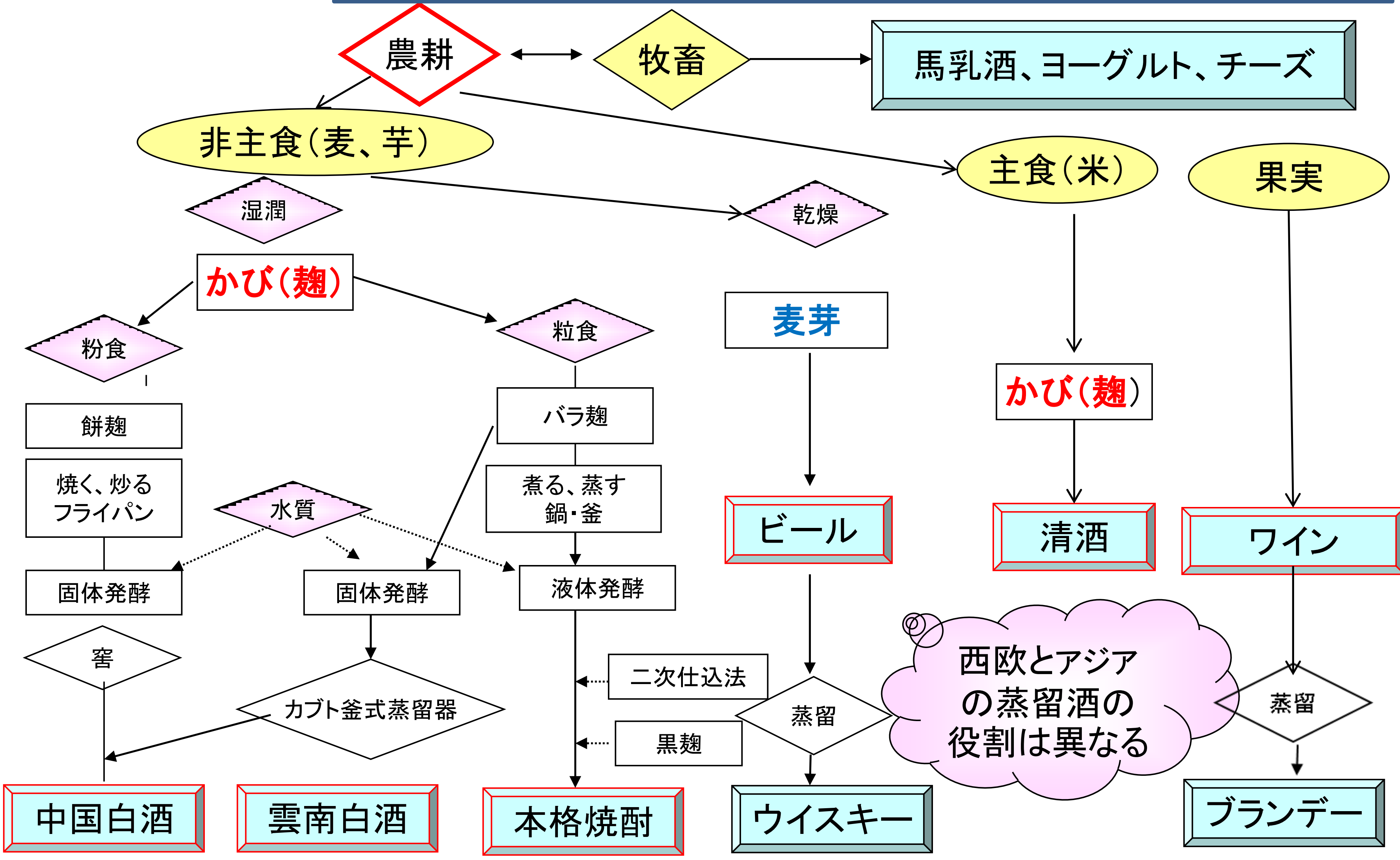


t

酒と風土

共通要因（気候：原料：微生物　→食文化）

醸造酒は発酵型式に関係なく食中酒
蒸留酒は食中酒としての醸造酒がないところで麹文化圏



焼酎らしさ

① お湯割で飲める蒸留酒

せっかく蒸留して度数を高めたのに、
なぜ薄めて飲むの？

② 新酒で飲める蒸留酒

蒸留酒なのに
なぜ樽で熟成させないの？

③ 料理に合う蒸留酒

④ 酔い覚めの良さ

⑤ 多様な個性

⑥ 醸造酒のように飲める蒸留酒

低濃度で旨い
好みの濃さで飲める
肴を選ばない食中酒
酔いざめが良く健康的
糖分ゼロ
プリン体ゼロ
賞味期限がない

本格焼酎の製造工程

サツマイモ　温暖な気候

↓

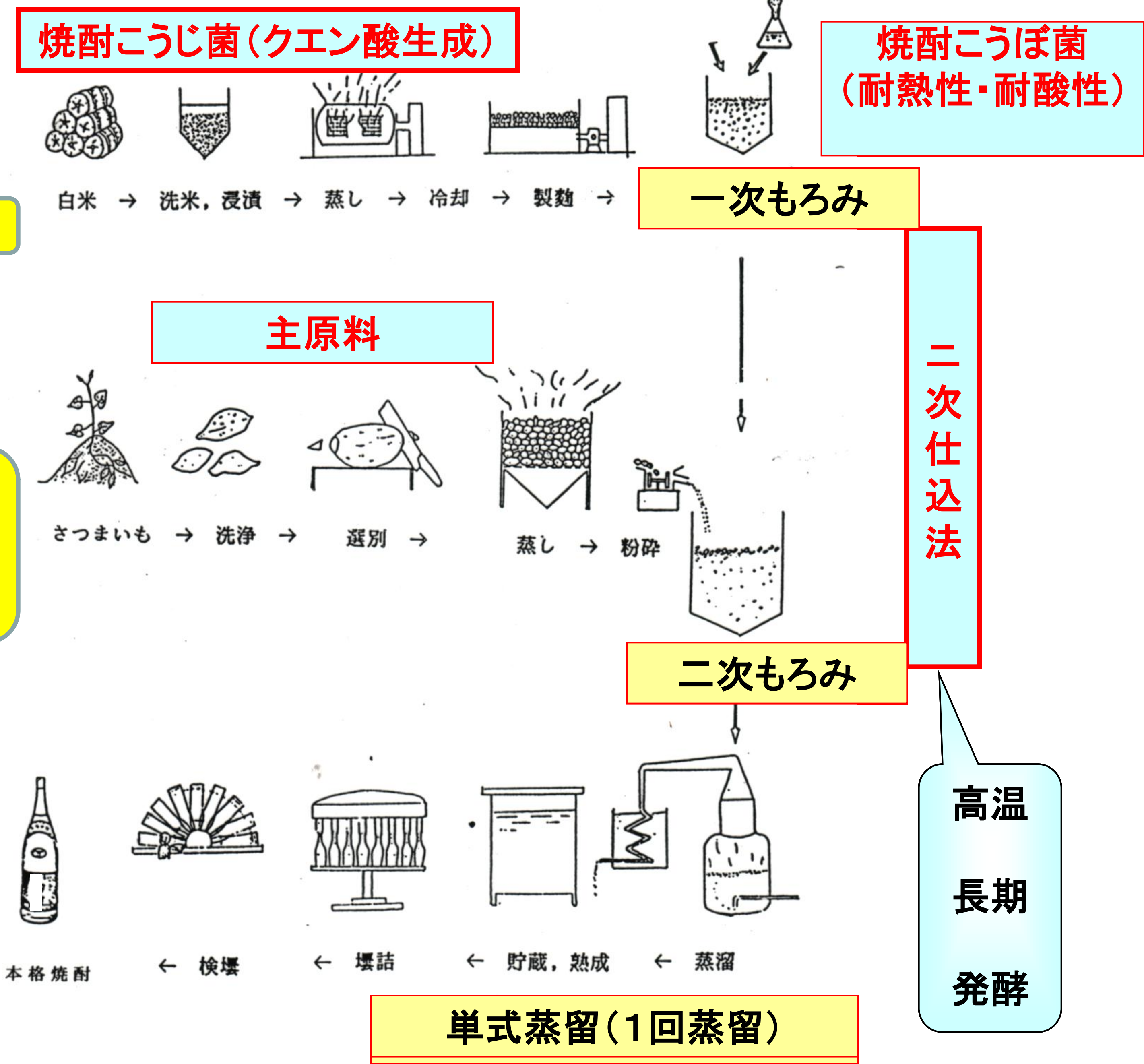
腐造との戦い

↓

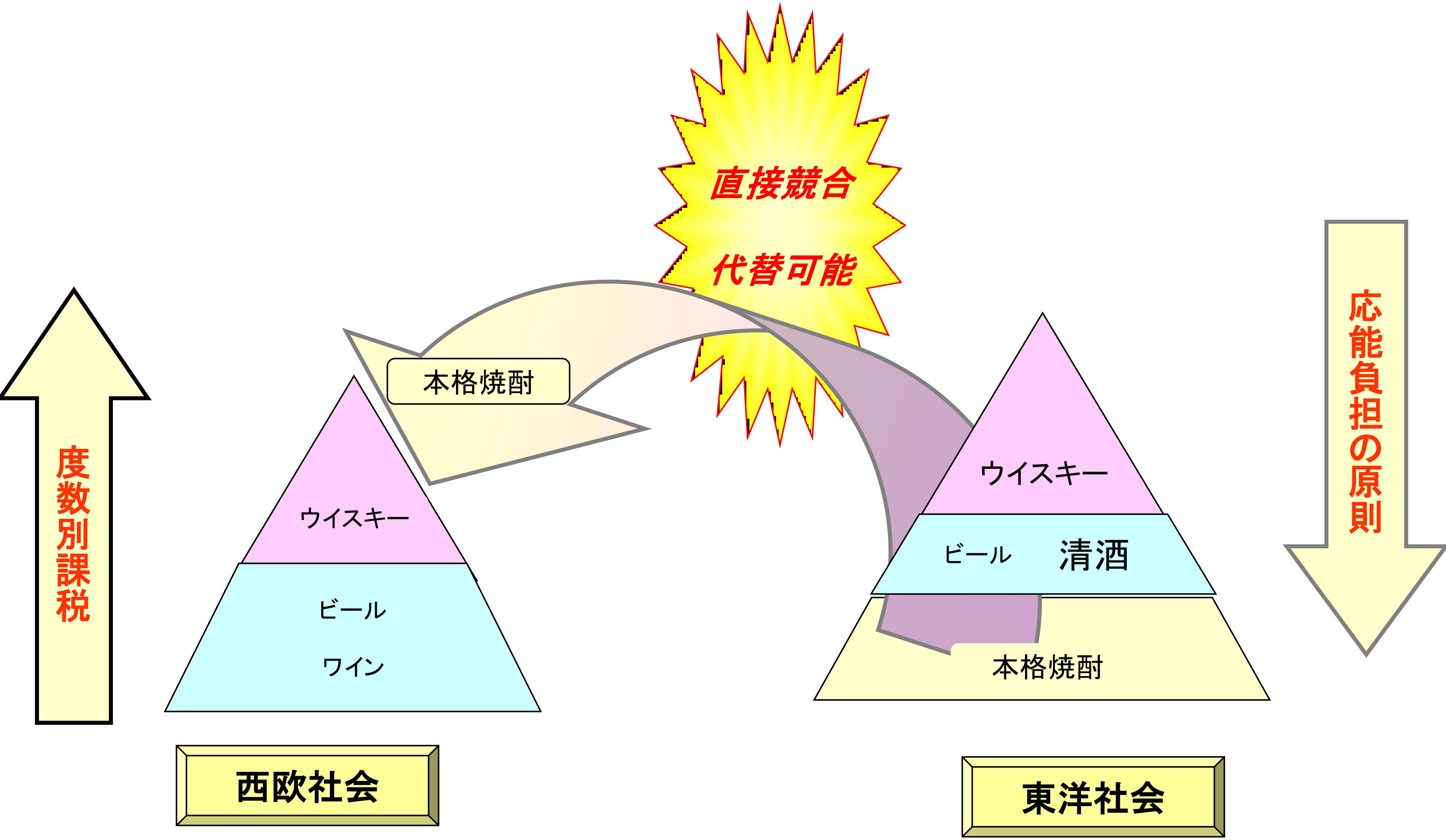
- 二次仕込法開発
- クエン酸を造る麹菌
- 耐熱性、耐酸性の酵母
- 蒸留との組み合わせ

↓

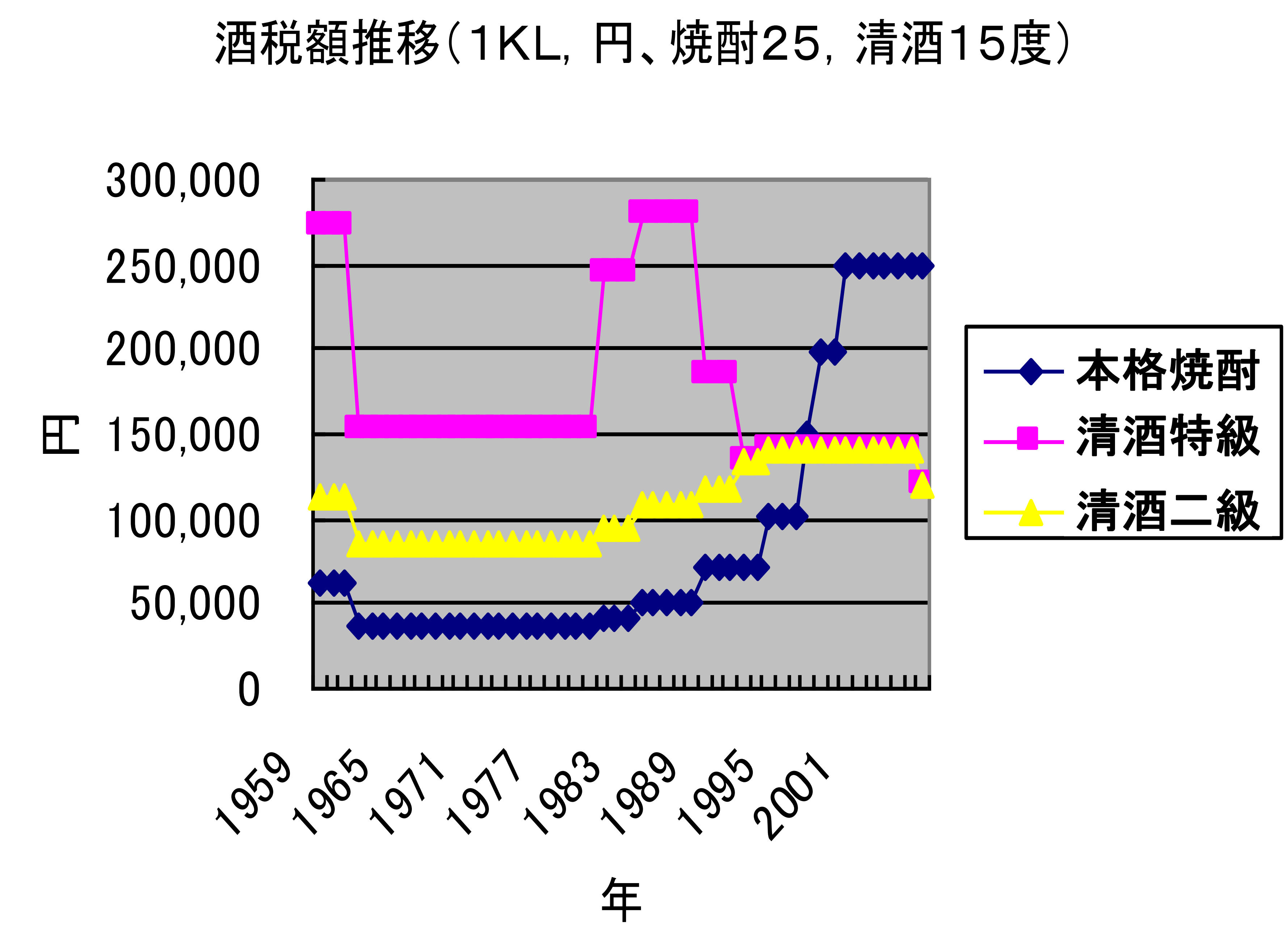
- 南国的で豪放な製法
- 多彩な原料に対応可能な万能型の製法
- ユニークな酒質



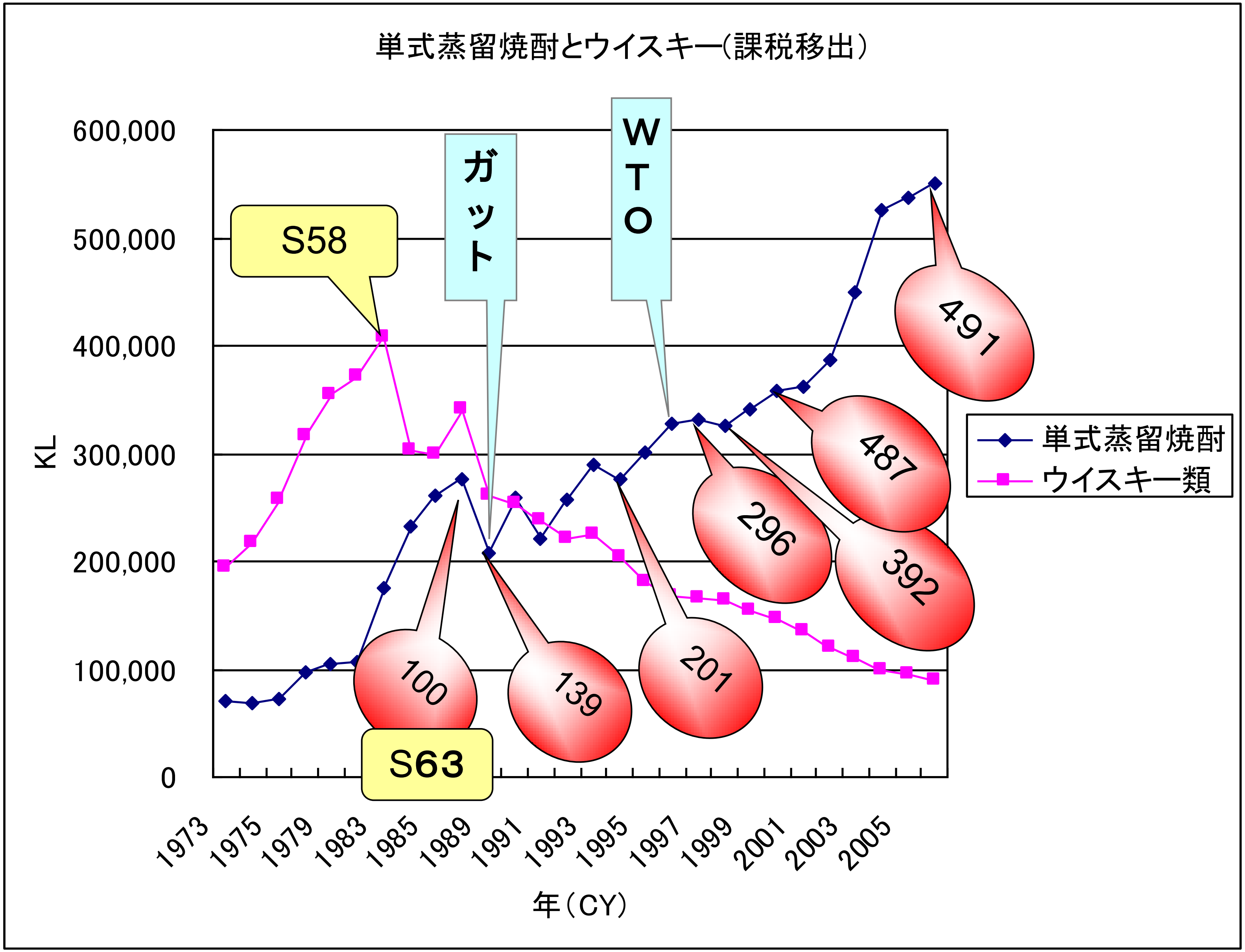
WTO酒税紛争



直接競合
代替可能
度数別課税
ウイスキー
ビール
ワイン
本格焼酎
西欧社会
応能負担の原則
ウイスキー
ビール
清酒
本格焼酎
東洋社会



酒税額推移(1KL, 円、焼酎25, 清酒15度)
300,000
250,000
200,000
150,000
100,000
50,000
0
円
1959
1965
1971
1977
1983
1989
1995
2001
年
本格焼酎
清酒特級
清酒二級


単式蒸留焼酎とウイスキー(課税移出)
600,000
500,000
400,000
300,000
200,000
100,000
0
KL
S58
ガット
WTO
491
487
296
392
100
139
201
S63
1973
1975
1979
1983
1985
1989
1991
1993
1995
1997
1999
2001
2003
2005
年（CY）
単式蒸留焼酎
ウイスキー類

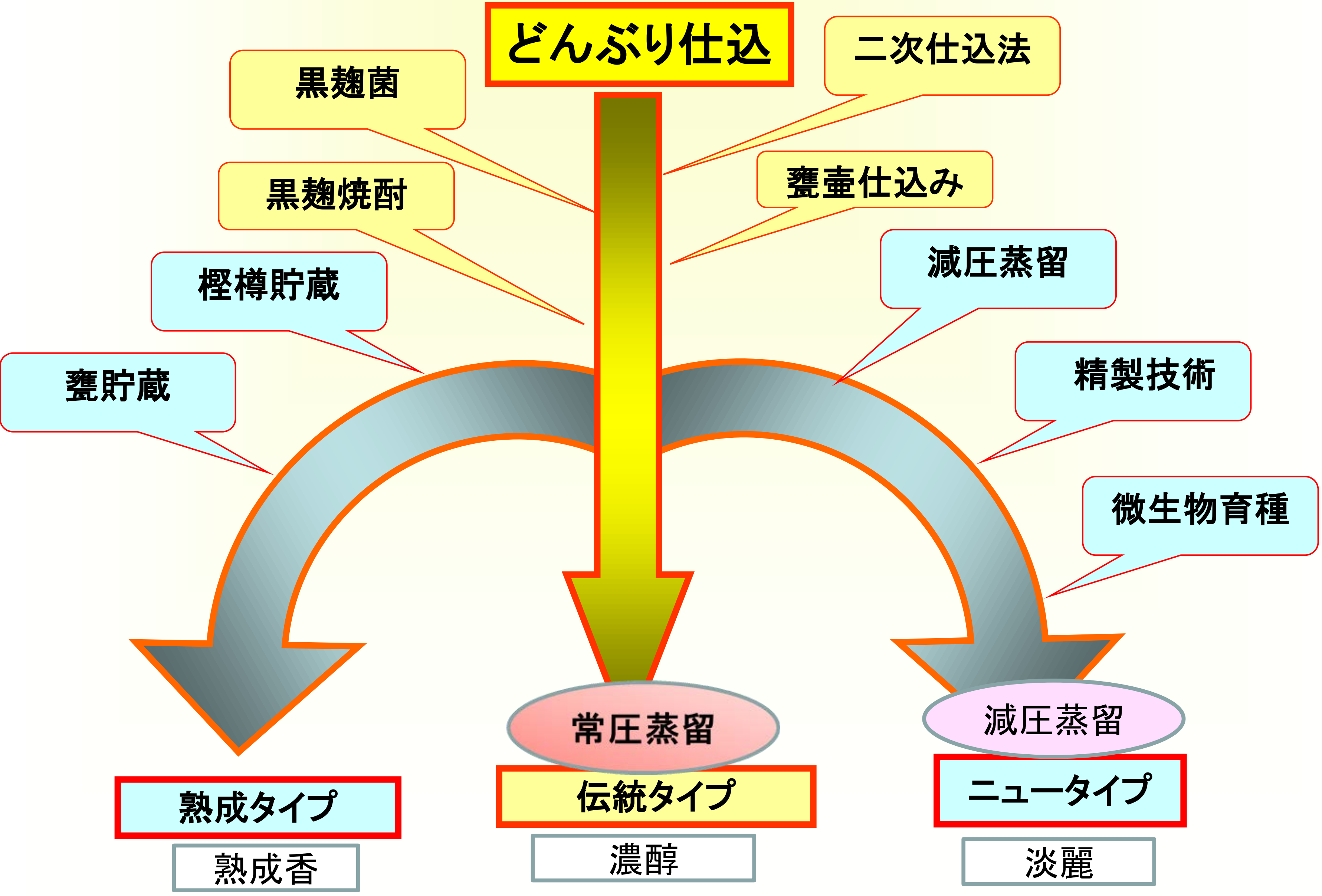
本格焼酎が関心を呼ぶ七不思議

- 増税のたびに成長する不思議
- 焼酎のイメージを一新した不思議
- 時代に柔軟に対応する不思議
- 市場をひろげながら風土性を失わない不思議
- 蒸留酒であるのに健康性を持つ不思議
- 蒸留酒であるのに醸造酒のように飲める不思議
- いつのまにか時代の先端を走っている不思議

焼酎は世界の蒸留酒が抱える課題をいち早く解決した酒

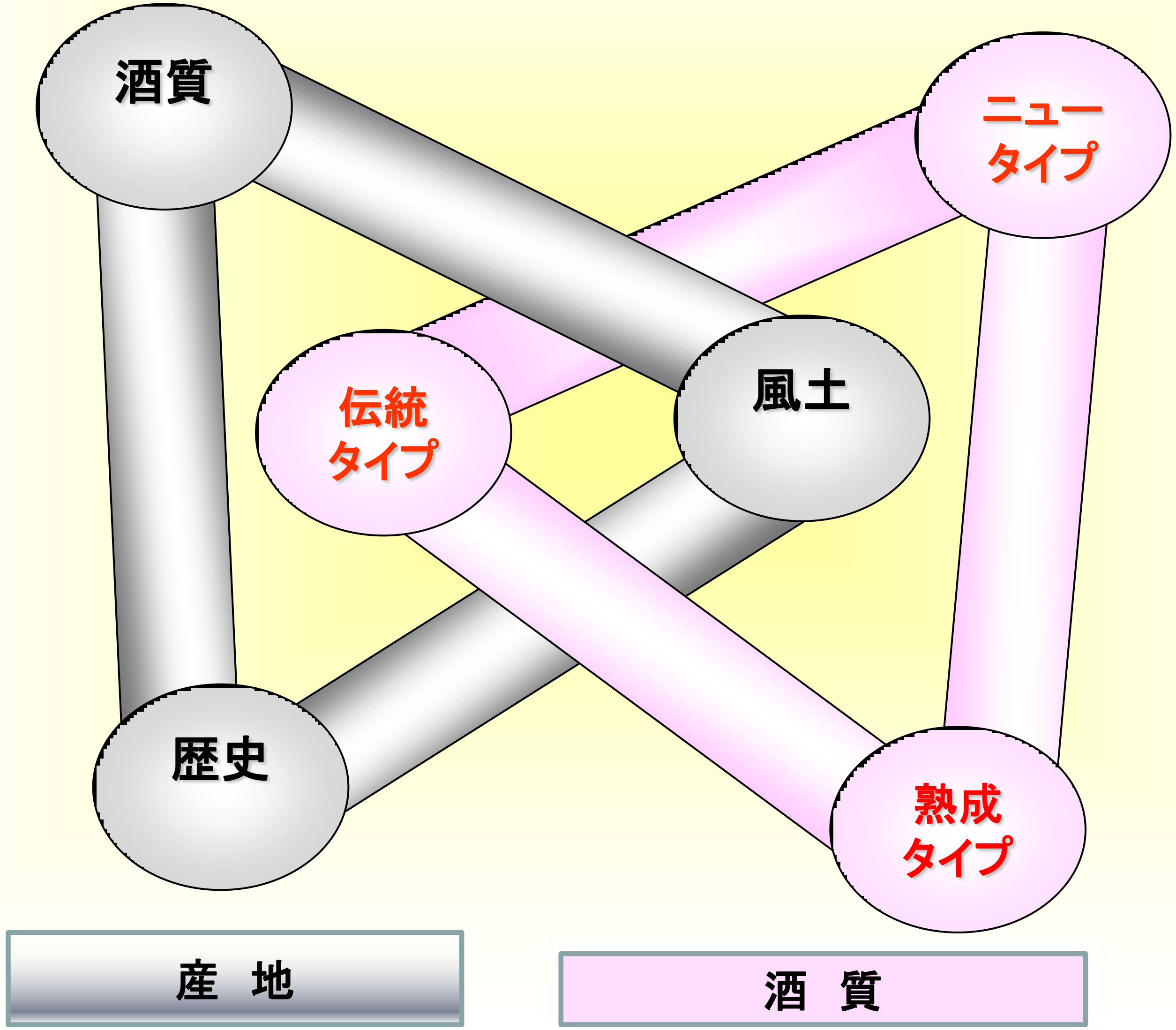
- 健康に悪い蒸留酒のイメージを払拭
- 低濃度で旨い酒
- 食中酒としての世界
- 致酔飲料ではなく団欒の酒

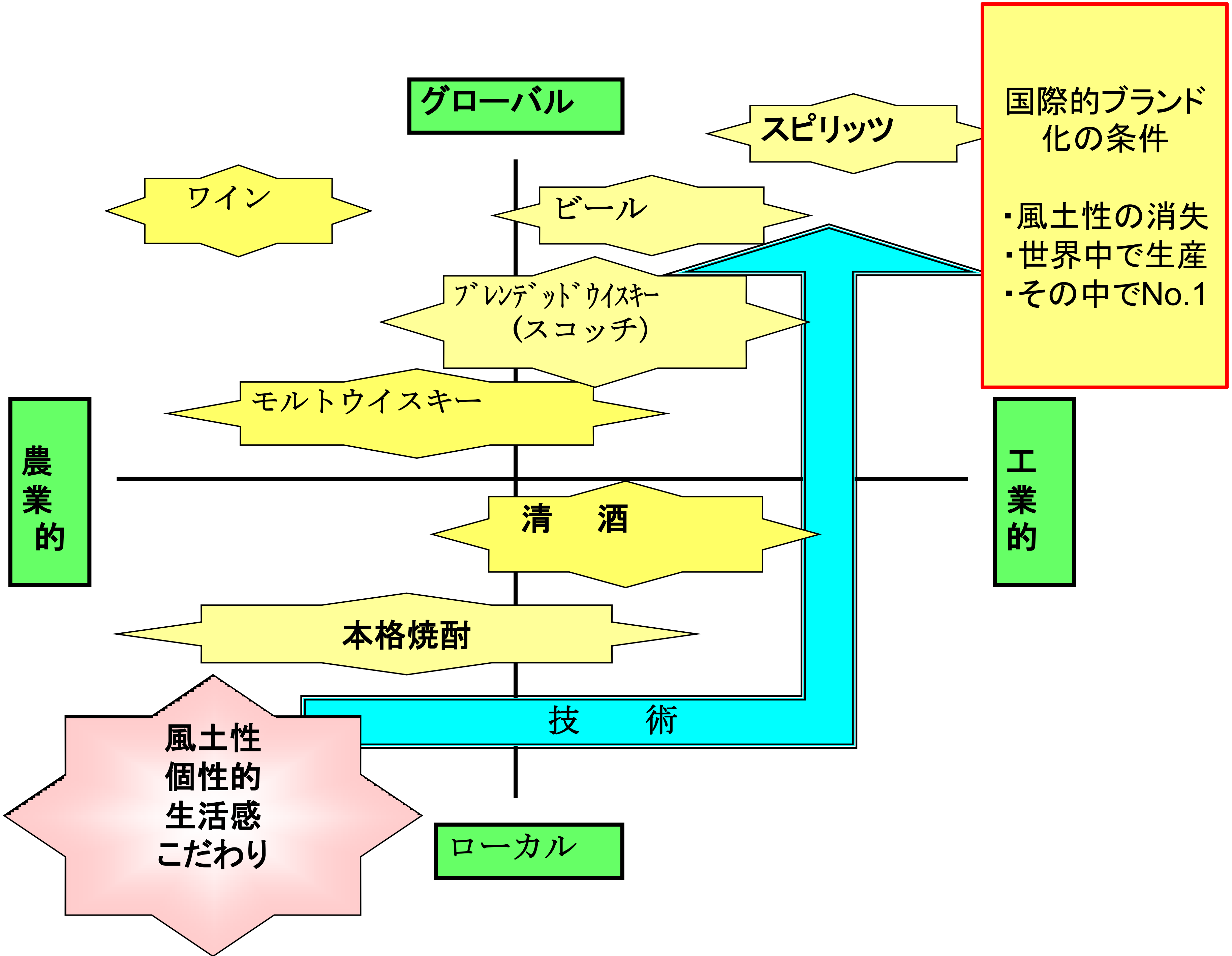
本格焼酎と技術



どんぶり仕込
黒麹菌
二次仕込法
黒麹焼酎
甕壷仕込み
樫樽貯蔵
減圧蒸留
甕貯蔵
精製技術
微生物育種
常圧蒸留
減圧蒸留
熟成タイプ
熟成香
伝統タイプ
濃醇
ニュータイプ
淡麗

本格焼酎クラスター




グローバル
ローカル
農業的
工業的
ワイン
ビール
スピリッツ
ﾌﾞﾚﾝﾃﾞｯﾄﾞｳｲｽｷｰ
(スコッチ)
モルトウイスキー
清　酒
本格焼酎
技　術
風土性
個性的
生活感
こだわり
国際的ブランド化の条件
・風土性の消失
・世界中で生産
・その中でNo.1

蒸留酒のイメージ

ウィスキー	本格焼酎
アルコール度高い	低い
ストレート	水割り
樽長期熟成に価値	新酒
琥珀色	無色
酒だけ嗜む	食中酒
個性的（色・味・香り）	よけいなものをそぎ落とした日本的和食の世界
高級イメージ	大衆の酒
健康に悪い	健康的
一人酒	団欒の酒
風土性弱い（世界中で生産）	風土性強い（日本の一部）

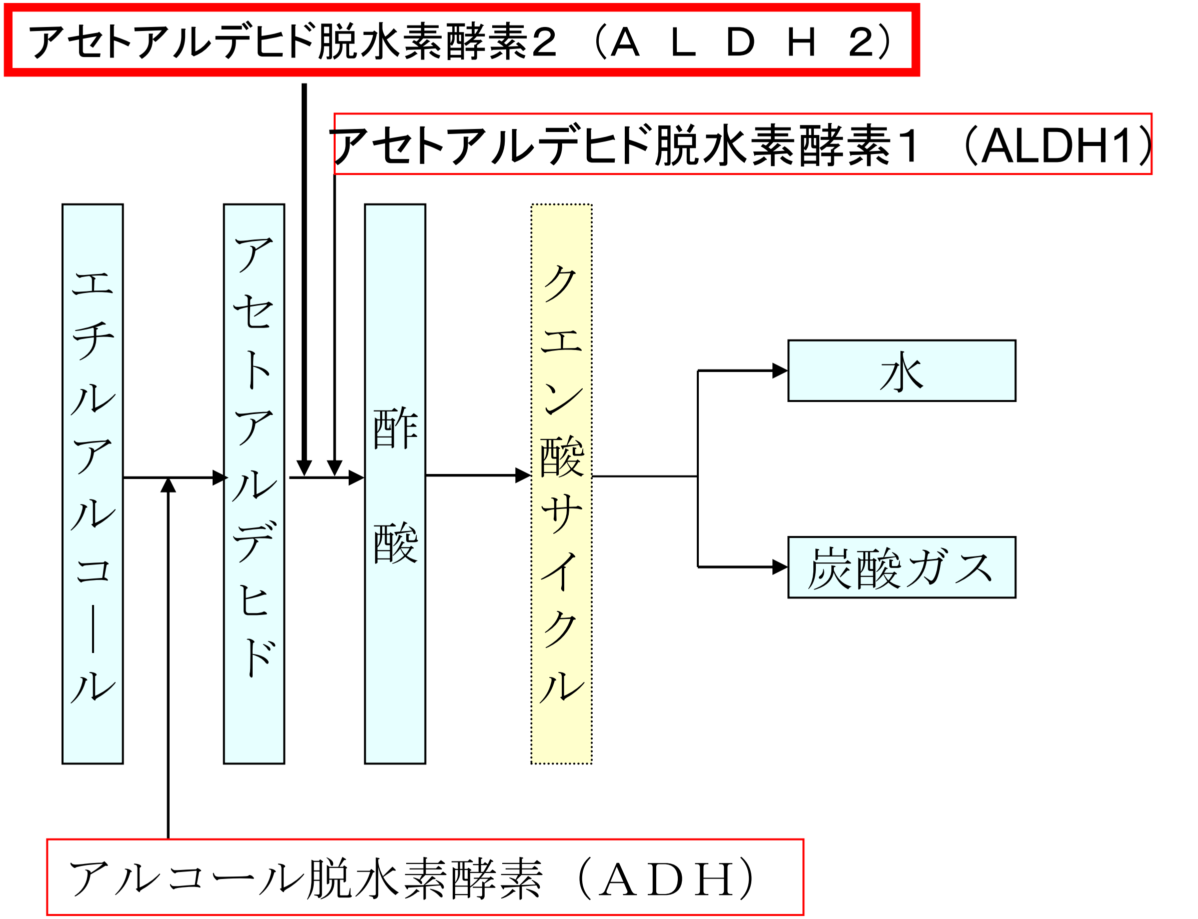
日本人と酒

アルコールの分解

飲める人:60%

まずまず:35%

飲めない人:5%



【日本の酒：輸出金額】

	２０１３年	２０１４年	2015年
焼酎	17億円	16億円	
清酒	105	115	140
ウィスキー	40	59	104
リキュール	25	28	
ビール		66	85

【世界の蒸留酒輸出金額】2013年

韓国のソジュ	105億円(うち74％が日本）
日本の焼酎	17億円
英国のスコッチ	6,560億円
フランスのコニャック	3,040億円
日本のウィスキー	40億円

喜多産業メルマガ(Vol.203)　より

国際化に向けて

- 日本的蒸留酒の情報発信（健康的蒸留酒）
- 業界の団結（九州の焼酎）
- アジアの蒸留酒文化の発信
- イメージを引っ張り上げる焼酎の開発

    アルコール度が高い

    甕長期貯蔵酒

    風土性からの脱却

    物語性

・世界中で生産される可能性？

・国内で飲まれない酒が国際化を推進？

・国内市場の活性化

酒を取り巻く環境変化

百薬の長（地域の特性に基づく文化遺産、冠婚葬祭や一家団欒、社会生活の融和に欠かせないもの、食文化の主役）

→第二次世界大戦の終結とともに平和な日月において酒類の消費量が世界的に増加→健康被害の実体が指摘（ソビエト、スカンジナビア諸国、フランス、イギリス、発展途上国）

→WHOが健康被害の警告（行政側が実施すべき多くの課題を「アルコールの有害な使用を低減するための世界戦略」と銘打ち、2010年1月の理事会で決定し、3年後の第66回世界保健総会で各国が報告することを求めた。

→先進国の飲酒量は漸減傾向だが、女性の飲酒量が増加、→アルコールと健康問題について関連学部の学生への教育や一般市民への保健指導は殆ど行われておらず、これらの知識の普及は緊急の課題

アルコールの使用を制限するための世界戦略（2010．5．20　WHO年次総会採択）

- 飲酒運転への対応（飲酒検問の強化、飲食店終了後の代替交通の整備など）
- 販売制限（販売場の数と立地の制限、販売できる日数や時間の制限など）
- 広告制限（広告内容と量の制限、スポンサー活動の規制など）
- 価格設定方針（割引販売、原価割れ販売、飲み放題均一料金、大量販売の禁止または制限、アルコールの最低価格の設定など）

加盟国の宗教的、文化的背景、公衆衛生に関する国の優先事項など、
それぞれの状況を考慮し、国レベルで適正に実施すること

アルコール健康障害対策基本法（平成25年法律第109号）

- 平成26年6月1日施行
- 政府はアルコール健康障害対策関係者会議の意見を聴きながら、基本計画を策定(施行後2年以内に)
- 推進都道府県は都道府県アルコール健康障害対策推進計画を策定(少なくとも5年ごとに見直し)
- 「アルコール健康障害」とは、アルコール依存症その他の多量の飲酒、未成年者の飲酒、妊婦の飲酒等の不適切な飲酒の影響による健康障害をいう。
- 11月10～16日をアルコール関連問題啓発週間とする。

鹿児島大学の取り組み

- 全学共通教育【焼酎】
- 焼酎マイスター養成講座（社会人対象）

- 九州学生焼酎プロジェクト（QSP）

健康を考えるなら本格焼酎！

- 本格焼酎には添加物は一切含まれません。
- 本格焼酎にはプリン体は含まれません。
- 本格焼酎は低濃度でおいしい酒です。
- 本格焼酎は料理との相性抜群の食中酒です。

適 正 飲 酒

- アルコール度は低めに
- 酔いの程度に応じて調整
- 楽しく発散しながら
- 肴は栄養バランスを考えて
- 無理強い厳禁
- 切り上げ時を忘れずに

だれやめ
（疲れ休め）

ご清聴ありがとうございました