

平成 28年2月22日  
本格焼酎・泡盛セミナー  
「リレー講演」

本格焼酎・泡盛のこれから  
～地理的表示と地域の取り組み

福岡国税局  
課税第二部酒類監理官  
近藤洋大



# 1 本格焼酎・泡盛のこれから

## (1) 酒類鑑評会にみる、本格焼酎・泡盛の魅力とは



# 1 本格焼酎・泡盛のこれから

## (1) 酒類鑑評会にみる、本格焼酎・泡盛の魅力とは

各国税局等鑑評会における評価のポイント

### イ 福岡国税局 酒類鑑評会（本格しょうちゅうの部）

麦、米等の原料の違い及び蒸留方法等の製造方法の違いによる品質特性を考慮し、個性と香りや味とのバランスがとれているか。

### ロ 熊本国税局 酒類鑑評会（本格しょうちゅうの部）

○原料(製法)及び貯蔵に基づく香りの特性が優れているもの

○原料(製法)及び貯蔵に基づく味の特性が優れているもの

○香味の調和が優れているもの

### ハ 沖縄国税事務所 泡盛鑑評会

「泡盛が有している特長(個性)」及び「古酒の部」の「古酒香」については、より積極的に評価する。

# 1 本格焼酎・泡盛のこれから

## (2) 最近の鑑評会の傾向

○原料不良や製造工程の不備に起因する、好ましくない香味のある出品酒は、滅多にみられない。

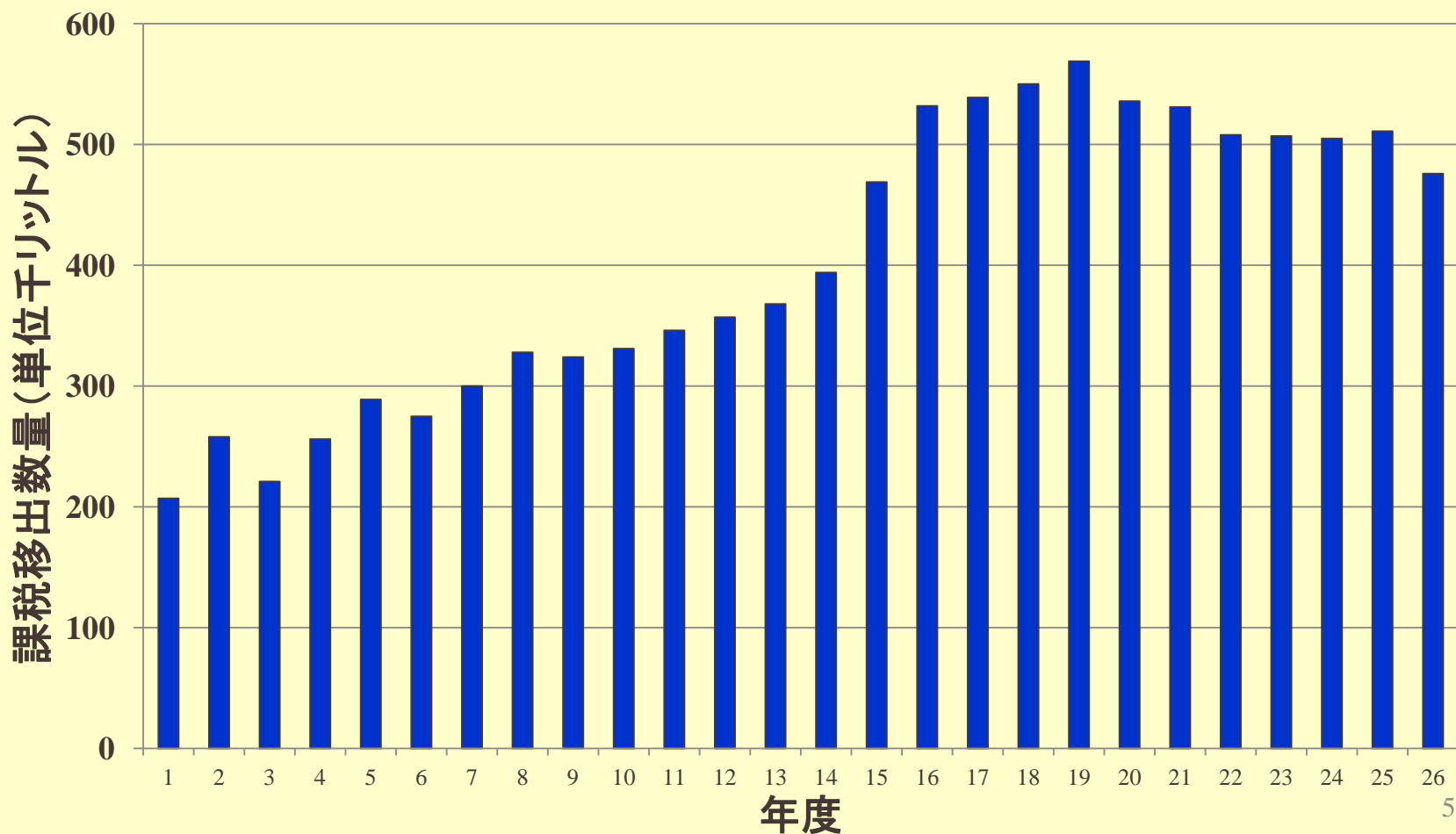
○出品酒の個性が多様化してきている。

○審査員に、強くアピールできる何かを持っていないければ入賞できないほど、ハイレベルの競争。

# 1 本格焼酎・泡盛のこれから

## (3) 今後の本格焼酎・泡盛の可能性

単式蒸留しょうちゅうの課税移出数量の推移(国税庁統計)



# 1 本格焼酎・泡盛のこれから

## (3) 今後の本格焼酎・泡盛の可能性

○大きなブームを経験したが、品質レベルが高いからこそ経験できた。

○ブームの落ち着いた今もなお、鑑評会等で切磋琢磨して技術を向上させ、ブームの時より一層品質が向上している。



**今後も、発展していく可能性は非常に高い。**

## 2 本格焼酎・泡盛の地理的表示

### (1) 地理的表示制度

酒類や農産品等において、その確立した品質、社会的評価又はその他の特性が、当該商品の産地に主として帰せられる場合において、その産地名(地域ブランド)を独占的に名乗ることが出来る制度。

※地域ブランドの価値の向上に資する

- ・商品の特徴の明確化
- ・地域ブランドへの「ただ乗り」防止
- ・海外での模造品の取締まり(国際交渉を通じて)

### (2) 酒類に係る根拠法令等

「**酒税の保全及び酒類業組合等に関する法律**」に基づく「**酒類の地理的表示に関する表示基準**」により国税庁長官が指定する。

※他の農産品等では、「**特定農林水産物等の名称の保護に関する法律**」に基づき、農林水産大臣が指定する。

## 2 本格焼酎・泡盛の地理的表示

### (3) 現在指定されている酒類の産地

産地を指定する酒類	指定産地名	産地の地域
○果実酒 (ぶどう酒)	山 梨	山梨県
○単式蒸留しょうちゅう (本格焼酎)	壱 岐	長崎県 壱岐市
○単式蒸留しょうちゅう (本格焼酎)	球 磨	熊本県 球磨郡 人吉市
○単式蒸留しょうちゅう (泡盛)	琉 球	沖縄県
○単式蒸留しょうちゅう (本格焼酎)	薩 摩	鹿児島県 (奄美市及び大島郡を除く。)
○清酒	白 山	石川県 白山市

※ さらに、原料、製法等の細かい定義(生産基準)が定められている



## 2 本格焼酎・泡盛の地理的表示

### (4) 地理的表示の使用の制限

指定された「壱岐」、「球磨」、「琉球」、「薩摩」の4つの地理的表示(外国語に翻訳、音訳したものも含む)は……

- 当該産地以外の地域を産地とする酒類について使用してはならない。
- 当該地理的表示に係る生産基準を満たさない酒類について使用してはならない。

※△△(地理的表示)風や、△△方式、△△型、△△スタイルなどといった表現も同様に禁止。

### 3 地理的表示を活用した本格焼酎・泡盛の戦略

産地の生産者と関係者が一体となって、課題に取り組んでいくことが重要である。

#### ＜取り組む課題の例＞

- （国内、海外ともに）具体的にどの消費者層を新たなターゲットして売り込んでいくか。
- 付加価値を高めるために、品質以外に産地に係るとどのような魅力を付加するか。
- 地域資源（文化、食、観光資源など）といかにしてうまく連携して知名度を向上させていくか。
- （国内、国外ともに）販路拡大のために、新たにどのような販路を利用していくか。

## <本格焼酎・泡盛の今後の一層の発展のために…>

- ターゲットとする消費者層(例)
  - ・飲酒が解禁されて間がない世代 ・女性
- 製品に付加すべき産地の魅力(例)
  - ・産地の文化や食等と酒にまつわるストーリー
    - ← 地理的表示の制度の活用
- 知名度向上策(例)
  - ・国内:産地及び産地の酒とよき出会いをしてもらうためのイベント等
  - ・海外:蒸留酒の飲み方等の違い
    - (ストレート又はロック、食事外の場面)
    - 食とセットで、飲み方も含めたPRが重要。
    - (和食、さらには多様な料理との相性)
  - ・産地と産地の酒について深く理解し、広めてくれる伝道師となる人を増やす。
- 新たな販路、提供の場(例)
  - ・伝道師のいる酒販店、料飲店を増やしていく

飲むときは  
じっくり吟味、肴も飲み方も。

『適正飲酒の10か条』

週に二日は  
休肝日を

自分の適量に  
とどめよう

食べながら  
飲む習慣を

自分のペースで  
ゆっくりと

笑いながら共に、  
楽しく飲もう

肝臓などの  
定期検査を

遅くても夜12時で  
切り上げよう

強いアルコール  
飲料は薄めて

くすりと一緒には  
飲まない

人に酒の無理  
強いをしな

国税庁 厚生労働省 社団法人アルコール健康医学協会

お酒は20歳になってから

このポスターは再生紙を使用しています。

ご清聴  
ありがとうございます。  
ございました。

今宵も、健康的に  
本格焼酎・泡盛を  
お楽しみください。