

焼酎中発第61号

平成26年2月28日

農林水産省消費・安全局

農産安全管理課長

朝倉 健司 殿

日本酒造組合中央会

会長 篠原成行



焼酎を特定農薬として告示指定することに関する要望書

私どもは酒類業組合法に則り設立された、清酒、単式蒸留焼酎及びみりんの製造業者約1800者を組合員とする全国団体です。現在、単式蒸留焼酎は税務署から製造免許をもらった600を超える製造業者が、高額な酒税を担った飲料として全国で製造、販売しております。

昨年貴省及び環境省の農業資材審議会農薬分科会特定農薬小委員会及び中央環境審議会土壌農薬部会農薬小委員会特定農薬分科会合同会合において焼酎を特定農薬に指定することが検討されそのパブリックコメントが実施されましたが、当会としましては、私どもの組合員の基本商品である「焼酎」の名称が、食品でない「特定農薬」として指定されることは焼酎製造業者の営業上大きなマイナスになるため、ぜひとも「焼酎」として指定することを止めていただくことを強く要望いたします。

特定農薬の指定については農薬として使用しても安全であるという制度の主旨は理解しておりますが、告示が官報に掲載された場合、農業関係者でない一般の消費者にその正確な内容が伝わることは難しく、単に焼酎が特定農薬に指定されたという表面的な事実だけが印象づけられると考えられます。その場合消費者に「農薬として使われるものを飲ませるのか」ということで健康上の不必要な不安を惹起させるとともに、焼酎の大きなイメージダウンになります。

特に現在焼酎業界は、クールジャパン政策の一環で、日本政府の支援をいただきながら海外への輸出拡大に取り組んでおります。その輸出先として中国、アメリカ、東南アジア、韓国で8割以上を占めております。ただ焼酎は日本古来の酒類であり海外での認知度が低い。例えば、これらの国では中国の「白酒」や韓国の「SOJYU」といった類似の蒸留酒と強く競合しております。そのため、海外に焼酎が特定農薬に指定されたということが伝わり、インターネット上で「日本の焼酎は農薬として使われている」というように興味本位や悪

意を持って取り上げられると、今後の輸出に計り知れないダメージとなります。

また、日本国内でも焼酎が地域に密着した重要な酒類ということで、昨年から鹿児島県を始め九州地方の6市町で地元の焼酎の振興のための条例が制定され、今後さらに増える見込みであります。これらの条例の趣旨は、各地の焼酎が地域の重要な産業ということのみならず、地域の生活・習慣文化に深く関わる物資であることから、地域文化の継承を図るというものであります。今回の指定はそうした地方の運動にも、水を差すものと思われ

ます。

食品安全委員会からの特定農薬評価書において、焼酎の殺菌剤、殺虫剤としての有効成分は、焼酎に含まれるアルコールが効いているというものであり、アルコール以外の焼酎特有の成分に効果があるというものではありません。

そのため、あえて「焼酎」という酒税法の酒類名称を用いるのではなく、「次亜塩素酸水」や「エチレン」と同じく一般化学品で市販されている「エチルアルコール」のような指定も考えられます。

いずれにしても、「焼酎」として特定農薬に指定することは、日本の國酒である焼酎業界に多大な悪影響を及ぼす恐れがあるため、絶対に止めていただきたいことを強く要望いたします。

日本酒造組合中央会とは

日本酒造組合中央会は、酒税の保全及び酒類業組合等に関する法律(昭和28年2月28日法律第7号、最終改正平成18年法律第10号。以下、「組合法」という。)に基づき、酒税の保全及び酒類業の取引の安定を図ることを目的として設立しました。

また、会員同士の緊密な連絡による親和と、相互の協調する精神に基づき、酒税の円滑な納税を促進し、酒類業界の安定と健全な進捗、発展のために必要な事業を行い、自主的、且つ、自由公正な事業活動の振興を期すると共に、酒税の保全に協力し、共同の利益の増進を図ることを目的としています。

平成24年8月1日現在

名称	日本酒造組合中央会(Japan Sake and Shochu Makers Association) 会長 篠原成行
住所	〒105-0003 東京都港区西新橋 1-1-21 日本酒造会館 7階
電話番号	TEL:03-3501-0101(代表) FAX:03-3501-6018
ホームページ	http://www.japansake.or.jp
設立年月	昭和28年12月
会員数	47 都道府県単位の酒造組合(40)及び酒造組合連合会(7)
地区	全国一円
組合員数	1,848(清酒 1,562、単式蒸留焼酎 274、みりん二種 12)
事業年度	4月1日～3月31日
役員	(平成24年8月1日現在) (1) 人数 29名 (会長理事 1名、副会長理事 5名、常務理事 1名、理事 18名、監事 4名) (2) 任期 2年(翌々年の通常総会まで)

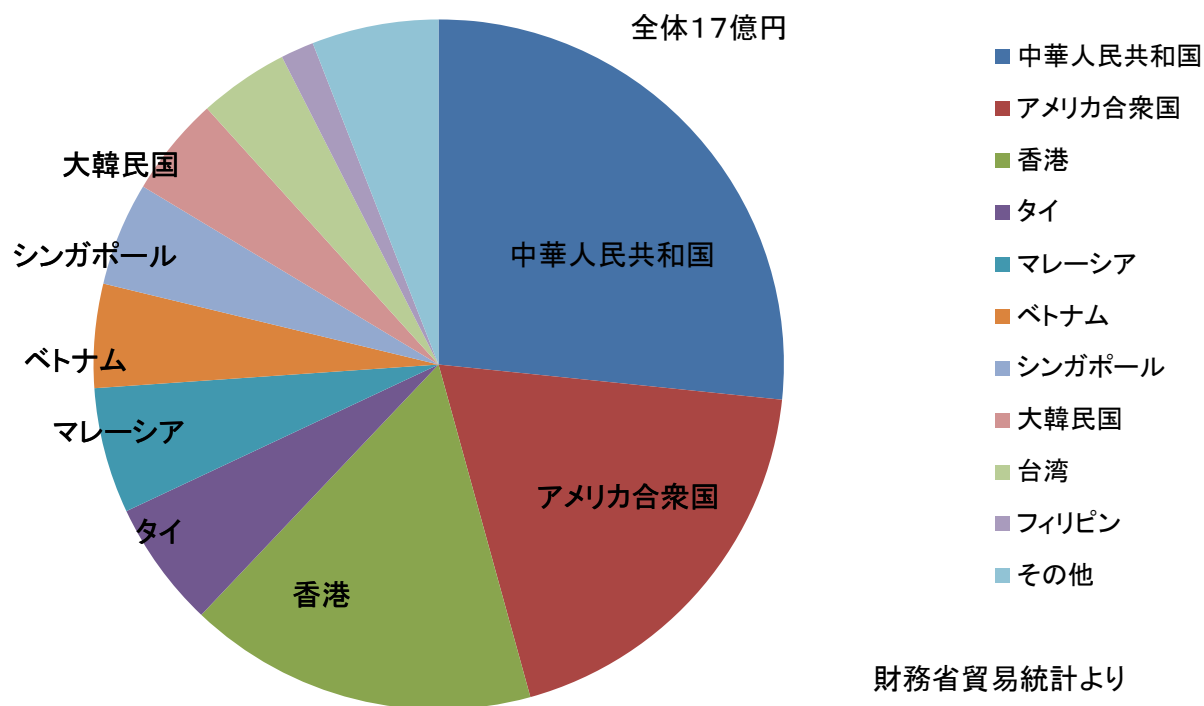
酒税法における酒類の分類及び定義

発泡性酒類	ビール、発泡酒、その他の発泡性酒類（ビール及び発泡酒以外の酒類のうちアルコール分が10度未満で発泡性を有するもの）
醸造酒類(注)	清酒、果実酒、その他の醸造酒
蒸留酒類(注)	連続式蒸留しょうちゅう、単式蒸留しょうちゅう、ウイスキー、ブランデー、原料用アルコール、スピリッツ
混成酒類(注)	合成清酒、みりん、甘味果実酒、リキュール、粉末酒、雑酒

(注) その他の発泡性酒類に該当するものは除かれます。

品目区分	定義の概要
清酒	* 米、米こうじ、水を原料として発酵させてこしたもの（アルコール分が22度未満のもの） * 米、米こうじ、水及び清酒かすその他政令で定める物品を原料として発酵させてこしたもの（アルコール分が22度未満のもの）
合成清酒	* アルコール、しょうちゅう又は清酒とぶどう糖その他政令で定める物品を原料として製造した酒類で清酒に類似するもの（アルコール分が16度未満でエキス分が5度以上等のもの）
連続式蒸留しょうちゅう	* アルコール含有物を連続式蒸留機により蒸留したもの（アルコール分が36度未満のもの）
単式蒸留しょうちゅう	* アルコール含有物を連続式蒸留機以外の蒸留機により蒸留したもの（アルコール分が45度以下のもの）
みりん	* 米、米こうじにしょうちゅう又はアルコール、その他政令で定める物品を加えてこしたもの（アルコール分が15度未満でエキス分が40度以上等のもの）
ビール	* 麦芽、ホップ、水を原料として発酵させたもの（アルコール分が20度未満のもの） * 麦芽、ホップ、水、麦その他政令で定める物品を原料として発酵させたもの（アルコール分が20度未満のもの）
果実酒	* 果実を原料として発酵させたもの（アルコール分が20度未満のもの） * 果実、糖類を原料として発酵させたもの（アルコール分が15度未満のもの）
甘味果実酒	* 果実酒に糖類、ブランデー等を混和したもの
ウイスキー	* 発芽させた穀類、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
ブランデー	* 果実、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
原料用アルコール	* アルコール含有物を蒸留したもの（アルコール分が45度を超えるもの）
発泡酒	* 麦芽又は麦を原料の一部とした酒類で発泡性を有するもの（アルコール分が20度未満のもの）
その他の醸造酒	* 穀類、糖類等を原料として発酵させたもの（アルコール分が20度未満でエキス分が2度以上等のもの）
スピリッツ	* 上記のいずれにも該当しない酒類でエキス分が2度未満のもの
リキュール	* 酒類と糖類等を原料とした酒類でエキス分が2度以上のもの
粉末酒	* 溶解してアルコール分1度以上の飲料とすることができる粉末状のもの
雑酒	* 上記のいずれにも該当しない酒類

しょうちゅうの国別輸出状況(平成25年)



クールジャパン推進会議の概要

クールジャパン推進会議の開催 (H25.3～5)

- 稲田クールジャパン戦略担当大臣を議長として、発信力強化を目的とした、クールジャパン推進会議を設置
- 会議メンバーは、日本文化の第一人者である民間議員7名及び関係府省の副大臣等【民間議員】
秋元 康氏(作詞家)、角川 歴彦氏(角川HD会長)、金 美齢氏(評論家)、コシノ ジュンコ氏(デザイナー)、佐竹 力総氏(日本フードサービス協会理事)、千宗室氏(茶道裏千家家元)、依田 巽氏(ギャガ(株)会長兼社長CEO)
- 計4回の会議を実施。第4回会合(本年5月28日)において「アクションプラン」を取りまとめ。

クールジャパン発信力強化のためのアクションプラン(日本産酒類関連抜粋)

- ①クールジャパンの発信の先駆として、世界で高く評価されている日本の食文化の発信イベントを海外で順次行う。その際、食材の発信やスイーツなどの活用にも配慮する。また、クールジャパンの発信に当たっては、相手国の文化等を理解した上で、食、日本産酒類、ファッション、ものづくり、コンテンツ等の連携の可能性を検討し、経済的効果に文化的価値を加えたトータルコーディネートも含めた日本ブランドの効果的発信を模索する。その際には、民間の優れた人材の活用等を通じて柔軟な発想を活かすことができるよう努める。
- ⑤外国の要人・著名人への働きかけや、内外でのイベント、在外公館の活動等を通じて、日本国内に滞在する外国人に対してはもとより、広く外国においても日本産酒類の魅力をも日本産農林水産物・食品と併せて発信するとともに、輸出環境の整備を図る。

かごしま本格焼酎の産業振興と焼酎文化でおもてなし県民条例

蒸留酒である本格焼酎は、醸造酒である清酒と並び、日本を代表する伝統的な酒である。

温暖な本県では、醸造酒の製造は不向きであったことから、蒸留酒である焼酎が製造されており、16世紀のザビエルの関連記録や伊佐市の郡山八幡神社の落書きから、本県の焼酎の歴史は500年遡ると言われている。

このような背景から、本県では、焼酎と相性の良い郷土料理が生み出され、その日の疲れを癒やす晩酌の習慣や伝統工芸品である酒器の製造など、焼酎と密接な関係を持つ、焼酎文化ともいべき郷土の伝統文化が受け継がれてきている。

現在、本格焼酎は、本県の特産品であり、出荷額は本県製造品の上位にあるとともに、製造業者が全県的に分布しており、農業、酒販業、料飲業等関連産業の業種も多く、本格焼酎の製造及び販売等に関する産業は本県の主要産業となっている。また、本県の農産物を原料として、本県において製造され、及び販売されている焼酎については、これらの一連の事業が1次産業、2次産業及び3次産業全てに関連していることから、農商工等連携のモデルとして位置付けられる。

本格焼酎の出荷量は、首都圏を中心とした本格焼酎ブームの後、減少が続いた。そのため、国内外を含めた販路拡大、「薩摩焼酎」・「奄美黒糖焼酎」の認知度向上、県内産焼酎原料用さつまいもの安定的な確保、製造技術の向上、人材の育成・確保などを行うことが必要となってきた。

一方、本県は、観光立県を目指しており、郷土の魅力の発信の一つとして、県外客等に対する、本格焼酎による乾杯、鹿児島島の郷土料理、伝統工芸品である酒器等の「焼酎文化」によるおもてなしに努める必要がある。また、健康に配慮した焼酎の飲み方や料理の提案は、県外客等にとって大きな魅力となることから、旅館・ホテル業や料飲業など食品提供を行う者は、本格焼酎に合う地元産品を活用した料理を開発し、提供することが求められる。

このような中、これらの取組を促進するためには、製造業者、関連産業事業者等をはじめ、県民も「焼酎文化」への理解を深めていく必要がある。

ここに、本格焼酎の製造、販売等に関する産業の振興を県政の重要課題と位置付け、本格焼酎の製造業及び関連産業の振興を図るため、この条例を制定する。

(目的)

第1条 この条例は、本格焼酎（酒税の保全及び酒類業組合等に関する法律施行規則（昭和28年大蔵省令第11号）第11条の5に規定する本格しようちゅうのうち、本県内で製造されるものをいう。以下同じ。）の製造業及び販売、原料の生産その他の関連する産業（以下「関連産業」という。）の振興に関し、基本理念を定め、県、本格焼酎の製造に関する事業を行う者（以下「製造業者」という。）等の役割等を明らかにすることにより、これらの産業の更なる振興及び本格焼酎に関連する郷土の伝統文化（以下「焼酎文化」という。）への理解の促進を図り、もって地域経済の健全な発展及び県民生活の向上に寄与することを目的とする。

(基本理念)

第2条 本格焼酎の製造業及び関連産業の振興は、これらを行う者の創意工夫及び自主的な努力を基本として図られなければならない。

2 本格焼酎の製造業及び関連産業の振興は、当該振興が地域経済の発展に貢献するものであるという基本的な認識の下に図られなければならない。

3 本格焼酎の製造業及び関連産業の振興は、本格焼酎の普及及び販路拡大、焼酎文化への理解及び焼酎文化によるおもてなしの促進、原料の安定的な確保、製造技術の向上並びに製造業及び関連産業を担う人材の育成及び確保を旨として図られなければならない。

4 本格焼酎の製造業及び関連産業の振興は、県、製造業者及び関連産業の事業者並びにこれらの者により構成される団体（以下「関係団体」という。）等がそれぞれの役割等を果たすとともに、相互に連携することを旨として図られなければならない。

(県の役割)

第3条 県は、前条に定める基本理念（以下「基本理念」という。）にのっとり、製造業者、関連産業の事業者及び関係団体が相互に連携して本格焼酎の製造業及び関連産業の振興が図られるよう、必要な支援に努めるものとする。

(製造業者等の役割)

第4条 製造業者及び製造業者が構成する団体（以下「製造業者等」という。）は、基本理念にのっとり、本格焼酎の製造業及び関連産業の振興に取り組むよう努めるものとする。

2 製造業者が構成する団体は、前項の取組の推進に当たっては、県、製造業者並びに関連産業の事業者及び関連産業の事業者が構成する団体（以下「関連産業事業者等」という。）と連携を図り、一体的な取組を計画的に実施するよう努めるものとする。

(関連産業事業者等の役割)

第5条 関連産業事業者等は、基本理念にのっとり、本格焼酎の製造業及び関連産業の振興に取り組むとともに、県及び製造業者等が行う取組に協力するよう努めるものとする。

(大学及び研究機関の役割)

第6条 焼酎の製造技術等の研究を行う大学及び研究機関は、基本理念にのっとり、研究及び人材の育成を通じて、本格焼酎の製造業及び関連産業の振興への協力並びに焼酎文化への理解を深めるための普及啓発に努めるものとする。

(県民の理解)

第7条 県民は、本格焼酎及び焼酎文化について理解を深めるとともに、県外客等に対する焼酎文化によるおもてなしに努めるものとする。

(個人の嗜好等の尊重)

第8条 県、製造業者等、関連産業事業者等及び県民は、この条例に規定する取組等を行うに当たっては、個人の嗜好及び意思を尊重するものとする。

附 則

この条例は、平成26年1月1日から施行する。