

07 財務省(構造改革特区22次 検討要請).xls

提案事項 管理番号	要望事項 (事項名)	求める措置の具体的内容	具体的事業の実施内容・提案理由	プロジェクト名	提案主体名	都道府県	制度の所管・ 関係府省庁
1002010	寒冷地帯でのどぶろく特区要件の緩和	<p>特区メニューの一つに酒税法の特例「どぶろく」があります。認定の条件はいろいろありますが、基本的には自作のコメを原材料にすることとされています。コメを作ることのできない寒冷地帯での地域に応じたコメ以外の原材料も認めてもらいたい。</p>	<p>私の住んでいる地域は、世界自然遺産・知床を抱える北海道の東部に位置する斜里町です。この地域はコメを作ることのできない寒冷地帯で、水田はゼロ。農業の主力は「でんぷん原料イモ」「甜菜」「小麦」の畑作3品となっています。特に「でんぷん原料イモ」は、開拓時代から農家の生活を守り、地域経済を支えてきたもので、原料イモを加工し、でんぷんを製造するでんぷん工場は斜里町だけでも昭和30年代の最盛期には大小合わせて100以上もあり、時代の変遷を経て現在は北海道内で17、うち斜里町二件の工場数ですが、肥よくな土地と豊富な地下水に恵まれた条件下の製品は最高品として知られている。このでんぷんを原材料にしたどぶろくが開拓時代からあったという歴史があります。でんぷんと発芽小麦(もやし)、麴から作るどぶろくは体が温まり、以前は夏でもストーブの火を落とせなかったこの地にあつては農作業の疲れを癒す時間でもあったと思います。斜里町には大自然に育まれた農業・漁業・林業・観光産業があり、特産の野菜や魚、農畜水産加工品を食しながら「でんぷんどぶろく」を飲み、大自然の中で友と語り合う時間は貴重で素晴らしいと思う。コメのできない地域でも、特産品のでんぷんを利用したどぶろくは、まさに構造改革特区の「地域の特性に応じた規制の特例を導入し、地域経済の活性化を促進する」とした目的に合致するものと思います。</p>		個人	北海道	財務省
1013010	酒類の製造免許の要件緩和 (最低製造数量基準の緩和)	<p>そばを自ら生産する農家が、自ら焼酎乙類(そば焼酎に限る)を製造し、提供販売する場合には、酒税法の酒類製造免許に関する年間最低製造数量基準(十キロリットル)を適用しない特例制度を求めるものである。</p>	<p>弊社が所在する茨城県は、生産量ベースで全国第5位、関東では第1位となる、そばの主要産地であり、茨城県の奨励品種である「常陸秋そば」は、その品質の高さから世界的な評価も高く、地域おこしの題材としても魅力的な素材として認識されている。</p> <p>都市農村交流及び農業の活性化を推進する観点から、「常陸秋そば」を活用した新たな商品として、そば焼酎(乙類)の開発を計画しており、その地域性とプレミアム性を高めるためには、そば生産農家自らが製造することが望ましい。</p> <p>一方で、現在の酒税法に基づく最低製造数量での生産は非常に困難であることから、特定の農家が自ら生産したそばを原料とした焼酎乙類を製造し、提供及び販売する場合には、酒税法の酒類製造免許に関する年間最低製造数量基準を適用しない特例制度を求めるものである。</p> <p>地域性豊かなそば焼酎を提供することは、そばの付加価値を高め、農業の六次産業化を促すとともに、地域における各次産業の連携を強化し、地域活性化に資することが期待できる。</p> <p>なお、過去に同様の提案があった際には、「すなわち、現行の濁酒に係る製造免許の特例では、濁酒はその性質上、長期間の保存が困難であり、特区外で流通する可能性も低いと考えられ、一方、ワインなどについては、既に各地で製造されており、製造委託が可能であることや、保存や流通も容易であることなどから、対象酒類は濁酒に限定されているものである。」として、対応不可となっているが、当該提案の後、ワインやリキュールについて濁酒特区と同様、類似の条件による特例制度による要件緩和がなされていることを踏まえて検討されたい。</p>		有限会社 森ファーム サービス	茨城県	財務省

07 財務省(構造改革特区22次 検討要請).xls

提案事項 管理番号	要望事項 (事項名)	求める措置の具体的内容	具体的事業の実施内容・提案理由	プロジェクト名	提案主体名	都道府県	制度の所管・ 関係府省庁
1022010	特定農業者以外での濁酒生産販売の許可	特定農業者による特定酒類の製造事業のみでなく、農業団体にも要件緩和を求めるものである。農業団体及びその加盟農業者において、自らが生産する米を原料として、どぶろく(その他醸造酒)の製造免許を申請した場合に、酒類の製造免許に係る最低製造数量基準(年間6キロリットル)を適用しない。	<p>町内農業者60名による任意団体であるニセコビュープラザ直売会及びその加盟農業者が自ら生産する米を原料として、農作物の減産期を中心に濁酒を小規模ながらも製造し、道の駅ビュープラザ直売会で販売することにより地域の活性化を図る。</p> <p>提案理由: (1)単一作物の大産地に対しニセコ町は山間部に位置するため少量多品種の生産しかできず、そのデメリットは大きい。農家の所得は低く、農家人口は年々減少している。さらに、ニセコビュープラザ直売会では作物の採れない冬場の売上げを確保することが緊急の課題である。農業者の所得増加に寄与する6次産品の登場が期待されている。 (2)地域で生産される6次産品に対する観光客の関心は高く、観光事業者からも本当の地域の地酒が期待されている。 (3)ニセコ町では地域の米を使って町外の酒造会社に清酒の製造を委託している事例がある。しかし、町外での製造では真の6次産品の産出及び地産地消の実現とは言いがたく、地域活性化に結びついていないのが実状である。 (4)農家民泊や農家レストランの運営は農業者の負担が大きく、特定農業者になり特定酒類の製造事業を行うにはハードルが高い。</p> <p>予防措置:会計機能が事務局に集約されている直売所を営む農業団体であれば、税務当局による実態の把握が可能である。また、当該直売所以外では販売しないという措置をとる。さらに直売所の売上げを通じたコストの回収が容易であり、納税に支障をきたすことは無い。</p>		ニセコビュープラザ直売会	北海道	財務省
1022020	濁酒製造に関わる原料の対象の拡大	現行の特定酒類の原料だけでなくその他の原料にも要件緩和を求めるものである。とうもろこし・じゃがいも・ひえを特定酒類の原料とする。	<p>以下のものも特定酒類として認める。水、じゃがいもを原料として発酵させたもので、こさないもの。水、とうもろこしを原料として発酵させたもので、こさないもの。水、ひえを原料として発酵させたもので、こさないもの。</p> <p>提案理由: (1)地域の伝統的な食文化を守り観光資源とすることにより都市と農村の交流を促進する。(じゃがいも濁酒はかつてこの地域で飲まれていたと伝わるもの。ひえ濁酒は先住民アイヌの伝統的なお酒である) (2)とうもろこしは地域の主産物の一つであるが、廃棄処分となるものも多い。濁酒の原料とすることで資源の有効活用及び農家の所得向上に寄与する。</p>		ニセコビュープラザ直売会	北海道	財務省