

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	リキュール特区内における原料酒類の自家製造の緩和について	<p>本特区では、原料とする酒類を自己の製造場で製造することができません。原料酒類となる蜂蜜酒はリキュール製造と同一の極めて簡素な設備で製造できるため、他者から購入することで無駄にコストがかかり特区自体の効果も薄れています。ついては以下の条件をすべて満たす場合に限り、特産リキュール特区内においても原料酒類の製造を認めるよう求めます。</p> <p>①他者から原料酒類を購入するよりも特区内の自己の製造場で製造の方がコストがかからない場合 ②法人格を有し、地方公共団体の長による推薦を受ける団体であること</p>	<p>倉吉蜂蜜リキュール特区は、農業や自然といった地域資源を活用した活性化の難しい「まちなか」において、農地を必要としない庭先養蜂に着目し、そこで採れる蜂蜜を原料にリキュールを製造するものです。これにより地域内に雇用を生み、地域経済の循環を図り、交流人口を拡大させること等を目指しています。</p> <p>今回、リキュールの原料酒類として着目した蜂蜜酒は、原料を混ぜ合わせ醗酵させる容器が1つあれば製造することができます。当初の計画では、全て地元のものを使い原料の種類である蜂蜜酒を製造し、更に地域で採れた蜂蜜を加えることで、当該地域の産物100%のリキュールを製造することを目指していました。この製法は酒税法第7条第1項但し書きから問題はないと認識していたものの、実際は本件特区法の規定によって、原料として使用する酒類の自家製造が禁じられています。</p> <p>本特区の特産リキュールに係る最低製造数量基準の特例の前提は理解しているものの、本件に関してはこれが当てはまりません。極めて簡易な製法で製造が可能であること、更には、蜂蜜酒を製造する会社がそもそも国内には極僅かしか存在せず、その入手は非常に困難な状況にあること等から、原料酒類を外部から調達することは無駄なコストと手間がかかります。また、特区計画で当初掲げていた目標である、生業づくり、雇用の創出、地域経済の循環といったものが十分に図られない状況も生まれてしまいます。これらのことは、各地域の特性に合わせた活性化の推進を謳っている構造改革特区制度の主旨に照らし合わせても矛盾が生じます。</p> <p>そこで、過去の酒税法に係る拡充提案に対する回答等も踏まえ、上記の提案をいたします。</p>		倉吉市	鳥取県	財務省
1025010	自社で製造する酒類を原料とする混成酒製造における最低製造数量の緩和	<p>酒造免許を保有し、課税実績のある企業に対し、低アルコールの混成酒製造に参入しやすくなるよう、最低製造数量のノルマ6KLを1KLに引き下げるため、関連法令の緩和を求めるものである。</p>	<p>京都市では全国初の「京都市清酒の普及の促進に関する条例」を制定するなど、有力産業である酒造の振興に取り組んでいるが、更なる活性化を図っていくには、清酒醸造技術の応用、発展が必要と考えている。</p> <p>現状、一般的な清酒はアルコール度数が高く、ビール、酎ハイ等と比べ若年層に受け入れられにくい低アルコールや微発泡の清酒を開発しているが、こうした商品は従来の清酒の概念とは異なるため、市場において商品の位置付けがあいまいとなっている。</p> <p>今後、梅酒等、清酒ベースの混成酒を各酒造メーカーが製造し、ニーズに応じた商品を市場に投入できれば事業拡大が期待されるが、現状では新たな免許申請とともに年間6KLの製造ノルマを課されることとなる。中小事業者が大半を占める酒造業において新規参入段階で6KLもの生産を課されることは、在庫管理や原料確保、販路開拓などの点で極めて負担が大きい。</p> <p>また、京都地域は伝統的に域外農産物を加工し、工業的な食品を販売する産業形態である。他地域では特産農産品の展開が目的となるが、京都では製造した酒類が特産品、原材料であり、販路開拓の対象となっている。加えて、京都府の農業生産品は高付加価値だが生産量が少なく、原料調達が最低数量達成の障害となっており、生産拡大に相応の期間が必要となる。</p> <p>この解決策として、清酒など既存の酒類製造免許を有し課税実績がある企業を対象に、当該企業が清酒、焼酎、ビール等を原料として浸漬、混合などで容易に製造できる混成酒を市場調査に即した規模(1KL)で製造できるよう規制を緩和いただければ、新たな市場の開拓と地域経済の活性化が図られるものと考えます。</p>		京都市	京都府	財務省

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
1025020	酒類別に免許を要する規定の緩和(低アルコールの雑酒醸造の促進)	現行法では品目ごとに酒類製造免許を要するが、清酒の免許により、低アルコールの雑酒醸造が可能となるよう、酒類別に免許を要する規定の緩和を求めるものである。	<p>京都市では全国初の「京都市清酒の普及の促進に関する条例」を制定するなど、有力産業である酒造の振興に取り組んでいるが、更なる活性化を図っていくには、清酒醸造技術の応用、発展が必要と考えている。</p> <p>現状、一般的な清酒はアルコール度数が高く、ビール、酎ハイ等と比べ若年層に受け入れられにくい。そのため低アルコールや微発泡の清酒を開発しているが、こうした商品は従来の清酒の概念とは異なるため、市場において商品の位置付けがあいまいとなっている。</p> <p>今後、梅酒等、清酒ベースの混成酒を各酒造メーカーが製造し、ニーズに応じた商品を市場に投入できれば事業拡大が期待されるが、現状では新たな免許申請とともに年間6KLの製造ノルマを課されることとなる。</p> <p>中小事業者が大半を占める酒造業において新規参入段階で新たに免許を取得することは負担が大きい。また、清酒の製造免許を取得している事業者が清酒から派生する低アルコール飲料を販売したい場合等においても新たな免許取得を義務付けることは合理性に欠けるものとする。</p> <p>したがって、現行法では品目ごとに酒類製造免許を要するが、清酒の免許により低アルコールの雑酒醸造が可能となるよう酒類別に免許を要する規定を緩和いただければ、新たな市場の開拓と地域経済の活性化が図られるものとする。</p>	京都市	京都市	京都府	財務省
1034010	自家醸造特産リキュール製造の特例	<p>【措置①】特産リキュール免許のみで、使用する原料としての酒類を自ら製造できるようにする。</p> <p>【措置②】特産品を醸造原料の一部とすることを認める。</p>	<p>第23次提案 管理コード070010の継続提案です。</p> <p>【前回提案の骨子】特産リキュールは、使用する酒類の外部調達为前提であり自家醸造を特区法で禁止している。その為独自性が失われ有効な商品開発ができない状況にある。また、酒税法第7条では原料としての酒類製造を認めているにも関わらず、規制を緩和すべき特区法で規制を強化している格好となっている。さらに、特産品の使用方法も酒類製造の原料としては認めらず酒類生成後に混和するのみとなり十分な素材活用ができていない。左記の措置①及び②を行う事で飲食店・酒飯店・特産品生産農家・料理家・小売店などの参入が見込める。</p> <p>【財務省回答の要旨】コスト低減の観点から酒類の他者購入という制限をかけた。自家醸造は様々な設備投資で採算性に問題がある。</p> <p>【今回提案】製法をできるだけ簡易にすることで製造設備への投資額は50～100万円程度でも可能な場合がある(製造能力1KL/年の場合。排水装置は含まず)。これにより酒類の調達コストが低減される効果が見込め2～3年で回収でき次年度からは優位に働く(削減額300円/1L)。よって、自家醸造か外部調達かを選択させない規定は不要である。また、製法の違いは製造工程数と設備数に大きな影響を与える。従来型製法だと設備投資は相場5000万円、中古相場でも3000万円程度であることを付記する。(添付資料参照)</p>	醸造家創出プロジェクト	個人	神奈川県	財務省

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
1034020	特定酒類製造事業への対象者及び使用原料の条件緩和	【措置①】対象者として特区域内のシニア(60歳以上でマーケティング経験有り)へ拡大させる。 【措置②】使用する米について特区内生産米とし生産者の特定条項を外す。	<p>第23次提案 管理コード070020の継続提案です。</p> <p>【前回提案の骨子】この特区は2002年に制定され10年が経過した。一定の効果が認められたが約100件で伸びなやんでいる。これは、日本社会全体で見れば農家だけに特権化された格好と言える。コスト対策が発端で農家となったが、経済活動でみればマーケティングを重視すべきである。そこでビジネス経験と労働力活用の観点から企業OBのシニア層にその権利を拡大し段階的発展を描くべきである。 【財務省回答の要旨】農家による自家生産米でのコスト低減と、農家民宿によるグリーンツーリズムの推進効果の観点から対象者の拡大は一切行わない。</p> <p>【今回提案】今回はシニア全般としましたが、収益性向上を目的にマーケティング職の経験があるシニアに限定して拡大を提案します。収益性向上で増税効果もはかれます。採算性を言うなら売上が先です。目新し感が無くなったどぶろくは韓国産マッコリの台頭で苦戦を強いられています。民宿の宿泊費で採算をあわせるといった返答がありました。が、どぶろくでは採算が取れないのでしょうか？農家だけにしか収益化が不可能であるという返答は理解出来ません。経営不振の可能性はいずれにも存在しますし、その確率が立証させているわけではありません。さらに、実態把握が困難な理由が不明ですが当局の業務量であれば、年間申請数に制限を設けることで回避できます。</p>	醸造家創出プロジェクト	個人	神奈川県	財務省
1034030	醸造実務を学ぶ市民講座のための酒税法上の試験製造免許の条件緩和	教育目的で付与される試験製造免許の対象に民間事業者を加える。	<p>第23次提案 管理コード070040の継続提案です。</p> <p>【前回提案の骨子】学校法人以外の民間事業者に対し、教育目的の試験製造免許を付与する提案です。付与された事業者は教育だけに留まらずビジネスインキュベーションの役割を担い、醸造学校、経営支援、免許申請事前指導、などを行う事で醸造人材の育成をはかります。これにより醸造特区事業を支えます。 【財務省回答の要旨】国民の保健衛生に重大な関係を有するため、客観的基準を設け学校法人または公立の社会教育施設等にしか免許は与えない。</p> <p>【今回の提案】醸造教育の現状は限られた学校でのみ行われ、昼間3年以上の通学を条件とするため一般市民が学ぶ機会が存在しない。加えて、公立の社会教育施設での講座は皆無であり、一部日本酒のみ開催されることがあるに過ぎない。しかし、北海道で行われたどぶろく製造の講習会は5日間で実施され、その後の免許審査において技術要件を満たす評価となっている。この際は、税務署/国税局/保健所/食品研究センターが合同で教育にあたっており参考にすべきモデルと言える。つまり、産官学の運営協力を条件に民間事業者に教育目的の試験製造免許を与えることで、より身近でかつ安価に醸造を学ぶことができる。結果として優良な醸造事業家の輩出につながるができる。しかし、保健衛生への影響懸念も当然であるので品種や製法など教育内容を審査し制限しながら運営することが肝要と考えています。まずは、モルトエキスでの簡易製法とどぶろく製造から開始すべきと考えています。</p>	醸造家創出プロジェクト	個人	神奈川県	財務省