

政策情報～斉藤俊幸の地方創生塾②

<国税庁>

構造改革特区での酒類製造免許

＝代用設備で造る特産しょうちゅう～高知県本山町＝

—地域再生マネージャー・斉藤俊幸—

構造改革特区における酒類の製造免許というと濁酒（どぶろく）が有名だ。特区内において、農家民宿や農園レストランなど「酒類を自己の営業場において飲用に供する業」を営んでいる農家が濁酒の製造免許を受けることができる。この他にいわゆるワイン特区、リキュール特区もある。しかしこれではなかなか産業化できない。地域に定住するためには産業の創造が重要だ。雇用創造に適している酒造りが特産品しょうちゅう製造免許（国税庁）である。

ちなみに米焼酎はどうやって作るのかご存知だろうか。コメを蒸す。麴を作り混ぜて濁酒を造る。これを蒸留すると米焼酎ができる。ビールを蒸留すると麦焼酎、これを木樽で熟成させるとウイスキー。ワインを蒸留するとコニャックだ。芋焼酎はサツマイモを蒸かし、麴を混ぜて糖分をアルコール化し、それを蒸留する。アルコールの向こうに香ばしい芋の薫り、玄米の風味ができたら焼酎のできあがりだ。

酒造免許は、地域の特産としてコメや麦、そばや芋などがあり、地域が製造する醸造所の生産量

が地域で小売りする量を超えていない限り、専門用語で言うと平均課税移出数量が平均小売数量を下回っている都道府県に限って、免許付与の対象となる。地域で焼酎が製造できるかどうかは各地域の国税局のホームページに記載されている。製造が可能な地域の場合、米焼酎、麦焼酎、そば焼酎、芋焼酎を造ることができる。ただし単式蒸留しょうちゅうに限られる。地域の特産と認められるか否かは、地域の農業に関する振興計画や総合計画にその町の特産であると明記されていると認められやすい。近年、「芋づくりをしていますが」程度では特産と認められない。焼酎は濁酒のように商品が劣化しない。このため、山奥の町でも特産のコメや芋があれば産業として成り立つことが可能だ。

「特産しょうちゅう」の製造免許を取得した事例を一つ紹介しよう。高知県本山町は人口4000人の過疎地。早明浦ダムのある吉野川源流の町だ。この山奥の町は棚田でのコメ作りがとても有名。コメの食味コンテストにおいて西日本で初めて優勝した。「土佐天空の



斉藤 俊幸（さいとう としゆき）

〔主な経歴〕

地域再生マネージャーとして全国各地で活躍

羽広いちご生産組合起業化支援（長野県伊那市/日本農業大賞受賞団体）、企業組合宇佐もん工房起業化支援（高知県土佐市/農林水産省食品産業局長賞受賞団体）、天空の郷米焼酎起業化支援（高知県本山町/農林水産省・内閣官房ディスカバー農山漁村の宝選定）、買物難民の存在を日本で初めて問題提起した熊本県荒尾市地域再生事業が地域づくり総務大臣表彰受賞、農水省食と農と福祉委員会委員、食の6次産業化プロデューサープログラム起草委員會有識者等を歴任

郷米」と名付けられたこのコメは、大粒のコメの食感を大切にするため、小さな粒のコメを商品化せず、加工用米として安価で販売していた。この小さなコメ粒を何とかしたいと商工会青年部が中心となって設立していた「ばうむ合同会社」が特産しょうちゅう製造免許を申請し、米焼酎の事業化に結び付けた。

米焼酎「土佐天空の郷」は中学校の旧体育館を活用した蒸留所で生まれる。法律的には「地域再生事業」当時に制度化された「転用による未償還残高の一括返済の猶予」を使って旧体育館を活用している。中古のまんじゅう蒸

し機でコメを蒸し、濁酒はバケツを使って発酵させている。麹室（こうじむろ）はない。手作りの麹は電気毛布で34度に保温して作るなど、涙が出るくらいお金をかけない技術が満載の蒸留所である。一日に1升ビン30本しかできない。まさにスローな蒸留所だ。

「市町村まち・ひと・しごと創生戦略」策定の項目でも書いたが、地域企業の育成を行うにあたって、投資金額の削減は重要なテーマだ。とかく補助金で作る施設を最高級仕様にしてしまうのは組織の成長性を考える上でも、補助金総額を下げるためにも戒めなくては

いけない。日本はずっとここで失敗してきた。1億円はかかると言われる焼酎蒸留所の設備を300万円で作り、初期投資を軽減したばうむ合同会社の存在は地方創生戦略策定の中で大きな示唆を与えている。



中学校旧体育館で焼酎工場を開設



小さな蒸留設備で米焼酎を造る



中古の饅頭蒸し器でコメを蒸す



バケツでもろみ（濁酒）を造る



米焼酎「土佐天空の郷」はディスカバー農山漁村の宝に認定（首相官邸）



販路開拓を進めるばうむ合同会社

[＜表紙・目次へもどる＞](#)