

地理的表示制度をめぐる動きについて

酒類行政の基本的方向性

1. 国税庁の任務

- ①内国税の適正かつ公平な賦課及び徴収の実現 ②酒類業の健全な発達 ③税理士業務の適正な運営の確保

2. 酒類業界の概況

- 酒類の国内市場は量的に飽和し、全体としては縮小傾向
- 価格競争が過度にわたる場合、事業者の体力を弱める
- 近年、低アルコール飲料のほか、純米酒、ウイスキー、ワイン、クラフトビール等も拡大
- 日本産酒類の海外での評価が高まり、輸出が増加。世界の食市場は今後も拡大見込み
- 差別化や海外展開等で成長している事業者も少なくない
- 異業種やスタートアップ、更には海外からの参入の動きも見られる

3. 酒類業界の主な課題

(1)商品の差別化・高付加価値化

- ・ 消費者にとって分かりやすい価値訴求
- ・ 商品のブランド化（個社、地域、JAPAN）
- ・ 農商工連携、異業種連携
- ・ 従来の枠にとらわれない新たな価値機軸の展開・訴求

(2)海外需要の開拓 (インバウンド含む)

- ・ 国際的な認知度や理解の向上
- ・ 非日本食市場への展開
- ・ 現地輸入・流通業者等の開拓
- ・ 海外の事業者・消費者に分かりやすい表示・提案
- ・ 富裕層向け

(3)技術の活用と人材等の確保

- ・ 伝統技術の継承・発展
- ・ デジタルツールの活用
- ・ 事業承継
- ・ 女性の一層の活躍
- ・ 原料の確保

(4)公正取引の確保

- ・ 「酒類の公正な取引に関する基準」や「酒類に関する公正な取引のための指針」の遵守を通じた公正取引の確保
- ・ 適正な販売管理の確保

4. 酒類行政の基本的方向性

酒類業の事業所管官庁として、酒税の保全と酒類業の健全な発達を図るため、関係省庁・機関等と連携・協調しつつ、消費者や酒類産業全体を展望した総合的な視点から、適切な法執行の確保と酒類業の振興の強化に取り組む

(1) 適切な法執行

- 免許
- 酒類業組合の監督
- 公正取引の確保
 - ・深度ある取引状況等実態調査の実施
 - ・問題ある事業者には厳正に対処
- 適正な表示の確保
- 品質・安全性の確保
- 資源リサイクルの推進
- 20歳未満の者の飲酒防止対策
- アルコール健康障害対策

(2) 酒類業の振興

- 官民の適切な役割分担の下、事業者や業界団体等が創意工夫を発揮して意欲的な取組が行われるよう、サポートや環境整備に取り組む
- 制度改善や外国政府との交渉等、民間では対応できない課題に適切に取り組む
- 中小企業の経営基盤の安定に配慮するとともに、酒類製造者の技術力の強化を支援

主な具体的取組

海外需要の開拓

- 国際的な情報発信
- ビジネスマッチングの支援
- 酒蔵ツーリズムの推進
- 政府全体の取組(JETRO, JF00D0等)の周知と活用促進
- 関税や輸入規制の撤廃等の国際交渉

ブランド化の推進

- 地理的表示の普及拡大
- ワインの表示ルールの定着

中小企業対策

- 業界団体の取組(近代化事業等)を支援
- 政府全体の中小企業向け施策の周知と活用促進
- 経営改善等の支援

技術支援

- 先端技術等の普及の推進
 - ・事業者の指導、相談対応
 - ・鑑評会や研究会等の開催
- 放射性物質に関する安全性の確認
- HACCPの義務化への対応を支援
- 酒類総合研究所の取組
 - ・先端技術等の研究開発
 - ・醸造技術者の育成
 - ・講師・審査員の派遣

酒類の地理的表示(G I)制度について

■ 地理的表示(Geographical Indication : G I)制度は、酒類や農産品において、ある特定の産地ならではの特性(品質、社会的評価等)が確立されている場合に、当該産地内で生産され、生産基準を満たした商品だけが、その産地名(地域ブランド)を独占的に名乗ることができる制度。

※ 酒類の地理的表示については、「酒税の保全及び酒類業組合等に関する法律」第86条の6に基づく「酒類の地理的表示に関する表示基準」(平成27年国税庁告示第19号)により、国税庁長官が指定することとしている。

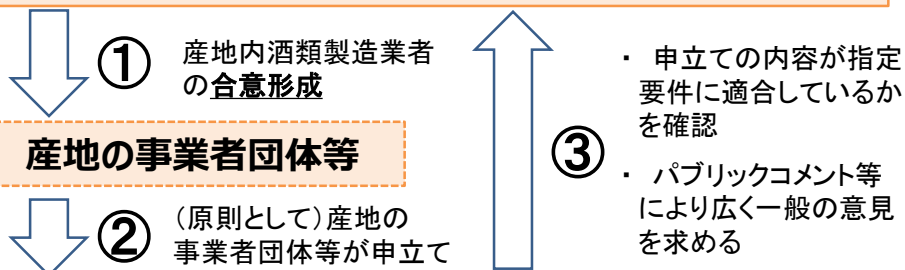
※ 海外の地理的表示としては、ボルドーワインなどが有名。

指定の枠組み

酒類の産地

指定を受けるための要件

- 1 酒類の産地に主として帰せられる酒類の特性が明確であること
 - ・酒類の特性があり、それが確立していること
 - ・酒類の特性が酒類の産地に主として帰せられること
 - ・酒類の原料・製法等が明確であること
- 2 酒類の特性を維持するための管理が行われていること



国税庁長官

- ④ 指定(指定した旨は官報に公告する)

地理的表示(G I)

- 1 地理的表示の名称
- 2 産地の範囲
- 3 酒類区分(ぶどう酒、蒸留酒、清酒、その他の酒類)
- 4 生産基準(酒類の特性、酒類の原料及び製法等)

地理的表示の導入効果

1 「地域ブランド」による他の製品との差別化

製造された酒類とその地域の繋がりを明確にすることにより、「地域ブランド」の構築や付加価値の向上が期待でき、他の製品との差別化を図ることができる。

2 消費者の信頼性の向上

品質審査等により一定の品質が確保されることにより、消費者の信頼性向上につながる。

3 日本の特産品として輸出事業に寄与

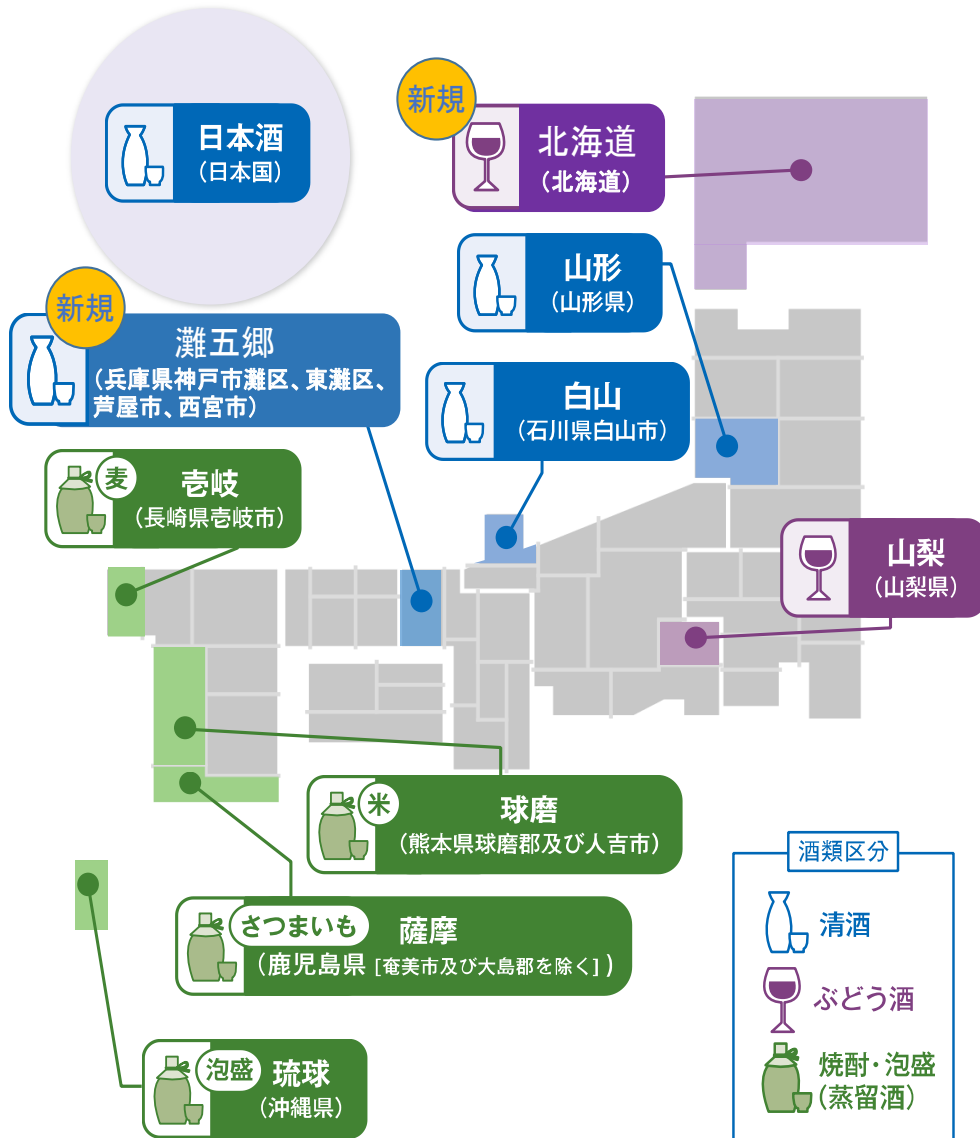
地理的表示が浸透しているヨーロッパ等においては、信頼できる特産品として扱われるなど、海外への輸出を後押しすることが期待できる(クールジャパンの振興にも寄与)。

4 「地域ブランド」の保護効果

行政の取締により「地域ブランド」が保護される。似たような表示も禁止されるため、努力して築き上げた「地域ブランド」への「ただ乗り」を防止できる。

酒類の地理的表示の指定状況

- 酒類の地理的表示として、「灘五郷」(清酒)、「北海道」(ぶどう酒)を新たに指定(平成30年6月28日付)。
- 平成31年2月に発効した日EU・EPAでは、地理的表示の相互保護を実現。



酒類の地理的表示指定状況

名称	産品	指定日 (変更日)
壱岐	麦焼酎	平成7年6月30日 (平成30年2月27日)
球磨	米焼酎	平成7年6月30日 (平成30年2月27日)
琉球	泡盛	平成7年6月30日 (平成30年2月27日)
薩摩	芋焼酎	平成17年12月22日 (平成30年2月27日)
白山	清酒	平成17年12月22日 (平成29年11月20日)
山梨	ぶどう酒	平成25年7月16日 (平成29年6月26日)
日本酒	清酒	平成27年12月25日
山形	清酒	平成28年12月16日
灘五郷	清酒	平成30年6月28日
北海道	ぶどう酒	平成30年6月28日

平成30年度 GI に係るプロモーションの実施状況

【国内に向けたプロモーション】

	GI	イベント名	開催時期	開催地
ジシウムポ	日本酒	東北のSAKEを世界に～GI日本酒シンポジウム～	平成30年5月	山形県天童市
	山梨	GI「山梨」ワインシンポジウム	平成31年3月	東京都港区
説明会	壱岐	壱岐焼酎七蔵ひろば	平成31年3月	福岡県福岡市
	薩摩	第6回薩摩焼酎試飲会 FOR ALT IN 鹿屋	平成30年8月	鹿児島県鹿屋市
		鹿児島県産「薩摩焼酎・奄美黒糖焼酎」大試飲会 in Fukuoka	平成30年9月	福岡県福岡市
	山梨	酒セミナー	平成30年6月～平成31年3月	東京都、千葉県、神奈川県、山梨県
		山梨ワインセミナー～地理的表示「山梨」を知ろう～	平成30年12月	山梨県甲府市
	山形	平成30年度第1回いわてワイン研究会	平成30年8月	岩手県花巻市
		経営活性化支援研修会	平成30年11月	秋田県、福島県
	北海道	卸売酒販組合・小売酒販組合等の各種会合	平成30年8月～11月	北海道札幌市
道産ワイン品質強化研修事業「北海道ワインアカデミー」（道庁主催）		平成31年2月	北海道札幌市	

【海外に向けたプロモーション】

イベント名	開催時期	開催地
ジャポニスム2018「Tastes of JAPAN Forum in Paris」	平成30年12月	フランス・パリ
日本の地理的表示酒類を楽しむ会	平成30年9月	東京都港区（日本酒造組合中央会）
日EU・EPA発効記念レセプション	平成31年2月	東京都港区（ヨーロッパハウス）

GI 日本酒シンポジウム

東北産日本酒の輸出やインバウンド消費の拡大に向けた取組として、「IWC2018(日本酒部門)」の山形県開催に併せて、平成30年5月12日(土)に「GI日本酒シンポジウム」を開催した。

シンポジウムでは、有識者による基調講演に加え、造り手、売り手、飲み手を代表する多彩なパネリストが「東北産日本酒の世界展開」をテーマにパネルディスカッションを実施。

また、シンポジウムの後には、参加者が東北産日本酒の銘柄毎に異なる味や香りといった個性を体感できるように試飲会を行い、東北産日本酒の魅力を紹介した。

○シンポジウム参加者 (211名)

IWC関係者、酒造組合・自治体等関係者、仙台国税局管内の日本酒製造者、輸出酒類卸売業者 など

パネルディスカッションの様相



○パネルディスカッション出席者

コーディネーター：田崎真也氏 (日本ソムリエ協会会長)

パネリスト：大橋健一氏 (マスターオブワイン)

飯田永介氏 (日本名門酒会本部長)

仲野益美氏 (出羽桜酒造株代表)

Yoshiko Ueno-Muller氏 (ドイツの日本酒市場有識者)

東北産日本酒の試飲会



地理的表示「山梨」ワインシンポジウム2019

地理的表示 「山梨」ワイン シンポジウム2019

ワイン新時代の幕開け、いざ世界へ！そして未来へ！

古くヨーロッパの「原産地呼称制度」を起源とする酒類の地理的表示制度、
わが国初のワインの地理的表示として誕生したGI Yamanashi。
厳格な品質管理によりその評価が高まっています。そして、昨年10月、
国産ぶどうのみを原料とする日本ワインの表示ルールがスタート。
日本ワインが、そして永きにわたって築き上げられた「山梨ブランド」が
GI Yamanashiとして、いよいよ世界へ堂々進出する新たな時代。
輝く未来を創るのはあなたです。
シンポジウムでは、多彩なパネリストがGI Yamanashiワインの魅力を
掘り下げます。テイスタングでは、GI Yamanashiワインの香りや味わい
といった個性を存分に体感してください。

参加
無料

2019

3/21

木祝

13:30 ~ 16:40 (終了予定)
受付開始 13:00 ~

【プログラム】

- ・ 蛭原健介氏による基調講演
- ・ 山梨ワインを語るパネルディスカッション
- ・ GI Yamanashiワインテイスタング

【会場】

THE GRAND HALL

東京都港区港南2-16-4 品川グランドセントラルタワー3階

JR山手線・京浜東北線・横須賀線・東海道本線「品川駅」港南口より徒歩3分／京急「品川駅」より徒歩8分

協力：独立行政法人 酒類総合研究所、山梨県、山梨県ワイン酒造組合

主催：東京国税局



基調講演



蛭原 健介

明治学院大学法学部グローバル法学科教授

1972年、福岡生まれ。
明治学院大学法学部法律学科専任講師・助教・准教授・教授を経て、
2018年4月より、明治学院大学法学部グローバル法学科教授。
専門はワイン法、公法学、EU法。
国際ワイン法学会理事。
日本ソムリエ協会「ソムリエ・ドヌール」(名譽ソムリエ)。
ブルゴーニュワイン騎士団シュヴァリエ叙任。
主な著書に「はじめてのワイン法」など、その他日本ワインに関する論文多数。

山梨ワインを語るパネルディスカッション

モデレーター

パネリスト



後藤 奈美

独立行政法人
酒類総合研究所 理事長



安藏 正子

丸善製菓工業株式会社
数産酒造業(ワイン)部



稲垣 敬子

「ワインとSakeの情報誌VINEYARD」
編集長



蛭原 健介

明治学院大学法学部
グローバル法学科教授



小笠原 結花

Koheki of Japan プロデューサー



河合 香織

パンフィクション作家
「クサキボーイズ」著者



野沢 たかひこ

株式会社K&Bワイン
代表取締役社長



信国 武洋

株式会社フォーシーズン
エグゼクティブディレクター
WINE&FOOD/エグゼクティブディレクター



応募要項

地理的表示「山梨」ワインシンポジウム2019に参加を希望される方は、専用応募フォームよりご応募ください。
抽選で300名様をご招待いたします。

応募方法	URLもしくはQRコードより専用応募フォームにアクセスし、 必要事項をご入力の上、ご応募ください。	QRコードから アクセス可能!
応募締切	3/3(日) 締切	
お問い合わせ先	地理的表示「山梨」ワインシンポジウム2019参加募集事務局 info@gi-yamanashi.com ※ご応募者の個人情報は、抽選作業、参加証の発行、事務局からの連絡及び当日受付のみ使用いたします。 ※ご応募及びご参加は抽選前以上の方に限定させていただきます。当会からの連絡は禁止いたします。 ※予告なく内容を変更させていただく場合がございます。予めご了承ください。	http://gi-yamanashi.com/

フランス・ジャポニスム2018におけるG I 産品イベント

国税庁は、平成30年12月3日、フランス・パリにおいて、ジャポニスム2018の一環として、日本産G I産品のPRイベント「Tastes of JAPAN Forum in Paris」を実施した（農林水産省との共催）。

星付きレストランのオーナーシェフ等を招待し、日本産のG I食品を用いた料理と共に、日本産のG I酒類を実際に試してもらうことで、自店での取扱いを検討する契機とした。また、ウェルカムドリンクとしてG I酒類である泡盛のカクテルを提供することで、日本産酒類の多様な楽しみ方を提案した。



（ウェルカムドリンクの泡盛カクテル）

セミナー

農林水産省から、G I制度の概要と日EU・EPAで相互保護されることとなったG I産品を紹介。

その後、国税庁から、日本酒、焼酎とワインの製造方法の違いやそれぞれの味わい・香りの特徴を説明した上で、泡盛の専門家から、ウェルカムドリンクとして提供した泡盛の特色や歴史等を解説。

また、現地三ツ星シェフらによる講演を実施。



（セミナーの様子）

試飲・試食会

現地三ツ星シェフらが試作した、日本産G I食品を使った料理と日本産G I酒類の試食・試飲会を実施。

参加者は、だいだいを使ったオードブルと日本ワイン、味噌ソースを添えた和牛と焼酎などのペアリングを体験し、好評を博した。

また、登壇したシェフからは、日本産酒類をフランス料理とも合わせて行きたいとの話があった。



（試飲・試食会の様子）

日EU・EPA関連プロモーション

日本の地理的表示酒類を楽しむ会

平成30年9月19日、日EU・EPAの批准について審議を行う欧州議会国際貿易委員会（INTA）の代表団が来日する機会を捉え、国税庁・日本酒造組合中央会・日本ワイナリー協会が共同で日本の地理的表示（GI）酒類に対する理解を深めるための試飲説明会を実施した。

本試飲説明会では、GIに指定された日本酒、焼酎、泡盛、日本ワインについて、試飲を交えながら、国税庁及び業界団体からそれぞれの酒類の特徴等について説明を行った。



（試飲説明会の様子）

日EU・EPA発効記念レセプション

平成31年2月1日、日EU・EPA発効を記念し、駐日欧州連合代表部主催のレセプションがヨーロッパハウスにて実施された。

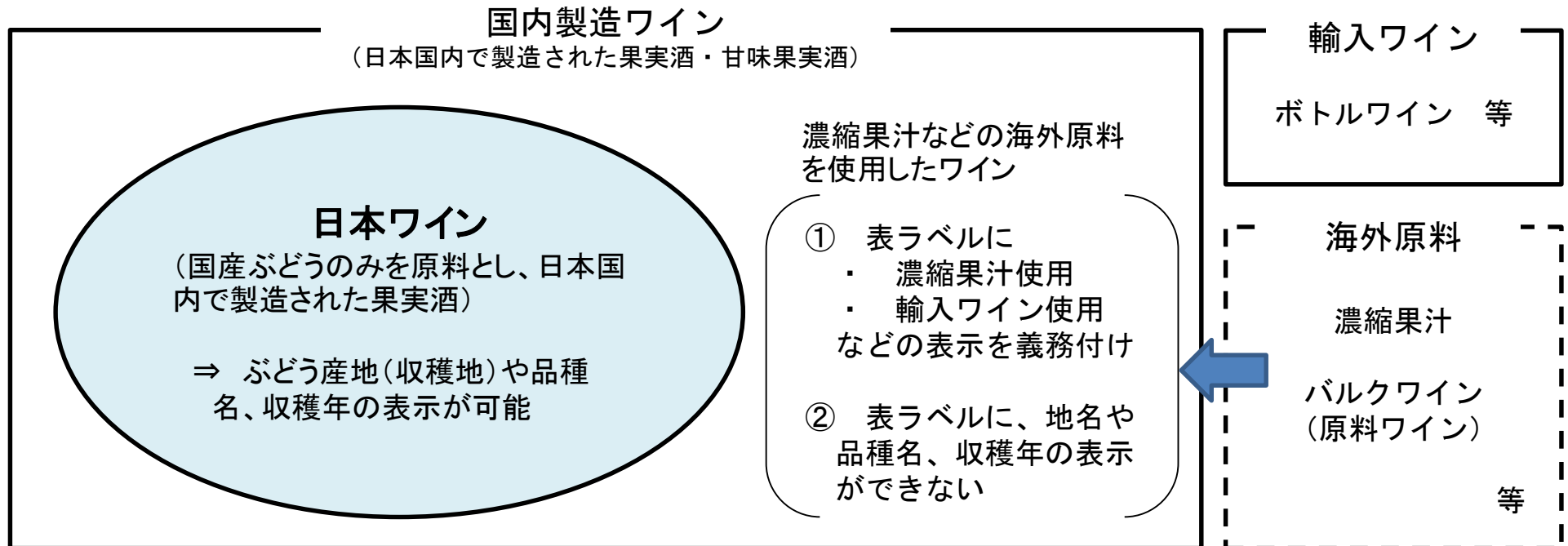
本レセプションでは、酒樽（日本酒造組合中央会提供）で鏡開きを行うとともに、国税庁が日本の地理的表示（GI）酒類のブースを設置し、GIに指定された日本酒、焼酎、泡盛、日本ワインを提供してPRを行った。



（日本のGI酒類のブース）

ワインの表示ルールの方策

- 国内製造ワインについては、国産ぶどうのみを原料とした「日本ワイン」のほか、輸入濃縮果汁や輸入ワインを原料としたワインなど様々なワインが流通しており、消費者にとって「日本ワイン」とそれ以外のワイン（海外原料使用のワイン）の違いがわかりにくい等の問題が存在。
- こうした状況を踏まえ、「日本ワイン」の国際的な認知の向上や消費者にとってわかりやすい表示等の観点から、法律に基づく告示（注）により、国際的なルールを踏まえたワインの表示ルールを策定。
- 平成31年2月1日に発効した日EU・EPAにより、「日本ワイン」の輸入規制が撤廃された。
- 告示の日（平成27年10月30日）から3年間の経過期間を経て施行（平成30年10月30日）
※施行日前に製造・保存したワインは適用除外とする。



(注)「酒税の保全及び酒類業組合等に関する法律」に基づく酒類の表示の基準(告示)として、「果実酒等の製法品質表示基準」を制定。

ワインの表示ルールの概要（表ラベル）

日本ワインに限り地名、ぶどう品種名、ぶどう収穫年を表示可能

▶ 地名

- ワインの産地名（「東京ワイン」、「東京」 等）
⇒地名が示す範囲にぶどう収穫地（85%以上使用）と醸造地がある場合
- ぶどうの収穫地名（「東京産ぶどう使用」 等）
⇒地名が示す範囲にぶどう収穫地（85%以上使用）がある場合
- 醸造地名（「東京醸造ワイン」 等）
⇒地名が示す範囲に醸造地がある場合（併せて「東京は原料として使用したぶどうの収穫地ではありません」等の表示が必要）

▶ ぶどう品種名

- 単一品種の表示
⇒単一品種を85%以上使用した場合
- 二品種の表示
⇒二品種合計で85%以上使用し、量の多い順に表示する場合
- 三品種以上の表示
⇒表示する品種を合計85%以上使用し、それぞれの品種の使用量の割合と併せて、使用量の多い順に表示する場合

▶ ぶどう収穫年

- 同一収穫年のぶどうを85%以上使用した場合

日本ワインの表ラベル表示例

【ワインの産地名が表示できる場合】



【ぶどうの収穫地名が表示できる場合】



【醸造地名が表示できる場合】



東京都で収穫したぶどうを85%以上使用して、東京都で醸造したワイン

東京都で収穫したぶどうを85%以上使用したワイン

東京都以外で収穫されたぶどうを使用して、東京都で醸造したワイン

一括表示欄の表示事項（裏ラベル）

- 一括表示欄に、以下の事項について表示を義務付け。
 - ・ 酒類業組合法及び食品表示法に基づく義務表示事項
（①製造者名、②製造場所在地、③内容量、④品目、⑤アルコール分）
 - ・ 消費者保護の観点から表示を義務付ける事項
（①日本ワイン、②原材料名及びその原産地名）

一括表示欄の表示例

日本ワイン

日本ワイン
品目：果実酒
原材料名：ぶどう（日本産）※¹₂
/酸化防止剤（亜硫酸塩）
製造者：国税株式会社
東京都千代田区霞ヶ関3-1-1
内容量：720ml
アルコール分：12%

海外原料を使用したワイン

品目：果実酒
原材料名：輸入ワイン、濃縮還元ぶどう果汁
（外国産）、ぶどう（日本産）※¹₂ /酸
化防止剤（亜硫酸塩）
製造者：国税株式会社
東京都千代田区霞ヶ関3-1-1
内容量：720ml
アルコール分：12%

※1 原材料として使用した果実（ぶどう）、濃縮果汁（濃縮還元ぶどう果汁）、輸入ワインの使用量の多い順に表示。

※2 日本産に代えて地域名（「東京都産」等）、「外国産」に代えて原産国名の表示可能。

※3 ぶどう品種など消費者の選択に資する適切な表示事項について、一括表示欄に表示可能。

日本ワインと地理的表示（GI）の関係

◆ ワインの地理的表示については、日本ワインのうち、更に以下の地理的表示に係る要件等を満たすものについてのみ可能

項目		日本ワイン	地理的表示
国税庁告示		果実酒等の製法品質表示基準	酒類の地理的表示に関する表示基準
定義		国産ぶどうのみを原料とし、日本国内で製造されたもの	酒類の特性(確立した品質、社会的評価等)が産地に主として帰せられる場合において、当該産地を特定する表示であって国税庁長官が指定するもの等
指定の手續			○産地の事業者団体等の申立てに基づき、国税庁長官が指定 ○原則として、産地に当該酒類の品目(ワインの場合、果実酒)の製造場を有する全ての製造業者の合意が必要
産地の表示の要件		産地で収穫されたぶどうを85%以上使用し、産地で醸造(注1)	国税庁長官が地理的表示の産地毎に指定した「生産基準」を満たしていること
生産基準 (注2)	酒類の特性		○品質(官能的要素(香味色たく、口あたり等)、化学的要素(化学成分濃度、添加物の有無等)等) または ○社会的評価(広く社会的に評価及び認知されていること)
	産地との繋がり		○自然的要因(地形、地質、土壌、気候等がぶどうの品種、糖度、酸度、香味等にどのような影響を与えているかなど) ○人的要因(ぶどうの栽培方法の改良等がどのようにその産地のワインの特性を形成しているかなど)
	原料・製法		○「日本ワイン」であること ○産地で収穫されたぶどうを85%以上使用し、産地で醸造 ○具体的なブドウの品種、糖度の範囲等 ○補糖、補酸等の可否及び基準 ○総亜硫酸の基準
	管理		管理機関を設置し、酒類の特性、原料・製法を継続的に確認(官能検査、理化学分析等)

(注1) 産地が地理的表示に指定されている場合、当該産地を表示するためには、地理的表示に係る「生産基準」を満たすことが必要

(注2) ワインの場合

日本ワインに関する国税庁の取組

貴方が好きなそのワイン、
ラベルごと好きになってほしいから…

ワインラベルが語ること



国税庁



プログラム

13:30 開会・主催者挨拶

【会場】3F 宮島

13:35 基調講演



講師
後藤 奈美
独立行政法人 酒類総合研究所 理事長

Japan
Wine
Symposium
in Hiroshima

14:10 中国地方のワインの魅力を語るパネルディスカッション



コーディネーター
鹿取 みゆき
国立大学法人 岡山大学 特任教授
フード&ワインジャーナリスト



パネリスト
安部 紀夫
有限会社 岡山県葡萄酒
ワイナリー 社長



パネリスト
大岡 弘武
タ・ブランド・コミュニケーション株式会社
代表取締役



パネリスト
太田 直幸
株式会社 島三次ワイナリー 醸造長
中国果実酒協議会 会長



パネリスト
辰巳 琢郎
専業
「日本のワインを愛する会」 会長



パネリスト
山田 淳仁
株式会社 酒造山田 代表取締役

会場移動 【会場】3F 瀬戸の間

15:30 日本ワイン テイスティング

16:30 閉会

主催：広島国税局

■協力：独立行政法人酒類総合研究所 / 中国果実酒協議会 ■後援：全国卸売酒販組合中央会 中国支部 / 全国小売酒販組合中央会 中国支部

フランス・ジャポニスム2018における日本ワインイベント

フランスボルドーにある世界最大規模のワインに関する博物館「La Cité du Vin」において、ジャポニスム2018*の一環として、平成30年10月11日(木)・13日(土)に日本ワインイベント「Japonismes à La Cité du Vin」を実施。

当該博物館において日本ワインを紹介したのは初めて。

※ フランスにおいて、日仏友好160年を記念して開催されている総合的な日本文化紹介事業。



(博物館外観)

日本ワインセミナー

現地の外国人茶師とワインの専門家を講師として、ワインと日本茶といった異なる飲み物を対比しつつ、それぞれの特色を紹介。

日本ワインへの理解が深まるよう、日本ワインと日本茶の試飲を交えつつ、それぞれの産地や味わいの特徴を解説。



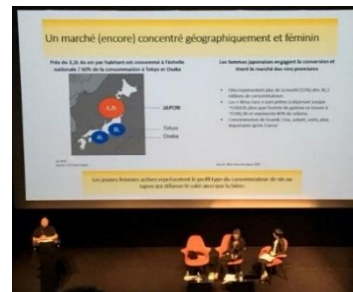
(セミナーの様子)

パネルディスカッション・試飲会

山梨地域の人々や甲州ワインを紹介するドキュメンタリー「甲州、雨のワイン」を上映した後、日本ワインに関するパネル・ディスカッションを実施。

酒類総合研究所理事長と現地の日本人ソムリエがパネリストとなり、日本の気候・土地に合わせたワインの生産方法や料理との相性などを紹介。

続いて、ソムリエから複数の甲州ワインを一つ一つ紹介しながら、試飲を実施。参加者からは、「フレッシュではじけるような味わい」「清涼感がある」等の声が聞かれた。



(パネルディスカッションの様子)



(試飲会の様子)

日本ワインに関する情報交換会

現在、全国各地に新規ワイナリーの設立が相次いでいる。日本ワイン関係者等と醸造技術の情報共有や最先端の研究成果の技術移転を進めていくことにより、日本ワインの品質向上、競争力強化を図ることを目的として情報交換会を設置。第1回を10月12日に実施。 【国税庁と酒類総合研究所の共催】

参加団体

○ワイン関係業界団体（8団体）

日本ワイナリー協会
道産ワイン懇談会
長野県ワイン協会
山梨県ワイン酒造組合
北陸ワイナリー協会
関西ワイナリー協会
中国果実酒協議会
九州ワイナリーの会

○各県公設試験研究機関（36機関）

山梨県産業技術センター
長野県工業技術総合センター 等

○酒類総合研究所の取組

- ーワインに関する研究機関、地方自治体、事業者等をメンバーとした、「日本ワインコンソーシアム」について、代表機関となって運営（平成28～30年）
- ーワインに関する研究開発（醸造条件と色・タンニンの関係等）
- ー酒類醸造講習（ワインコース）を開催
- ーワイン醸造技術に関するまとめサイトの立ち上げ（平成31年3月予定）

○参加団体の取組

- ーぶどう栽培やワイン醸造に関するセミナーを開催
- ー業界団体、大学、県産業技術センターが連携して小規模ワイナリーに対する技術支援を実施

○農業・食品産業技術総合研究機構の取組

- ー気象データを用いた栽培支援情報システム

日本産酒類の輸出促進に向けた国税庁の取組

1. 日本産酒類の情報発信

- リオオリンピックや伊勢志摩サミット、ジャポニスム2018等の機会に合わせ、日本産酒類PRブースを設置するなど、各国要人、プレスや業界関係者等が集まる機会を活用し、日本産酒類の情報発信を実施
- 影響力を持つ国外の酒類専門家を招聘し、酒類製造所の視察や酒類総合研究所によるレクチャー等を実施
- 駐日外交官の酒蔵ツアーを実施【日本酒造組合中央会と共催】
- 国際空港免税エリアで國酒の公告・PRを実施【日本酒造組合中央会】
- 外国人等を対象とした日本産酒類のレクチャー等を実施【酒類総合研究所等】
- 海外に日本酒の魅力をPRするためのリーフレットや、外国語による清酒のラベル表示の用語を解説した「日本酒のラベル用語事典」を作成【酒類総合研究所】

(今後の取組等)

- ・ 関係機関との連携を強化しつつ、G20をはじめとして、様々な機会に日本産酒類の情報発信を実施
- ・ 国外の酒類専門家等の日本産酒類に対する理解の促進 等

2. 輸出環境整備

- 日EU・EPAによる関税即時撤廃、日本ワインの輸入規制の撤廃、地理的表示(GI)の相互保護及び単式蒸留焼酎の容器容量規制緩和等を実現
- ブランド価値向上の観点から地理的表示(GI「日本酒」等)の指定を進め、日本ワインの表示ルールも施行。活用促進を図るためのシンポジウムなども開催
- 酒類見本市である「PROWEIN」(ドイツ)・「Imbibe Live」(ロンドン)への出展を支援し、ビジネスマッチングの機会を提供
- 「酒蔵ツーリズムにおける酒税免税制度」の普及・啓発を実施
- 東日本大震災後に導入された輸入規制の解除

(今後の取組等)

- ・ 外国とのEPA交渉等を通じた、日本産酒類の関税や輸入規制等の撤廃要求、GI相互保護の働きかけ
- ・ 意欲ある事業者に対する、展示会や商談会等への出展支援によるビジネスマッチング機会の提供
- ・ 地理的表示の普及拡大や日本ワインの表示ルールによるブランド化の推進 等



フランスにおけるジャポニスム2018関連での取組

ジャポニスム2018公式オープニング

- ・平成30年7月12日にフランスのパリにて開催された「ジャポニスム2018公式オープニングイベント」において、日本産酒類プロモーションブースを設置し、招待客である政財界の要人やメディア関係者等の情報発信力の高い層に対し、日本産酒類の魅力を発信した。
- ・ブース来訪者には、日本産酒類の魅力を解説を行うとともに、フランス語による日本産酒類のPRリーフレットを配布した。

(試飲の様子)



日本ワインセミナー

- ・平成30年10月11日から13日に、フランスボルドーのワイン専門の博物館「La Cité du Vin」において、日本ワインを題材としたセミナー、パネルディスカッション及び試飲会を実施し、日本ワインの情報発信を行った。
- ・日本ワインの専門家である酒類総研理事長から、降水量の多い日本でのブドウ栽培方法や、日本におけるワインの産地の特色等について説明した。また、パネリストの日本ソムリエから、日本の固有品種である「甲州」の味わいの特徴についても説明した。

(会場の博物館)



日本産GI産品PRイベント（農水省と共催）

- ・平成30年12月3日、現地星付きレストランのオーナーシェフ等を対象とし、日本産GI産品のレストランでの取扱い拡大の検討の契機とするため「Taste of JAPAN Forum in Paris」を実施した。
- ・ウェルカムドリンクとして泡盛のカクテルを提供し、多様な楽しみ方を提案した。
- ・セミナー形式で、GI制度の概要と日EU・EPAで相互保護されることとなったGI産品を紹介するとともに、日本酒、焼酎、泡盛について、ワインの製造方法との違いや味わい・香りの特徴を説明した。
- ・試食・試飲会として、現地三ツ星シェフらが試作した日本産GI食品を使った料理と、日本酒、焼酎・泡盛、日本ワインそれぞれの日本産GI酒類をペアリング体験させ、好評を博した。

(セミナーの様子)



ビジネスマッチングの取組

日本産酒類の海外における認知度の向上を図るとともに、海外における新市場開拓のきっかけを構築するため、海外大規模見本市への出展や海外における商談会を実施し、国内の酒類業者と海外のインポーター等との間のビジネスマッチングの機会を提供。

Imbibe Live 2018

【事業概要】

- ・ 平成30年7月に開催した英国最大級の酒類見本市「Imbibe Live2018」において、日本産酒類プロモーションブースを出展した。
- ・ 参加を希望した日本産酒類の製造者等20者(清酒15者、ワイン2者、泡盛2者、梅酒1者)が現地のインポーター等と商談を実施した。
- ・ ブース内のセミナースペースにて、日本産酒類の多様な飲み方を提案するため、「現地料理と日本酒のペアリングセミナー」及び「日本酒と泡盛を使用したカクテルのデモンストレーション」を実施した。



(ブースの様子)



(カクテルデモンストレーション)

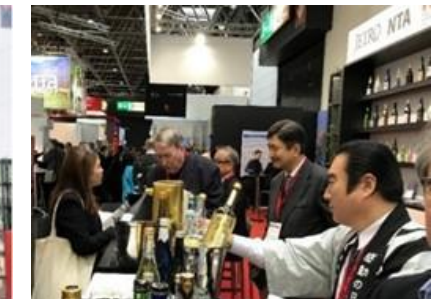
ProWein2018

【事業概要】

- ・ 平成30年3月にドイツで開催した世界最大の酒類見本市「ProWein2018」において、日本産酒類プロモーションブースを出展した。
- ・ 参加を希望した日本産酒類の製造者等25者(清酒18者、ワイン1者、流通6者)が各国から訪れたインポーター等と商談を実施した。
- ・ ブース内にて、日本酒造組合中央会や欧州の日本酒専門家等を講師としたセミナーを実施した。



(ブースの様子)



(試飲・商談の様子)

EU関税や容器容量規制の撤廃、日本GIの保護を通じ、清酒・焼酎（泡盛を含む）の競争力を高め、新たな市場を確保

発効前

清酒・焼酎の輸出は、米国、東アジア等に比べてEU向けは少ない

- ※清酒の輸出量（平成30年）：25,747KL、22,232百万円
（内EU向け：1,809KL、1,334百万円）
- ※焼酎の輸出量（平成30年）：2,195KL、1,530百万円
（内EU向け：33KL、33百万円）

関税

- EU側**
 - ・清酒：0.077ユーロ/L（約10円）
（焼酎は無税）
- 日本側**
 - ・清酒：70.4円/L
 - ・焼酎：16%（従価税）

地理的表示（GI:Geographical Indication）

日本が指定したGIはEUでは保護されない

- ⇒日本以外の他国で製造された清酒(sake)であっても日本酒と称して販売することができる
- ※ 清酒では国レベルのGIとして「日本酒」（日本の米を原料とし日本国内で製造された清酒）を指定済み
また、地域レベルのGIとして「山形」、「白山」を指定済み
- ※ 焼酎では「壱岐」、「球磨」、「薩摩」、「琉球」を指定済み

非関税措置

蒸留酒の容器容量規制

- ⇒EUへの輸出専用として、ビンの調達や瓶詰設備等の追加的な投資負担
- ・ 700mlや1,750ml等の決められた容量以外では流通・販売ができない
- ・ 日本で流通する焼酎は、主に四合瓶（720ml）や一升瓶（1,800ml）

発効後

清酒の関税や焼酎の容器容量規制の即時撤廃及びGI「日本酒」等の保護により、EU向け輸出の拡大を期待

- EU側** 清酒の関税を即時撤廃
- 日本側** 清酒・焼酎の関税を11年目に撤廃（段階的撤廃）

酒類GIの相互保護により清酒、焼酎のEU域内での保護を確保

- ⇒GI日本酒が保護されることにより、日本酒と他国で製造された清酒がEU域内で差別化されるなど、将来に渡り日本酒のブランド価値保護が実現される
- ※ 日本側もEUのGI（「シャンパン」、「ボルドー」等139名称）を保護（日本の業者にとっての激変緩和措置として、5年間GIの先使用を認める）

単式蒸留焼酎の容器容量規制の緩和

- ⇒単式蒸留焼酎について、日本で流通する四合瓶や一升瓶の輸出が可能

EU関税や日本ワインの輸入規制撤廃、日本GIの保護により、日本ワインの競争力を高め、新たな市場を確保

発効前

EUへのワイン輸出量(平成30年):9KL、15百万円

関税

EU側

- ・ ボトルワイン:0.154ユーロ/L (約20円) ※アルコール度により異なる。
14度の場合を例示
- ・ スパークリングワイン :0.32ユーロ/L (約41円)

日本側

- ・ ボトルワイン:67円~125円/L
- ・ スパークリングワイン:182円/L

非関税措置

EUは補糖量など独自の基準を定めているため、国際的なルールを踏まえて定義した日本ワインであっても輸出ができない

- EUワイン醸造規則に従って製造されたもののみが流通可能
⇒気候・風土の相違等により、ほとんどの日本ワインはEUワイン醸造規則を満たすことが困難

<主なEUワイン醸造基準>

- ・ 補糖量(2.5%~5%以下に制限)、補酸量(2.5g/L以下に制限)
- ・ ブドウ品種(ヴィンフェラ種及びそのハイブリッド種に限定)
※ ヴィンフェラ種とは、シャルドネ、メルロー等

- EUワイン醸造規則に従っている旨の証明書の添付の義務
⇒証明書取得の金銭的、時間的な負担

- ・ 輸出するロットごとに証明書の添付義務
- ・ EU登録機関(独立行政法人酒類総合研究所)が業者から醸造に関する書類や分析用ワインを受け取り、証明書を発行
※ 証明書発行手数料:1ロットにつき27,100円

地理的表示(GI:Geographical Indication)

日本が指定したGIはEUでは保護されない

※ ワインでは「山梨」を指定済み

ワイン添加物

日本でワインに使用できる添加物が、EUでは承認されていない

発効後

EU側

ワインの関税を即時撤廃

日本側

ワインの関税を即時撤廃

EU仕様で製造しなくても、多くの国内向け日本ワインをそのまま自己証明を付して輸出できるようになる

- EUは、日本ワイン(国産ぶどうのみを原料とし、日本国内で製造された果実酒)の醸造方法を容認

⇒EUワイン醸造規則によらず、日本ワインであれば輸出可能

※ 「日本ワイン」は、国税庁が「酒税の保全及び酒類業組合等に関する法律」に基づく「果実酒等の製法品質表示基準(平成27年10月国税庁告示第18号)」により定義

- 業者の自己証明を導入

⇒金銭的、時間的な負担を大幅に軽減

※ 日本ワインの名声保護や証明書の偽造防止等の観点から、酒類総研が自己証明が適切に行われていることを確認

酒類GIの相互保護により GI「山梨」のEU域内での保護を確保

⇒模造品等の流通が防止され、ブランド価値向上が期待できる

※ 日本側もEUのGI(「シャンパン」、「ボルドー」等139名称)を保護(日本の業者にとっての激変緩和措置として、5年間GIの先使用を認める)

主要なワイン添加物について、日EUそれぞれが申請手続きを開始

⇒国内ワイン業者にとっても、EUで承認されたワイン添加物が使用できるようになると期待 (日本側25品、EU側28品。日本側は国税庁がEU企業に代わり厚労省に承認申請)

参 考 资 料

【地理的表示「壱岐」生産基準】

1 産地の範囲

長崎県壱岐市

2 酒類の産地に主として帰せられる酒類の特性に関する事項

(1) 酒類の特性について

麦由来のさわやかな香りと米こうじの甘く厚みのある味わいを有する。
また、原料の水に由来するキレの良い飲み口を有する。

(2) 酒類の特性が酒類の産地に主として帰せられることについて

イ 自然的要因

長崎県壱岐市は、玄武岩層によって長い年月をかけて磨かれた地下水が豊かな地域であり、その地下水により発酵が順調に促され、厚みのある味わいを与えるほか、割り水に用いることによりキレの良い飲み口を引き立たせている。

ロ 人的要因

歴史の記録上、麦を原料とした焼酎は壱岐市のものが最も古く、日本における「麦焼酎発祥の地」とされている。他地域では大麦こうじと大麦から麦焼酎が製造されるのに対し、「壱岐」は米こうじと大麦を1：2の比率で用いる伝統的な製法で製造されている。

3 酒類の原料及び製法に関する事項

大麦、米こうじ及び壱岐市で採水した水を原料とし、一定の製法（米こうじ及び水を原料とした一次もろみに、大麦及び水を加えて更に発酵させた二次もろみを蒸留したものに限るなど）により壱岐市内で発酵、蒸留、貯蔵、容器詰めが行われているもの。

4 酒類の特性を維持するための管理に関する事項

壱岐焼酎管理委員会が酒類の特性を維持するための管理（書類等の確認、理化学分析）を行う。

【地理的表示「球磨」生産基準】

1 産地の範囲

熊本県球磨郡及び人吉市

2 酒類の産地に主として帰せられる酒類の特性に関する事項

(1) 酒類の特性について

米に由来するまろやかな甘さと清涼感のある香味を有する。

(2) 酒類の特性が酒類の産地に主として帰せられることについて

イ 自然的要因

熊本県球磨郡及び同県人吉市は、山に囲まれた盆地にあり、冬の平均気温が低いため低温での発酵及び貯蔵が可能となり、清涼感のある香味を持つ焼酎の製造に適している。

また、球磨川水系の軟水によって、まろやかな甘さを引き立たせている。

ロ 人的要因

山奥の盆地という閉ざされた地域であったため、飢饉などにより米焼酎の製造が制限された地域では米以外の原料が用いられる中であっても、球磨の杜氏達は米のみを焼酎の原料とすることにこだわり続け、米焼酎を造ることができた。

3 酒類の原料及び製法に関する事項

国内産米及び熊本県球磨郡又は同県人吉市内で採水した水を原料とし、一定の製法（米こうじ及び水を原料としたもろみについては、その一次もろみに米こうじを加えて更に発酵させたものに限る。）により熊本県球磨郡又は同県人吉市内で発酵、蒸留、貯蔵、容器詰めが行われているもの。

4 酒類の特性を維持するための管理に関する事項

球磨焼酎管理委員会が酒類の特性を維持するための管理（書類等の確認、理化学分析）を行う。

【地理的表示「琉球」生産基準】

1 産地の範囲

沖縄県

2 酒類の産地に主として帰せられる酒類の特性に関する事項

(1) 酒類の特性について

米こうじに由来する適度な油分による芳醇な味わい。特に、古酒は甘いバニラ様の香りや松茸様の香り等が調和した、濃厚で奥の深い香りを有する。

(2) 酒類の特性が酒類の産地に主として帰せられることについて

イ 微生物学的要因

沖縄県の高湿多湿で降水量も多い環境下では、もろみの発酵中に雑菌による腐敗が生じる蓋然性が高いが、クエン酸を多く生成する黒こうじ菌により健全な発酵が促される。

ロ 自然的要因

沖縄県の水は硬水でミネラル分が多く、微生物の働きが促進され、重厚な香味が形成される。

ハ 人的要因

琉球王国と当時の交易国との文化交流から様々な技術がもたらされており、その製法は500年以上前に東南アジアや大陸から伝来したと言われている。

3 酒類の原料及び製法に関する事項

Aspergillus luchuensisに属する黒こうじ菌を用いた米こうじ及び沖縄県内で採水した水を原料とし、一定の製法（米こうじ及び水を原料として発酵させたもろみを蒸留したもの（全こうじ仕込み））により沖縄県内で発酵、蒸留、貯蔵、容器詰めが行われていること。

4 酒類の特性を維持するための管理に関する事項

G I 琉球管理委員会が酒類の特性を維持するための管理（書類等の確認、理化学分析）を行う。

【地理的表示「薩摩」生産基準】

1 産地の範囲

鹿児島県（奄美市及び大島郡を除く）

2 酒類の産地に主として帰せられる酒類の特性に関する事項

(1) 酒類の特性について

さつまいもに由来する華やかで芳醇な香りを有し、鹿児島県の良質で新鮮なさつまいもを使用することによる、その香りと調和した甘く濃厚な味わいを有する。

(2) 酒類の特性が酒類の産地に主として帰せられることについて

イ 自然的要因

シラス台地が広く分布している鹿児島県は、水はけがよく地下水位が低い地域が多く、さつまいもの栽培に適していることから、古くから日本最大の産地である。

このため、安定してさつまいもが確保でき、鹿児島県はさつまいも焼酎の産地に適した地域である。

ロ 人的要因

17世紀に琉球から薩摩に甘藷が伝来。地元の杜氏によって製造技術が確立、受け継がれており、現在は県や大学のセンターにおいても研究・人材育成を行っている。

3 酒類の原料及び製法に関する事項

鹿児島県（奄美市及び大島郡を除く。以下同じ）産さつまいも及び鹿児島県内で採水した水を原料とし、一定の製法（米こうじ又はいもこうじ、いも類及び水を原料として発酵させたもろみを蒸留したもの）により、鹿児島県内で発酵、蒸留、貯蔵、容器詰めが行われていること。

4 酒類の特性を維持するための管理に関する事項

薩摩焼酎管理委員会が酒類の特性を維持するための管理（書類等の確認、理化学分析）を行う。

【地理的表示「白山」生産基準】

1 産地の範囲

石川県白山市

2 酒類の産地に主として帰せられる酒類の特性に関する事項

(1) 酒類の特性について

総じて、米の旨みを活かした豊かなこくを有する。

- ・純米吟醸酒・吟醸酒：穏やかな果実様の香りとはほどよい酸味を有し、豊かな味わいとこくが相まって、飲み手に品格を感じさせる。

(2) 酒類の特性が酒類の産地に主として帰せられることについて

イ 自然的要因

カルシウムを多く含み、カリウムが少ない白山の水は、穏やかな発酵をさせる一方で、米の溶解が促され、米の旨みが引き出され、豊かなこくのある酒質が形成。

ロ 人的要因

古くから品質に高い評価を受けるなどの背景を基に、技術研さんや商品開発に努めており、地域ブランド「白山菊酒」を立ち上げるなど、特性維持と品質向上を図っている。

3 酒類の原料及び製法に関する事項

国内産米（醸造用玄米1等以上に格付けされたもので精米歩合70%以下のもの）及び白山市内で採水した水又はこれらとアルコールを原料とし、一定の製法（こうじ米の使用割合20%以上、液化仕込みの禁止など）により、白山市内で製造・貯蔵・容器詰めを行っているもの。

4 酒類の特性を維持するための管理に関する事項

G I 白山清酒管理機構が酒類の特性を維持するための管理（書類等の確認、理化学分析、官能検査）を行う。

【地理的表示「山梨」生産基準】

1 産地の範囲

山梨県

2 酒類の産地に主として帰せられる酒類の特性に関する事項

(1) 酒類の特性について

ぶどう本来の香りや味わいといった品種特性がよく現れたバランスの良いワイン。

- ・ 白ワイン（甲州）：香り豊かで穏やかな味わいで、辛口はフルーティな柑橘系の香りとはつらつとした酸味を有する。
- ・ 赤ワイン（マスカット・ベリー-A）：鮮やかな赤紫色の色調、甘さを連想させる華やかな香りと穏やかな渋みを有する。

(2) 酒類の特性が酒類の産地に主として帰せられることについて

イ 自然的要因

高山群に囲まれた山間地のため、成熟期においても台風等による風害等を受けにくいほか、ぶどう栽培地の多くが肥沃で排水も良好な緩傾斜にあるため、ぶどうは健全でよく熟し、品種特性がよく維持されたバランスの良いワインとなる。

ロ 人的要因

- ・ 過剰生産をおそれぶどう栽培がなされた結果、ぶどう栽培技術の創意や改善が重ねられ、ワインの製造量も増加し、醸造技術も蓄積されていくなどの好循環が生まれた。
- ・ 山梨県の研究開発や技術指導等が、高品質な山梨ワインの技術的基盤となっている。

3 酒類の原料及び製法に関する事項

- ・ 「果実酒等の製法品質表示基準」第1項第3号に規定する日本ワイン」であること。
- ・ 山梨県産ぶどう(※)のみを原料とし、補糖、補酸及び総亜硫酸等の基準（上限等）を満たしたもので、かつ、山梨県内で製造・貯蔵・容器詰めを行ったもの。
※ ぶどう品種毎の最低果汁糖度を満たしている42品種

4 酒類の特性を維持するための管理に関する事項

地理的表示「山梨」管理委員会が酒類の特性を維持するための管理（書類等の確認、理化学分析、官能検査）を行う。

【地理的表示「日本酒」生産基準】

1 産地の範囲

日本国

2 酒類の産地に主として帰せられる酒類の特性に関する事項

(1) 酒類の特性について

- ・「日本酒」は、貴重な米から製造される特別な飲料として、冠婚葬祭や年中行事の際に飲まれる習慣があり、日本における伝統的な酒類として国民生活・文化に深く根付いている。
- ・アルコール分22度未満で、一般的に無色から黄色、長期間熟成させたもので琥珀色を有する。また、同じ醸造酒であるビールやワインに比べ、旨味成分であるアミノ酸やペプチドを多く含み、おだやかな酸味と甘味を有する。香りは、吟醸香と呼ばれる果実様の香り、こうじの香り、カラメル様の香りの他、木製の桶や樽に入れられたものは木の香りを有するなどの多様性がある。

(2) 酒類の特性が酒類の産地に主として帰せられることについて

イ 自然的要因

- ・日本列島は四季が明確に分かれている。日本酒は、秋に収穫された米を用いて、気温が低く雑菌が増殖しにくい冬に製造し、春から夏にかけて貯蔵・熟成させ出荷するなど、四季と結びつき発展してきた。
- ・日本は降水量が多く飲用に適する水が豊富。米と清浄な水が全国で得られることから、ほぼ全ての都道府県で生産されている。

ロ 人的要因

- ・日本では古くから各地の気候等を踏まえた米の品種改良がなされており、明治時代以降は、日本酒造りに適した性質を持つ「酒造好適米」が育種され、現在もなお、各地において新たな「酒造好適米」が育種・栽培されている。
- ・江戸時代に、日本酒製造の職人集団として集団を束ねる「杜氏」を頂点とした組織化が図られ「杜氏制度」が確立した。この制度により、日本酒の製造方法等が伝承されてきた。
- ・明治時代に、大蔵省に醸造試験所が創設され、腐造防止のための酒造りの科学的解明や、新しい醸造技術の開発が行われるようになった。この功績により、腐造はめったに見られなくなった。また、醸造試験所や国税庁、地方公設試験研究機関等による研究成果の普及や技術指導・講習の実施、技術力向上のための鑑評会の開催等によって、日本酒の製造方法等が洗練されつつ、継承されてきた。
- ・このような何世紀にもわたる技術向上の努力によって、現在の日本酒の製法が確立している。

【地理的表示「日本酒」生産基準】

3 酒類の原料及び製法に関する事項

酒税法第3条第7号に規定する「清酒」の原料、米及び米こうじに国内産米のみを用いたもので、酒税法第3条第7号に規定する「清酒」の製造方法により、日本国内で製造されたもの。

4 酒類の特性を維持するための管理に関する事項

- ・日本酒は、原料・製法等が酒税法により明瞭であり、その製造に当たっては、原料の使用実績や製造工程について同法により記帳義務が課されている。また、品質維持の観点から、国税庁による製造方法の承認がなされている。
- ・原料である米は、米穀等の取引等に係る情報の記録及び産地情報の伝達に関する法律（平成21年法律第26号）により、取引等に係る情報の記録及び産地の情報の伝達が米の生産者から日本酒の製造者まで義務付けられているため、国内産米を用いていることが明瞭に確認できる。
- ・これらの遵守状況は、国税庁が検査可能な体制となっており、地理的表示としての酒類の特性を維持するために十分な管理が行われているといえる。
- ・以上のことから、管理機関を設置していない。

指定による効果

原料の米に国内産米のみを使い、かつ、日本国内で製造された清酒のみが、「日本酒」を独占的に名乗ることができる

- 1 外国産の米を使用した清酒や日本以外で製造された清酒が国内市場に流通したとしても、「日本酒」とは表示できないため、消費者にとって区別が容易になる。
- 2 海外に対して、「日本酒」が高品質で信頼できる日本の酒類であることをアピールできる。
- 3 海外においても、地理的表示「日本酒」が保護されるよう国際交渉を通じて各国に働きかけることにより、「日本酒」と日本以外で製造された清酒との差別化が図られ、「日本酒」のブランド価値向上を図ることができる。

「日本酒」の国内での需要振興や海外への輸出促進に大きく貢献

【地理的表示「山形」生産基準】

1 産地の範囲

山形県

2 酒類の産地に主として帰せられる酒類の特性に関する事項

(1) 酒類の特性について

総じて、やわらかくて透明感のある酒質。

- ・純米酒・本醸造酒：酸味や旨味が調和した、ふくよかで巾のあるやわらかな味わいを有している。
- ・純米吟醸酒・吟醸酒：やわらかな口あたりと果実様の香りとの調和により、透明感がさらに感じられる。

(2) 酒類の特性が酒類の産地に主として帰せられることについて

イ 自然的要因

- ・鉄分の少ない清冽な軟水を仕込み水とすることにより、「透明感のある」酒質が形成。
- ・冬の厳寒が低温長期発酵に適し、仕込み水とあいまって「やわらかな」酒質が形成。

ロ 人的要因

- ・官民、地域一体となった人材育成と醸造技術の向上の取組等により、山形らしい清酒の特性が形成。

3 酒類の原料及び製法に関する事項

国内産米及び山形県内で採水した水又はこれらとアルコールを原料(糖類等は使用不可)とし、かつ、山形県内で製造・貯蔵・容器詰めを行っているもの。

4 酒類の特性を維持するための管理に関する事項

山形県酒造協同組合が酒類の特性を維持するための管理（書類等の確認、理化学分析、官能検査）を行う。

【地理的表示「灘五郷」生産基準】

1 産地の範囲

兵庫県神戸市灘区、東灘区、芦屋市、西宮市

※「灘五郷」とは、上記行政区域内に位置する西郷、御影郷、魚崎郷、西宮郷、今津郷の総称である。

2 酒類の産地に主として帰せられる酒類の特性に関する事項

(1) 酒類の特性について

総じて、味わいの要素の調和がとれており、後味の切れの良さを有している。

貯蔵したもの：秋上がり（※）して香味が整いまろやかさを増して飲み飽きしない酒質。

純米吟醸酒・吟醸酒：香味の調和が整うとともに、更に後味の切れが良い酒質。

※「秋上がり」とは、春に製造した清酒が、秋になって香味が整い味もまろくなって酒質が向上してくること。

(2) 酒類の特性が酒類の産地に主として帰せられることについて

イ 自然的要因

この地域の地下水は酵母の増殖に必要なミネラル分を適度に含み、着色の原因となる鉄分はほとんど含まない酒造りに適した硬水であり、これを仕込み水として醸造することによりその酒質が形成されてきた。

ロ 人的要因

伝統的な酒造技術を有する丹波杜氏が活躍する一方、大学で発酵学や醸造学を専攻した技術者が蔵元に多く在籍し技術開発を進めてきた。また灘酒研究会における技術交流や、自治体と合同で域内の地下水の品質維持などに取り組んできている。

3 酒類の原料及び製法に関する事項

国内産米（3等以上に格付けされたもの）及び灘五郷内で採水した水又はこれらとアルコール（米の重量の100分の25を超えない量に限る。）を原料とし、灘五郷内で製造・貯蔵・容器詰めを行っているもの。（※糖類等は添加不可、アルコール添加は法定上限量の半分まで。）

4 酒類の特性を維持するための管理に関する事項

灘五郷酒造協同組合が酒類の特性を維持するための管理（書類等の確認、理化学分析、官能検査）を行う。

【地理的表示「北海道」生産基準】

1 産地の範囲

北海道

2 酒類の産地に主として帰せられる酒類の特性に関する事項

(1) 酒類の特性について

- ・白ワイン：豊かで華やかな花や柑橘系の香りと豊かな酸味を有し、フルーティで軽快。
- ・赤ワイン：スパイスや果実の香り、はっきりとした酸味と穏やかな渋みを有する。

(2) 酒類の特性が酒類の産地に主として帰せられることについて

イ 自然的要因

北海道のぶどう栽培地は、4月～10月は1日の気温の変化が大きく、又冷涼であるため糖度が高く有機酸を豊富に含有するぶどうが収穫できる。また、通年で気温が低く貯蔵温度を低めに維持することができ、果実味が製品化まで維持できる。

ロ 人的要因

ワイン事業者による独自努力のほか、道産ワイン懇談会の活動によって豪雪や厳寒などの気候に対応した栽培技術が確立したほか、北海道の自然環境に適応したヤマブドウ種やハイブリッド種といった耐寒性品種の開発が積極的に行われてきた。

3 酒類の原料及び製法に関する事項

- ・「果実酒等の製法品質表示基準」第1項第3号に規定する「日本ワイン」であること。
- ・北海道産ぶどう（※）のみを原料とし、補糖、補酸及び総亜硫酸等の基準（上限等）を満たしたもので、かつ、北海道内で製造・貯蔵・容器詰めを行ったもの。

※ ぶどう品種毎の最低果汁糖度を満たした57品種

4 酒類の特性を維持するための管理に関する事項

地理的表示「北海道」使用管理委員会が酒類の特性を維持するための管理（書類等の確認、理化学分析、官能検査）を行う。