

特別寄稿

酒と酒税の歴史探訪
—清酒を中心として—



富川 泰敬氏 (麹町)

はじめに

諸説あるが、その昔、酒は「ササ」と呼ばれていた。ササの「サ」とは、神様(主に山の神)を意味した。山の神である「サ神様」は通常、山のほとりにはいるので、山に入った村人はその前でサ神様を拜んだ。ここでの正しい作法は、しゃがんで手を合わせる方法。「サ拜む」が「しゃがむ」の語源と言われる。

このサ神様は、「山の神」のほかに「田の神」でもあった。よって、田植えが始まる時期をサツキ、苗のことをサナエ、植え手をサオトメと呼んだ。春になると、サ神様は山から下りて来て、ある木に入られる。その木とは、ズバリ「桜」。桜(サクラ)とは「サ(神)」「ク(木)」「サ(神)」つまり神の乗り物、神がいるべき場所を指す。この木は、サ神様が入られたことを合図

酒(主に清酒)の歴史

酒(アルコール飲料)は有史以前から存在するが、その代表的なものは「猿酒(サルザケ)」と言われる。一般に猿酒とは、猿が岩のくぼみなどに溜めこんだり木から落ち

た果実に、野生酵母が偶然加わって自然に発酵してできた酒をいう。「ワインは発見、ビールは発明」という言葉がある。ワインは自然にできたものを人が発見したのが始ま

り、ビールは人の手によって「麦(でんぷん)」を「麦芽(糖)」に変化(糖化)させた発明品の意味。人の手が加わった酒は、その国の主食と密接な関係があり、我が国では稲作伝来以降、主食が米、酒はドブろく(後に清酒)となった。

江戸時代になると、四季醸造が始まるなど産業としての清酒造りが益々盛んとなった。粕取り焼酎をもろみに加えることで清酒の風味を上げる「柱焼酎」(アルコール添加清酒の原型)という技術が生まれたのもこの時代であ

る。また、江戸時代末期には、「宮水」(宮水とは「西宮の水」の略)が発見され、これで醸した酒が美味しいと江戸で評判になった。今も宮水の湧水地である灘五郷(兵庫県

の灘一帯にある5つの酒造地)に大手清酒メーカーが集中しているのはこのためである。明治に入り、酒の品質は大きく向上したが、これには醸造試験所(現在の独立行政法人酒類総合研究所)の存在が大きい。当時の製造技術では腐造する(酒が腐る)ケースが多く、これが起ると酒税が徴収できなくなるため、酒

税収入の安定を主目的として明治37年(1904年)に同所は創設された。同所は創設以来、腐造防止策のほか、山廃酛・速醸酛の開発、優良酒造酵母の分離(純粋培養)など多くの技術研究と成果の無償提供、鑑評会の開催や醸造講習の実施など酒造業者への技術的支援等を行っており、今も酒類業界にとって極めて重要な役割を果たしている。

さて、戦後になると、食糧難(米不足)に加え、戦争による人的・物的な損害のため全国的に酒が不足し、「三増酒(三倍増醸清酒)」が生まれた。三増酒とは、もろみをし

る。また、江戸時代末期には、「宮水」(宮水とは「西宮の水」の略)が発見され、これで醸した酒が美味しいと江戸で評判になった。今も宮水の湧水地である灘五郷(兵庫県

の灘一帯にある5つの酒造地)に大手清酒メーカーが集中しているのはこのためである。明治に入り、酒の品質は大きく向上したが、これには醸造試験所(現在の独立行政法人酒類総合研究所)の存在が大きい。当時の製造技術では腐造する(酒が腐る)ケースが多く、これが起ると酒税が徴収できなくなるため、酒

税収入の安定を主目的として明治37年(1904年)に同所は創設された。同所は創設以来、腐造防止策のほか、山廃酛・速醸酛の開発、優良酒造酵母の分離(純粋培養)など多くの技術研究と成果の無償提供、鑑評会の開催や醸造講習の実施など酒造業者への技術的支援等を行っており、今も酒類業界にとって極めて重要な役割を果たしている。

さて、戦後になると、食糧難(米不足)に加え、戦争による人的・物的な損害のため全国的に酒が不足し、「三増酒(三倍増醸清酒)」が生まれた。三増酒とは、もろみをし

る。また、江戸時代末期には、「宮水」(宮水とは「西宮の水」の略)が発見され、これで醸した酒が美味しいと江戸で評判になった。今も宮水の湧水地である灘五郷(兵庫県

の灘一帯にある5つの酒造地)に大手清酒メーカーが集中しているのはこのためである。明治に入り、酒の品質は大きく向上したが、これには醸造試験所(現在の独立行政法人酒類総合研究所)の存在が大きい。当時の製造技術では腐造する(酒が腐る)ケースが多く、これが起ると酒税が徴収できなくなるため、酒

税収入の安定を主目的として明治37年(1904年)に同所は創設された。同所は創設以来、腐造防止策のほか、山廃酛・速醸酛の開発、優良酒造酵母の分離(純粋培養)など多くの技術研究と成果の無償提供、鑑評会の開催や醸造講習の実施など酒造業者への技術的支援等を行っており、今も酒類業界にとって極めて重要な役割を果たしている。

る。また、江戸時代末期には、「宮水」(宮水とは「西宮の水」の略)が発見され、これで醸した酒が美味しいと江戸で評判になった。今も宮水の湧水地である灘五郷(兵庫県

の灘一帯にある5つの酒造地)に大手清酒メーカーが集中しているのはこのためである。明治に入り、酒の品質は大きく向上したが、これには醸造試験所(現在の独立行政法人酒類総合研究所)の存在が大きい。当時の製造技術では腐造する(酒が腐る)ケースが多く、これが起ると酒税が徴収できなくなるため、酒

税収入の安定を主目的として明治37年(1904年)に同所は創設された。同所は創設以来、腐造防止策のほか、山廃酛・速醸酛の開発、優良酒造酵母の分離(純粋培養)など多くの技術研究と成果の無償提供、鑑評会の開催や醸造講習の実施など酒造業者への技術的支援等を行っており、今も酒類業界にとって極めて重要な役割を果たしている。

さて、戦後になると、食糧難(米不足)に加え、戦争による人的・物的な損害のため全国的に酒が不足し、「三増酒(三倍増醸清酒)」が生まれた。三増酒とは、もろみをし

る。また、江戸時代末期には、「宮水」(宮水とは「西宮の水」の略)が発見され、これで醸した酒が美味しいと江戸で評判になった。今も宮水の湧水地である灘五郷(兵庫県

の灘一帯にある5つの酒造地)に大手清酒メーカーが集中しているのはこのためである。明治に入り、酒の品質は大きく向上したが、これには醸造試験所(現在の独立行政法人酒類総合研究所)の存在が大きい。当時の製造技術では腐造する(酒が腐る)ケースが多く、これが起ると酒税が徴収できなくなるため、酒

税収入の安定を主目的として明治37年(1904年)に同所は創設された。同所は創設以来、腐造防止策のほか、山廃酛・速醸酛の開発、優良酒造酵母の分離(純粋培養)など多くの技術研究と成果の無償提供、鑑評会の開催や醸造講習の実施など酒造業者への技術的支援等を行っており、今も酒類業界にとって極めて重要な役割を果たしている。

る。また、江戸時代末期には、「宮水」(宮水とは「西宮の水」の略)が発見され、これで醸した酒が美味しいと江戸で評判になった。今も宮水の湧水地である灘五郷(兵庫県

の灘一帯にある5つの酒造地)に大手清酒メーカーが集中しているのはこのためである。明治に入り、酒の品質は大きく向上したが、これには醸造試験所(現在の独立行政法人酒類総合研究所)の存在が大きい。当時の製造技術では腐造する(酒が腐る)ケースが多く、これが起ると酒税が徴収できなくなるため、酒

税収入の安定を主目的として明治37年(1904年)に同所は創設された。同所は創設以来、腐造防止策のほか、山廃酛・速醸酛の開発、優良酒造酵母の分離(純粋培養)など多くの技術研究と成果の無償提供、鑑評会の開催や醸造講習の実施など酒造業者への技術的支援等を行っており、今も酒類業界にとって極めて重要な役割を果たしている。

さて、戦後になると、食糧難(米不足)に加え、戦争による人的・物的な損害のため全国的に酒が不足し、「三増酒(三倍増醸清酒)」が生まれた。三増酒とは、もろみをし

る。また、江戸時代末期には、「宮水」(宮水とは「西宮の水」の略)が発見され、これで醸した酒が美味しいと江戸で評判になった。今も宮水の湧水地である灘五郷(兵庫県

の灘一帯にある5つの酒造地)に大手清酒メーカーが集中しているのはこのためである。明治に入り、酒の品質は大きく向上したが、これには醸造試験所(現在の独立行政法人酒類総合研究所)の存在が大きい。当時の製造技術では腐造する(酒が腐る)ケースが多く、これが起ると酒税が徴収できなくなるため、酒

税収入の安定を主目的として明治37年(1904年)に同所は創設された。同所は創設以来、腐造防止策のほか、山廃酛・速醸酛の開発、優良酒造酵母の分離(純粋培養)など多くの技術研究と成果の無償提供、鑑評会の開催や醸造講習の実施など酒造業者への技術的支援等を行っており、今も酒類業界にとって極めて重要な役割を果たしている。

る。また、江戸時代末期には、「宮水」(宮水とは「西宮の水」の略)が発見され、これで醸した酒が美味しいと江戸で評判になった。今も宮水の湧水地である灘五郷(兵庫県

の灘一帯にある5つの酒造地)に大手清酒メーカーが集中しているのはこのためである。明治に入り、酒の品質は大きく向上したが、これには醸造試験所(現在の独立行政法人酒類総合研究所)の存在が大きい。当時の製造技術では腐造する(酒が腐る)ケースが多く、これが起ると酒税が徴収できなくなるため、酒

税収入の安定を主目的として明治37年(1904年)に同所は創設された。同所は創設以来、腐造防止策のほか、山廃酛・速醸酛の開発、優良酒造酵母の分離(純粋培養)など多くの技術研究と成果の無償提供、鑑評会の開催や醸造講習の実施など酒造業者への技術的支援等を行っており、今も酒類業界にとって極めて重要な役割を果たしている。

さて、戦後になると、食糧難(米不足)に加え、戦争による人的・物的な損害のため全国的に酒が不足し、「三増酒(三倍増醸清酒)」が生まれた。三増酒とは、もろみをし

る。また、江戸時代末期には、「宮水」(宮水とは「西宮の水」の略)が発見され、これで醸した酒が美味しいと江戸で評判になった。今も宮水の湧水地である灘五郷(兵庫県

の灘一帯にある5つの酒造地)に大手清酒メーカーが集中しているのはこのためである。明治に入り、酒の品質は大きく向上したが、これには醸造試験所(現在の独立行政法人酒類総合研究所)の存在が大きい。当時の製造技術では腐造する(酒が腐る)ケースが多く、これが起ると酒税が徴収できなくなるため、酒

税収入の安定を主目的として明治37年(1904年)に同所は創設された。同所は創設以来、腐造防止策のほか、山廃酛・速醸酛の開発、優良酒造酵母の分離(純粋培養)など多くの技術研究と成果の無償提供、鑑評会の開催や醸造講習の実施など酒造業者への技術的支援等を行っており、今も酒類業界にとって極めて重要な役割を果たしている。

酒税の歴史

我が国で最初に酒税を課したのは、室町幕府三代将軍の足利義満と言われる。南北朝を統一し、室町幕府の基礎を固めた義満は、軍事力をより強固なものとするため、交通の要所に関する設けて通行税、港からは入港税、臨時の固定資産税を課したほか、造り酒屋に対して「壺別200文」を課したとされる。

江戸時代になると、幕府は創価などによる酒造制限のため、その時々酒造米を調査して「酒株」を設定した。酒株とは、酒造免許の一種であるとともに、各蔵が酒造りで使える米の量の上限と酒税額を定めたもので、これを持つ蔵には、その証明として将棋の駒の形をした木製の鑑札が与えられた。なお、この時代には、酒株のほか、酒の価格の5割に相当する運上金(消費税)が課されたこともあり、酒の価格が高騰。店では客に内緒で割水(増量)したケースも横行したようで、このような酒は金魚も泳げる酒という意味の「金魚酒」と呼

ばれた。明治になり、酒税制度は新政府によって度々改正された。後、明治29年(1896年)に造り酒屋(製造数量に応じた課税)を採用した酒造税法が施行された。その後、同法改正による度重なる増税により、明治32年(1899年)には国税収入に占める割合が35・5%となり、酒税が地租を抜いてトップに立った。当然ながら、こうした事態に酒造業者は強く反発し、酒屋会議を結成するなどして抵抗したが、政府は全ての自家用酒の製造を禁止して酒造業者の保護を約束することで事態の鎮静化を図った。

昭和15年(1940年)には旧酒税法が施行。その後の改正で、現在と同様の製造場移出課税方式に一本化された。しかし、この法律は戦時体制的な色彩が強かったことから、昭和28年(1953年)に廃止され、現行酒税法が施行。併せて、酒税法の補完法である「酒税の保全及び酒類業組合等に関する法律」(い

わゆる「酒類業組合法」)が同日施行され、この法律に基づいて全国に酒造組合や酒販組合が設立されることとなった。

なお、現行酒税法は施行から68年が経過するが、この間、大改正が4回あった。昭和37年度改正では、高価な酒に対して「従価税」を設定し、従量税と併課した。昭和63年度改正では、消費税導入に伴い従価税を廃止。併せて、級別制度も廃止することとし

た。平成18年度改正では、酒類間の税負担格差の解消のため、酒類を大きく4分類してこれらに基本税率を設定したが、格差は依然として残ったため、平成29年度改正において格差解消のための税率改正(ビール類等の税率を統一)等を行った。この税率改正は、令和2年、同5年、同8年の3回に分けて実施することとしたため、酒類の手持品課税(戻税)も3回(今後2回)行われる予定である。

おわりに

我が国では酒税と酒類産業行政との関係が深いことから、国税庁が酒類業を所管。同庁では、任務の三本柱の一つとして「酒類業の健全な発達」を掲げ、これまでも数多くの支援策を実施してきた。近年は特に輸出振興施策に力を入れていくところ、酒類業振興関係予算(日本産酒類の一層の輸出拡大及び酒類業構造転換支援等)の予算として、令和2年度補正予算で13・1億円、令和3年度当初予算で30・1億円が国会提出された。今後これらをフル活用した更なる支援策が期待される。

一方、酒類業界を見ると、最近では特に若手酒造家の挑戦が目立つ。清酒では、「ネオ日本酒」と呼ばれるものが人気を博している。ネオ日本酒とは一般に、ジュース的な旨味、多めの酸やガス感による切れ味、低アルコール等の清酒をいい、これまで清酒を敬遠してきた層にもファンを作っている。

また、清酒に限らず、各酒造家は、地域の農業試験場や教育機関とタイアップした原料開発や新たな設備・技術の導入など創意工夫を続けており、日本産酒類の品質向上の原動力となっている。今宵も、酒の歴史と先達のご努力に思いを巡らせながら、酒造家渾身の一杯を堪能したい。

(参考文献)

- 1. 『お酒のはなし(清酒)』独立行政法人酒類総合研究所(2014年)
2. 『平成21年度特別展 明治の酒税』税務大学校税務情報センター(2010年)
3. 富川泰敬「図解酒税 令和元年版」一般財団法人大蔵財務協会(2019年)
4. 山本喜代志「清酒製造業における中小企業問題」税務大学校研究科論文集(1981年)
5. 国税庁HP
6. 灘五郷酒造組合HP