

【委員会名】研修委員会

【タイトル】「税を考える週間」講演会



【日時】平成20年  
11月11日(火)  
PM4:00~5:  
15

【場所】亀戸天神  
参集殿

【演題】「酒のおはなし」

【講師】山田 江東  
東税務署長

【内容】

冒頭、山田署長は本年度の税を考える週間のテーマである「IT・国際化と税」に触れ、国税も平成15年からインターネットを利用した申告納税制度e-TaxでIT化を進めているが、昨年1月からは税理士による代理送信が可能となり、参加者に対し次回の法人税、消費税の申告を顧問税理士に代理送信を依頼するよう要請して本題に入った。

まず、一般的に酒類とはアルコール分1度以上の飲料（粉末酒を含む）をいい、ただし、薬事法が適用されているホルモン剤やビタミン剤は酒類に該当しない。

一方、酒税法で規定されている酒類は、平成18年5月の改正で、発泡性酒類（ビール等） 醸造酒類（清酒等） 蒸留酒類（焼酎、ウイスキー等） 混成酒類（合成清酒、みりん等）の4区分となり、税金はアルコール分の多い順に高くなっている。

日本酒は、基本的に米、米麹、水が主原料であり、その他の副原料としてアルコールと糖類が指定されている。特に米は、酒造りに適した「酒造好適米」を使用することと、作柄が良く充実した玄米を原料に選ぶことが重要である。

よく「大吟醸」だとか「吟醸」だとか聞くことがあるが、一つの差は米の精米歩合にある。即ち糠として削ってしまい、お酒に米を何%を使うかということである。酒類業組合法を受けて、清酒の製法品質表示に関

する基準によると、精米歩合が清酒では70%、吟醸酒が60%、大吟醸酒50%である。

次に甘口酒、辛口酒であるが、エキス分の主なものは糖分であるので、これが多ければ多いほど甘い酒になるし、少なければ辛い酒になる。この甘口、辛口は景気の良い太平の世は辛い酒が好まれ、乱世の世は甘い酒が流行るといわれている。

ウイスキーについては、日本における本格ウイスキーの誕生は、昭和4年に寿屋(現サントリー)が「白札サントリー」(現在のサントリーホワイトの原型)が発売された。

人間には、お酒に強い人と弱い人がいる。これは、体内でアルコールを分解する酵素とアセトアルトデヒドを分解する酵素の2種類があり、このうちアセ



トアルトデヒドを分解する酵素は、ALDH1型とALDH2型の2種類がある。お酒の強い人と弱い人の差は、このALDH2型の活性遺伝子によって決まるようである。

この2型には、NN型、ND型、DD型の3種類があり、NN型=お酒が強い、ND型=ある程度は飲める、DD型=ほとんど飲めないと分類されており、日本人の割合は、NN型56%、ND型40%、DD型4%といわれている。

山田署長は、国税の勤務が今年で39年目にあたり、その間、国税庁酒税課勤務など、お酒に従事する年数が16年で、その経験で培った豊富なお酒の知識を講演された。