




收受年月日	議長	事務局長	書記
27.12.7			
第 138 号			

平成 27 年 12 月 7 日

埴町議会議長 鈴木道男 様

総務文教常任委員会委員長 小林達信



所管事務調査報告書

本委員会は、所管事務の調査を下記のとおり実施したので、埴町議会会議規則第 77 条の規定により報告する。

記

1 調査事件

はなわの魅力を生かした特産品開発事業

2 調査の経過及び結果

- (1) 調査日時 平成 27 年 10 月 29 日 13:30～16:01
- (2) 調査場所 委員会室及び旧薩摩酒造埴工場
- (3) 調査対象 特産品焼酎製造計画の状況及び製造予定箇所
- (4) 出席委員 小林達信、鈴木 茂、藤田高志、鈴木孝則、鈴木幸江、大縄武夫、鈴木道男
- (5) 説明員 まち振興課長ほか担当職員
- (6) 調査方法 説明員からの聞き取り及び現地確認
- (7) 調査の結果

ア 概要

本事業は県のサポート事業として補助を受けて行う事業である。内容は旧薩摩酒造埴工場の有効活用と合わせ焼酎の醸造を行うため調査を行うもの。現在は、免許取得に向けて取り組んでいる。酒造免許は 3 種類あるが、今回は特産品を利用した焼酎製造の免許取得を目指している。これは、地域の特産品を利用してつくるもので、焼酎としては麦が主流であるが、地域で生産されたものでなければならぬため特産品として利用することを考えている。

この免許取得の条件としては 1 年間に原酒（アルコール度数 43 度）を最低で 10k l 製造しなければならない。本計画では、既存の施設利用を考え年間原酒 12.6k l（製品 21.7k l、一升瓶換算約 12,000 本）の製造を見込んでいる。施設に関しては、新たに小規模施設を設ける方法で

は約 1,200 万円、既存の施設利用では、修繕料約 350 万円かかると見込んでいます。計画では、既存の施設はもともと大規模に製造していたので、使うのはごく一部になるが、現在の施設を修繕して使用する方向で検討している。

説明員から米焼酎を小規模醸造している四国本山町の例と比較検討した内容の説明があった。本山町は小規模施設なのでほぼ毎日仕込んで年間約 10k 1 製造しているが、本計画では、既存施設を利用し 2 回の仕込みで 12.6k 1 製造する。製造期間は約 2 カ月であり、2 カ月分の人件費で済み経費は小規模醸造施設より有利になるとのことである。(別紙説明資料のとおり)

喫緊の課題は醸造免許の取得である。町としては免許が取れないので一般財団法人天領の郷はなわに免許を取って運営してもらえないかと考えているが、現時点では白紙とのことである。

イ 現地確認

旧薩摩酒造塙工場を視察した。焼酎製造のために必要な最低限の機器はそろっており、使用できる状態であると説明があった。

ウ 主な質疑応答

Q：赤字の場合は町が補てんするのか。

A：補てんは難しい。酒造免許取得のためには売り先を確定しその同意が必要である。売れ残ることは想定していない。すべて売れるのかということは現在の段階では判断つきかねる。今後の検討である。

Q：建物も老朽化している。何年もつのか心配である。

A：施設は町のものである。契約によって町が施設管理を行うか、施設利用者が行うかなど協議して決めることになる。施設の構造は単純なので大きな修繕というより雨漏り修繕程度だと思われる。

Q：現予算の用途は。

A：6 月補正で約 1 千万円予算確保した。このうち 350 万円は修繕、残りは運営などの調査委託と考えている。修繕を優先に行いたい。

A：米は免許取得にあたっての「特産品」になるのか。

Q：免許取得にあたっては米が特産品であるということを税務署に認めてもらう必要がある。判断は税務署で、単に多く作っているから特産品とは言えないと説明されている。焼酎には麦がよいが、麦は塙町の特産とは言えない。一般的焼酎の原料である麦、イモ、米の中からいけば米の可能性が一番高い。

Q：この規模で採算見込はあるのか。

A：1 本 1,800 円で売れば赤字にならないという試算がある。ただし、

施設の維持管理は見込んでいない。最低年間 12,000 本、1 日 32 本売ってくれるところを探すことである。湯遊ランド、道の駅など考えられるが、売り先の確保が一番の課題である。

Q：年間販売量は決して少なくない。まして、米焼酎は珍しいものでもない。町が主になって進めているが実際にやる会社などとタイアップして応援する形で進めるべきではないか。町が商品開発からすべてお膳立てをして進めるという手法は問題である。

A：町が決めるのではなく、選択肢を用意するという考えである。すべて段取りする考えはない。

Q：焼酎を作ることだけが決まっていて、営業の部分が見えない。素人判断になっていないか。

A：どのような焼酎かが決まらないと市場の相談も難しい。また、材料が同じでも設備によって味が異なるという。市場調査を行う考えでいるが、何がいいというのは個人個人それぞれ違っている。どんな焼酎にするかの方向性は町で出したい。

Q：どこかに委託して試作品を作ってはどうか。施設の修繕はそのあとでよいのでは。

A：設備は原料によって変わるものではない。補助のあるうちに整備したほうがよい。補助申請は、修繕と市場調査などの委託としてしているので試作品づくりも委託の中でできると思う。

Q：天領の郷はなわが焼酎製造をやらないとした場合は、新たに企業を探すことになる。また、受けたとしても途中で撤退することも考えられる。あらかじめ道筋を立てるべきと考えるが。

A：材料の検討、特産品が米でよいのかなど整理を進めながら、天領の郷はなわと協議していく。

Q：大まかなスケジュールは。補助期間は。

A：最低機械の修繕はやりたい。次に、天領の郷はなわと協議するための資料を整理し、焼酎造りを受け入れてくれるかどうか判断できればいいと思う。補助期間は今年度のみである。

Q：来年度に事業予算の計上を考えているのか。

A：予算は、運営方式によって出資金、負担金、委託料とかであろうが、天領の郷はなわが行うとなれば運営にかかる予算は必要ない。現在のところ決まっていない。施設の補修は現予算で対応したい。

エ 委員報告書

別紙のとおり

調査・研修等報告書

氏名	小林 達信		提出年 月日	平成27年12月7日
調査等 名称	はちまの魅力を生かした特産品開発事業			
調査等 の日時	平成27年10月29日	場所	旧薩摩酒造場工場	
調査等 の内容	現地視察			
意見 感想	特産品としての焼酎は厚い。			
	しかし酒造免許取得の条件の			
	年間10ヶ所を3年間と言うのが厳しい			
	がやってみるのもいいかも。			

総務文教常任委員会所管事務調査報告書

日時 平成27年10月29日(木)

場所 委員会室 現地

提出者 鈴木茂

まち振興課所管事務

・はなわの魅力を生かした特産品開発事業

まち振興課より、はなわのしょうちゅうつ"くりについて説明を受けました。しょうちゅうを造る場合は単式蒸留しょうちゅうで米しょうちゅうになるということでした。造る量は10Kリットル、1升瓶にして12,040本を3年間造りつつ"けることで酒造免許が取れるということです。採算的には1本1800円で全部売れば約600万円位は利益が上がるのではないかとのこと。現在の町の考えとしては一般財団法人「道の駅はなわ」に免許の取得及び、しょうちゅう造りをお願いしたいとのことであった。その後板庭のしょうちゅう工場跡を視察しました。

意見として米しょうちゅうで、黒字をとることは非常に厳しいと思われる、又「道の駅」がしょうちゅう造りを受けるかどうか不透明である。今後の推移を注視してゆくことが重要であると、思う。

総務文教常任委員会所管事務調査報告書

日 時 平成27年10月29日

場 所 委員会室・現地

町振興課所管事務

はなわの魅力を生かした特産品開発事業

酒類製造免許は特産品しょうちゅう免許を取得し、単式蒸留で最低数10キロリットルである。蒸留方法は常圧蒸留を採用する。設備にかかる経費は旧さつま酒造の設備を利用した場合は350万円で、小規模な施設を導入した場合1200万円とのことであり、6月補正予算の調査費は事業開始を前提としたものであり設備補修も含まれていて、第三セクターではなく第三者の法人に施設を貸しだし事業を展開する計画で、特産品のコメを仕込み12600リットルを製造し12040本を1800円で販売し収支は614万6千円の黒字の予想だそうであるが、捕らぬ狸の何とかではないのか。薩摩酒造工場跡地で事業を行うことになれば今後多額の補修費が必要になるが、事業を行う法人には資金援助、補助はしないというので少し安心したが計画白紙を含め再考を望みたい。 鈴木 孝則

議員派遣・委員派遣 調査研修等報告書

総務文教委員長
小林 達信 様

平成27年11月 2日

提出者 鈴木 幸江

派遣目的 (調査等名称)	まち振興課所管事務調査 はなわの魅力を生かした特産品開発事業・焼酎づくり		
派遣の日時	平成27年10月29日(木)	派遣先(場所)	委員会室・現地
内 容	<ul style="list-style-type: none"> ○ 事業概要説明 ○ 現地視察・説明 		
派遣結果 (意見 及び感想)	<p>補助事業での特産品開発は魅力的であり必要な事業であるが、米を原料とした焼酎の商品価値とはなわの魅力を生かした特産品としての判断が難しい。特産米として現栽培米を原料とするには魅力に乏しい。例えば「古代米」「赤米」「黒米」「雑穀」等々のはなわ特産として原料検討が望まれる。さらには設備機器の修繕・整備、事業主体、特産品の活用、販路等具体的に定まらない段階とのこと今後の調査検討を待ちたい。</p> <p>焼酎工場・設備ありきでのサポート事業であるとすれば、調査研究に慎重さを期したい。</p>		

調査・研修等報告書

氏名	大 縄 武 夫	提出年 月日	平成27年11月24日
調査等 名称	総務常任委員会所管事務調査		
調査等 の日時	平成27年10月29日	場所	現地 委員会室
調査等 の内容	は本町の魅力を生かした特産品開発事業		
意見 感想	さつまいも酒造がやめてあしちを利用		
	して、しょうちゅうを作るには、大変だ		
	と思いきや、調査費は補助金でやる		
	というが、その後どうするが		
	とにがくまっちゃり、調査してやっつけ		
	ればいけないとおもいます。		

総務文教常任委員会所管事務調査報告書

鈴木道男

町の特産物を使い特産品の焼酎を造る、それが雇用の場の創出になると計画し調査に入っているがいくつかの疑問点がある。

- ・ 町は焼酎製造を企業に任せたいとしているがはたして引き受ける企業あるのだろうか？
- ・ 町特産の米を使い焼酎を作ろうとしているが市販されている商品とどう差別化を図ろうとしているのかが見えない。
- ・ 薩摩酒造株式会社が使用した設備を今回の少量生産だとほんの一部しか使用しないが問題はないのか又使用しない多くの設備はどうするのか。
- ・ 最低3年は計画量を製造しなければならないとしているが継続販売はできるのだろうか又販売先はどのようなところを考えているのか。

これら問題点からみるとなかなか実現には難しい、あらゆる方向から市場調査などしっかり進め慎重に結論を出すべきと思います。

I 酒類の製造免許の概要

酒類を製造しようとする場合には、酒税法第7条の規定に基づき、製造しようとする酒類の品目別に、製造場ごとに、その製造場の所在地の所轄税務署長から免許を受けなければなりません。

また、酒類の製造免許を受けるためには、免許を付与された後1年間の製造見込数量が酒税法第7条第2項に規定する最低製造数量(単式蒸留しょうちゅうは、10キロリットル)を満たしているほか、申請者が酒税法第10条各号に規定する免許の要件(人的要件、場所的要件、経営基礎要件、需給調整要件及び製造技術・設備要件)を満たす必要があります。

偽りその他不正な行為により酒類の製造免許を受けた場合など一定の場合には、酒類の製造免許が取り消されることがあります。

なお、単式蒸留しょうちゅう製造免許の需給調整要件は、次のとおりであり、これらのいずれかに該当する場合に限り免許を付与することとしています。

1 かす取りしょうちゅう	② 特産品しょうちゅう	3 その他のしょうちゅう
清酒製造者が、自己の清酒の製造に際し生じた酒かす等の副産物を主原料として、当該清酒製造場等において、単式蒸留しょうちゅうを製造しようとする場合	申請製造場の所在する <u>地域</u> で生産された特産品を主原料として、単式蒸留しょうちゅうを製造しようとする場合 <u>米</u>	左記1及び2以外の既存のしょうちゅう製造者が、企業合理化を図るため新たに製造場を設置して、単式蒸留しょうちゅうを製造しようとする場合等

(注) 詳しくは、5頁「Ⅲ 免許の要件」をご覧ください。

以下、この手引では、上表2の特産品しょうちゅうの製造免許に係る申請手続等について説明します。

・ 単式蒸留しょうちゅう (アルコール分45度以下、エキス分2度未満) の原料及び蒸留方法 ・

1 原料

① 使用できるもの	②以外のもの ※ このうち、原料として使用した特産品の香味等が反映されているものが、「特産品しょうちゅう」です。	
② 使用できないもの	発芽穀類 果実 (なつめやしの実を除く。) 含糖質物 (一部地域を除く。)	<input type="checkbox"/> ウイスキー又はスピリッツ <input type="checkbox"/> ブランデー又はスピリッツ <input type="checkbox"/> 原料用アルコール又はスピリッツ

2 蒸留方法

単式蒸留機を使用 (連続式蒸留機を使用したもの (連続式蒸留しょうちゅう) よりも、原料の風味がより製品に移行しやすい蒸留方法)

製造免許

酒類の製造免許は申請製造工場の所在地で生産された特産品を主原料として製造する特産品しょうちゅうの免許しか受けられない。

申請して交付までは最短で4か月税務署での審査が2ヵ月、国税局での審査が2か月かかる。これは最短での期間で不備があれば期間が延びる。

登録免許税が15万円かかる。

設備にかかる費用

さつま酒造設備を利用した場合

修繕費用 約3,500,000円

小規模な設備を導入した場合 (少量)

蒸留設備等 約4,000,000円

作業施設費用 約8,000,000円

計 約12,000,000円

蒸留方法

常圧蒸留

蒸留器内の圧力はそのままで蒸留する方法。90℃~100℃で蒸留する。

原料の風味が引き出されるが雑味がありクセがある個性的な味。

減圧蒸留

蒸留器内の圧力を下げて蒸留する方法。100℃以下で沸騰する。40℃~50℃

ぐらいで沸騰させ蒸留する。雑味がなくすっきりとした味。

製造サイクル比較(埴町・本山町)

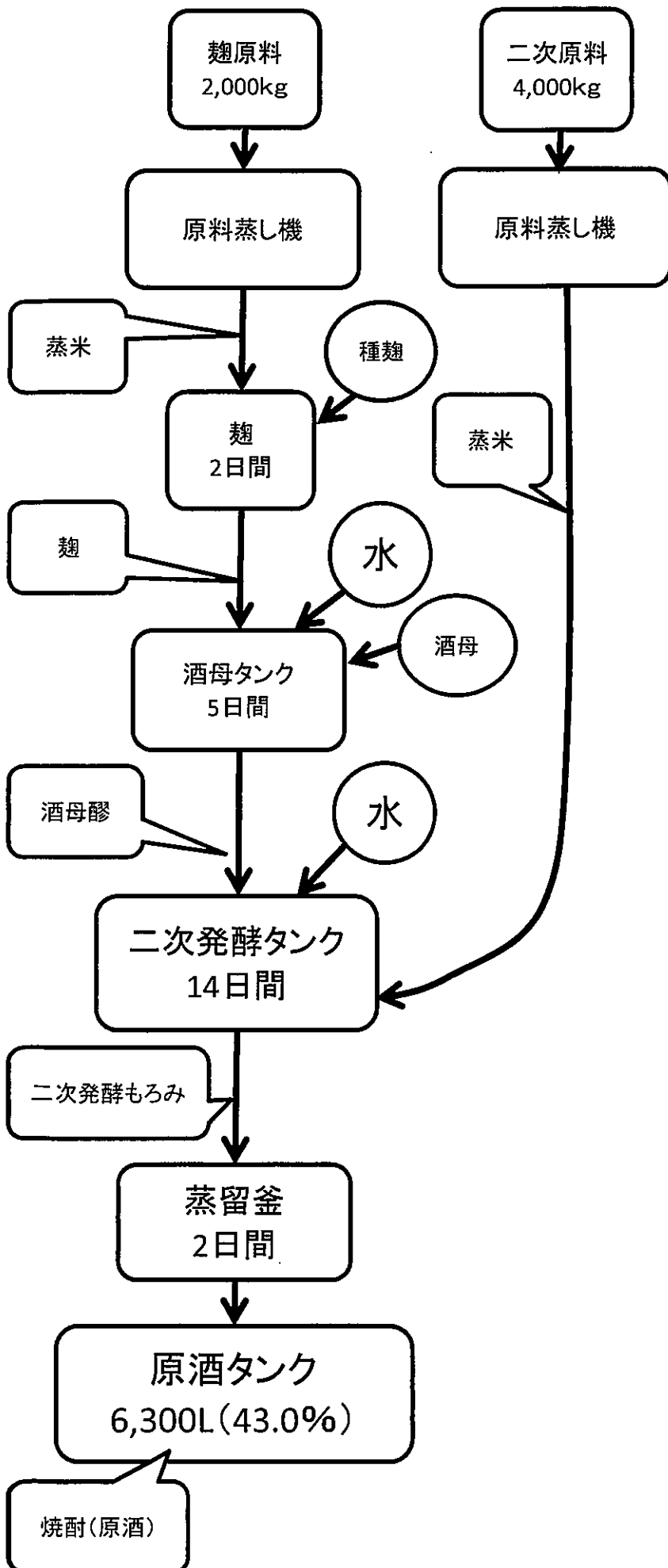
日付		埴町					本山町 (小樽産)				
		麴	酒母	二次	蒸	工程名	麴	酒母	蒸	工程名	
1	火	1				麴	1			麴	
2	水						2			麴	
3	木	2	1			麴・酒母	3	1		麴・酒母	
4	金						4	2		麴・酒母	
5	土		2			麴・酒母	5	3		麴・酒母	
6	日						6	4		麴・酒母	
7	月			1		二次	7	5		麴・酒母	
8	火						8	6		麴・酒母	
9	水			2		二次	9	7		麴・酒母	
10	木						10	8		麴・酒母	
11	金						11	9		麴・酒母	
12	土						12	10	1	麴・酒母・蒸留	
13	日						13	11	2	麴・酒母・蒸留	
14	月						14	12	3	麴・酒母・蒸留	
15	火						15	13	4	麴・酒母・蒸留	
16	水						16	14	5	麴・酒母・蒸留	
17	木						17	15	6	麴・酒母・蒸留	
18	金						18	16	7	麴・酒母・蒸留	
19	土						19	17	8	麴・酒母・蒸留	
20	日						20	18	9	麴・酒母・蒸留	
21	月						21	19	10	麴・酒母・蒸留	
22	火				1	蒸留	22	20	11	麴・酒母・蒸留	
23	水				1	蒸留	23	21	12	麴・酒母・蒸留	
24	木				2	蒸留	24	22	13	麴・酒母・蒸留	
25	金				2	蒸留	25	23	14	麴・酒母・蒸留	
26	土							24	15	酒母・蒸留	
27	日							25	16	酒母・蒸留	
28	月								17	蒸留	
29	火								18	蒸留	
30	水								19	蒸留	
31	木								20	蒸留	
生産数量		2仕込み 12,600L/43.0%					25仕込み 700L/43.0%				

終了

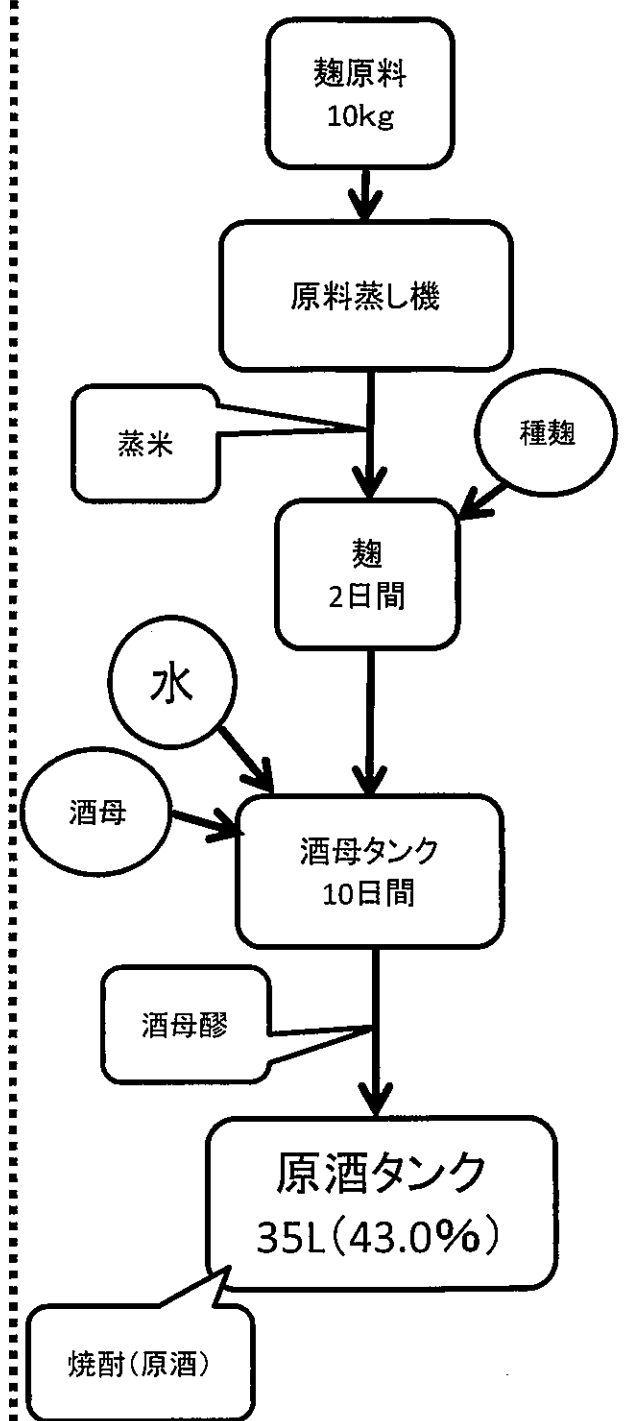
以下つづく
約10か月

製造工程比較

埴町



本山町



製造経費比較(埴町・本山町)

※年間最低製造数量を超える為に必要な仕込み数における経費比較

項目	埴町(米)2仕込み12,600L					本山町(米)286仕込み10,010L					差額		
	数量	単位	仕入数量	単位	単価	原価	数量	単位	仕入数量	単位		単価	原価
原料(1仕込)	2	仕込	12,000	kg	250	3,000,000	286	仕込	11,440	kg	210	2,402,400	-597,600
種麴	2	仕込	4,000	g	3	12,000	286	仕込	1,001	g	50	50,050	38,050
光熱費			60	日	12,500	750,000			365	日	9,100	3,321,500	2,571,500
人件費	2	名	60	日	16,000	960,000	2	名	365	日	12,800	4,672,000	3,712,000
包材 1,800ml	2	仕込	12,040	本	400	4,816,000	286	仕込	9,565	本	190	1,817,350	-2,998,650
公害処理	2	仕込	18	m ³	15,000	270,000	286	仕込	14	m ³	15,000	210,000	-60,000
廃水処理	2	仕込	60	日	5,000	300,000						0	-300,000
酒税	2	仕込	21,672	L	250	5,418,000	286	仕込	17,217	L	250	4,304,250	-1,113,750
経費合計						15,526,000						16,777,550	
販売額			12,040	本	1,800	21,672,000			9,555	本	2,800	26,754,000	
収支						6,146,000						9,976,450	