

平成 28 年 3 月  
国税庁鑑定企画官

## 平成 26 酒造年度における清酒の製造状況等について

国税庁では、清酒製造業の健全な発達に資するために清酒の製造状況等の調査を行っています。調査の結果は清酒の製造管理上の指標として清酒製造業者に利用されています。平成 26 酒造年度（平成 26 年 7 月 1 日～平成 27 年 6 月 30 日）における清酒の製造状況等については、別表「平成 26 酒造年度清酒製造状況等」のとおりです。

### 1 清酒の製造場数

調査対象場数(蔵置場を含む)1,867 場のうち、回答場数は 1,721 場(回収率 92.2%)であり、そのうち平成 26 酒造年度において清酒を製造した場数は 1,225 場で、前年度から 11 場減少しています。

製造方法別の製造場数は、特定名称の清酒においては、純米酒 1,054 場(前年度 1,040 場)、純米吟醸酒 1,097 場(同 1,077 場)、吟醸酒 913 場(同 920 場)、本醸造酒 858 場(同 874 場)であり、特定名称の清酒以外の清酒は 904 場(同 932 場)です。

これらの全体の製造場数に占める割合は、純米酒 86.0%(前年度 84.1%)、純米吟醸酒 89.6%(同 87.1%)、吟醸酒 74.5%(同 74.4%)、本醸造酒 70.0%(同 70.7%)、特定名称の清酒以外の清酒 73.8%(同 75.4%)となっています。

(注) 特定名称の清酒とは、純米酒、純米吟醸酒、吟醸酒及び本醸造酒のことをいいます。

### 2 清酒の製造数量

平成 26 酒造年度における清酒の製造数量(アルコール分 20 度換算数量)は、441,845kl(対前年度比 1.0%減)です。そのうち、特定名称の清酒の製造数量(アルコール分 20 度換算数量)は、167,124kl(対前年度比 7.7%増)となっています。

特定名称の清酒の製造方法別の製造数量を前年度と比較すると、純米酒は対前年度比 9.4%増、純米吟醸酒は同 20.1%増、吟醸酒は同 1.6%増、本醸造酒は同 0.3%減です。

なお、製造方法別の製造数量(アルコール分 20 度換算数量)の推移は表 1 及び図 1 のとおりです。

### 3 原料米の使用数量等

平成 26 酒造年度における清酒用原料米は、玄米としては 248,019t（対前年度比 2.0%増）、白米としては 163,519t（同 0.3%増）が使用されています。原料米使用数量の推移は表 2 及び図 2 のとおりです。

また、精米歩合は 65.4%（前年度 66.2%）で、その推移は表 3 及び図 3 のとおりです。

### 4 原料用アルコールの使用数量

平成 26 酒造年度の清酒製造に使用された原料用アルコールの数量（アルコール分 100 度換算数量）は 26,201kl（対前年度比 5.4%減）で、白米 1 t 当りに換算すると 160.21（同 5.7%減）となります。原料用アルコールの使用数量の推移は表 4 及び図 4 のとおりです。

表1 製造方法別製造数量（アルコール分20度換算）の推移

区分	酒造年度	22	23	24	25	26	前年度比
純米酒	k1	(10.4)	(10.5)	(10.7)	(11.3)	(12.5)	%
		45,512	47,259	47,745	50,647	55,398	109.4
純米吟醸酒	(5.7)	(6.2)	(7.0)	(7.8)	(9.5)		
		25,211	27,772	31,245	35,020	42,063	120.1
吟醸酒	(3.8)	(4.3)	(4.7)	(4.9)	(5.0)		
		16,544	19,179	20,745	21,761	22,105	101.6
本醸造酒	(11.5)	(10.8)	(11.2)	(10.7)	(10.8)		
		50,565	48,666	50,113	47,718	47,558	99.7
(特定名称の清酒) 小計	(31.4)	(31.8)	(33.6)	(34.8)	(37.8)		
		137,833	142,875	149,848	155,145	167,124	107.7
特定名称 以外の清酒	(68.6)	(68.2)	(66.4)	(65.2)	(62.2)		
		301,818	306,296	295,868	291,290	274,721	94.3
合計	(100.0)	(100.0)	(100.0)	(100.0)	(100.0)		
		439,651	449,171	445,716	446,435	441,845	99.0

(注) 1. ( ) 書は、構成比(%)です。

2. 集計値の端数処理の関係で、各値の合計が合計値と異なる場合があります。

図1 製造方法別製造数量の推移

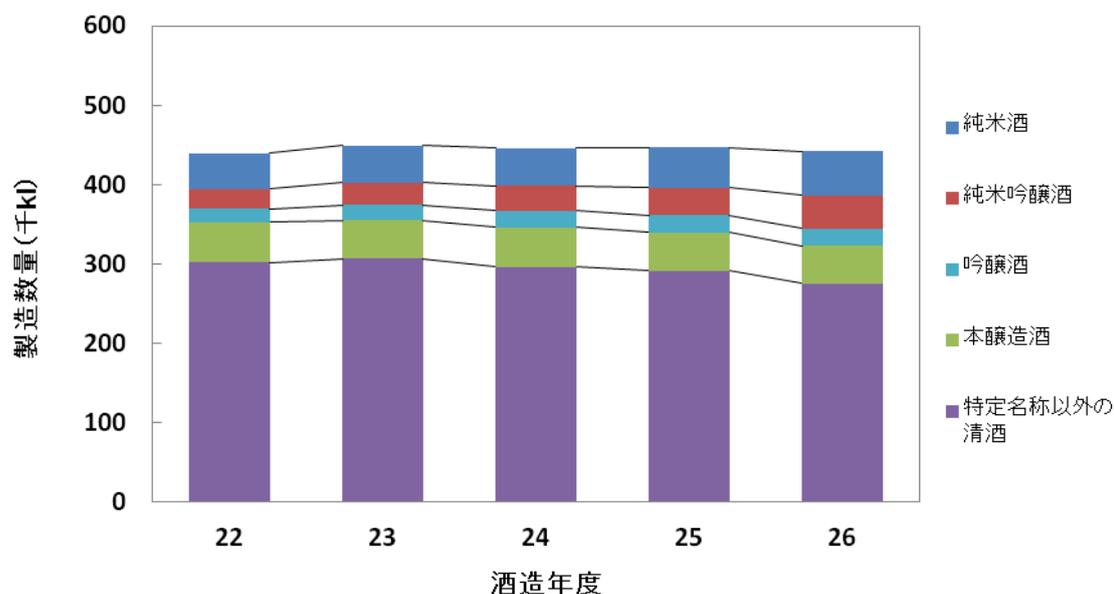


表2 原料米使用数量の推移

区分	酒造年度					前年度比
	22	23	24	25	26	
玄米	t 232,421	t 237,791	t 241,160	t 243,217	t 248,019	% 102.0
白米	157,521	160,801	162,127	163,057	163,519	100.3

図2 原料米使用数量の推移

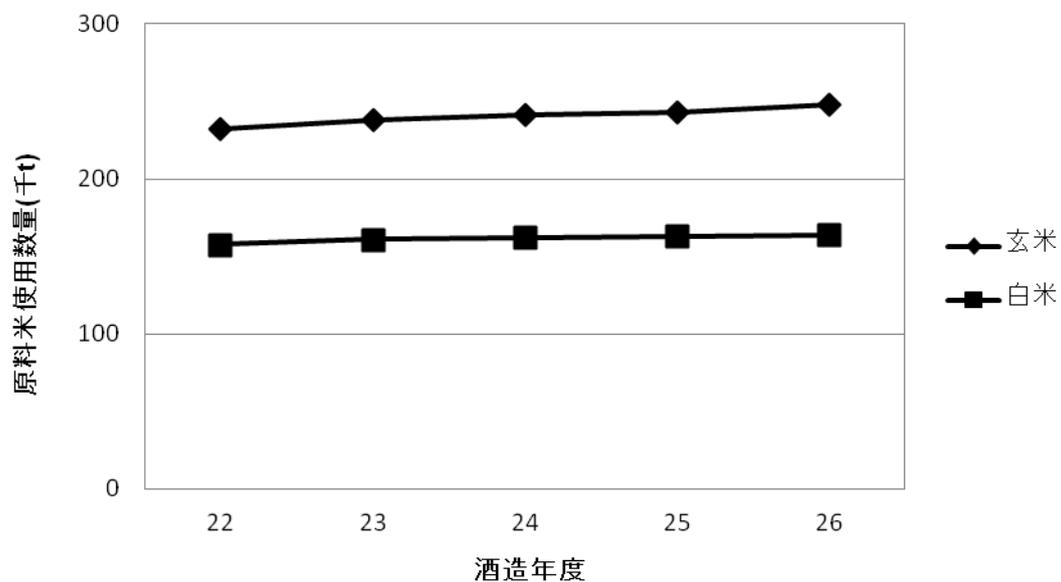


表3 精米歩合の推移

区 分	酒造年度				
	22	23	24	25	26
純 米 酒	65.9 %	65.5 %	65.3 %	65.4 %	65.5 %
純米吟醸酒	51.7	51.7	51.2	51.3	51.1
吟 醸 酒	50.1	50.6	50.2	49.9	49.8
本 醸 造 酒	64.6	65.1	65.1	65.0	65.3
特定名称以外の清酒	73.6	73.7	73.8	74.3	73.9
全 体	67.1	66.9	66.3	66.2	65.4

図3 精米歩合の推移

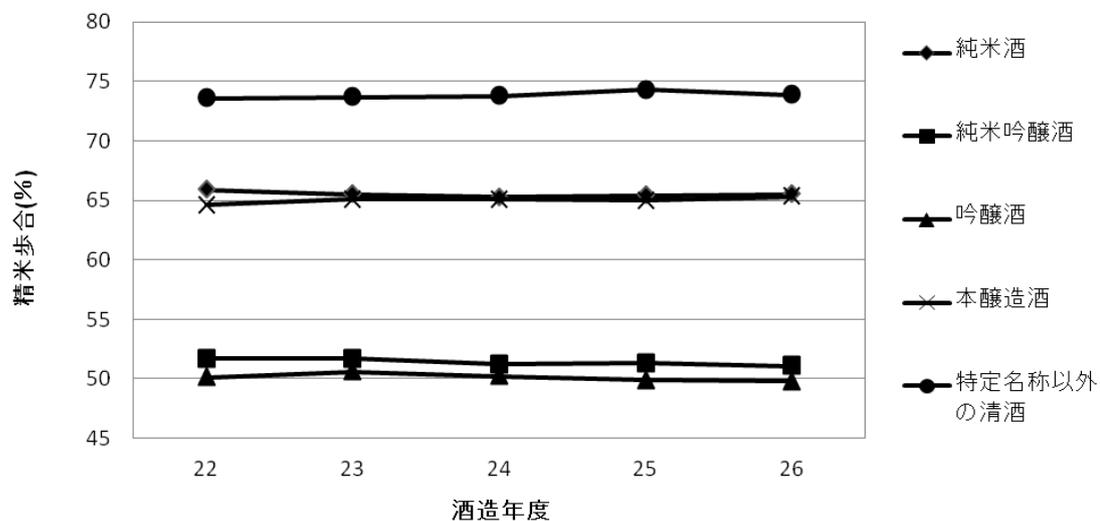
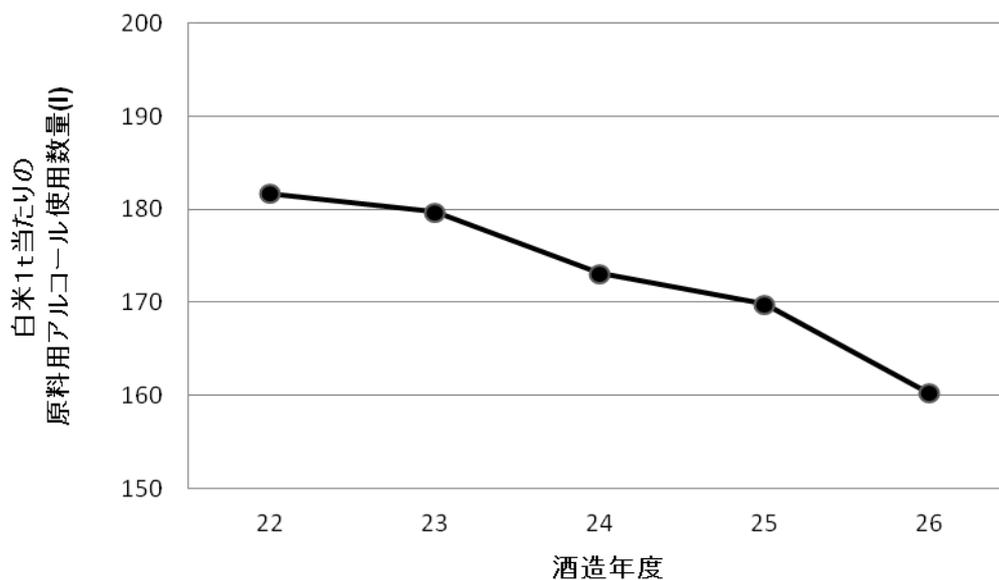


表4 原料用アルコールの使用数量（アルコール分100度換算）の推移

区分	酒造年度					前年度比
	22	23	24	25	26	
使用数量	k1 28,614	k1 28,902	k1 28,070	K1 27,690	K1 26,201	% 94.6
白米1t当たり 使用数量	l 181.7	l 179.7	l 173.1	l 169.8	l 160.2	% 94.4

図4 白米1t当たりの原料用アルコール使用数量の推移



別表

平成26酒造年度清酒製造状況等

区分	製造場数	製成清酒					製成かす 実数	使用原料								
		実数	純アル数量	平均アル コール分	日本酒度 合計	平均 日本酒度		米 (玄米)		アルコール又はしょうちゆう (純アル数量) 白米1tあたり						
	場	kl	kl	度	千度	度	t	t	t	kl	l					
純米酒	1,054	61,529	11,080	18.0	87,316	1.4	7,822	43,819	28,703	—	—					
純米吟醸酒	1,097	48,265	8,413	17.4	67,922	1.4	7,850	44,327	22,642	—	—					
吟醸酒	913	23,532	4,421	18.8	84,566	3.6	3,392	19,366	9,638	977	101.4					
本醸造酒	858	48,057	9,512	19.8	166,395	3.5	5,435	30,118	19,670	2,196	111.7					
特定名称の清酒以外の清酒	904	269,275	54,944	20.4	248,040	0.9	16,756	110,388	82,866	23,027	277.9					
全体	1,225	450,658	88,369	19.6	653,340	1.4	41,255	248,019	163,519	26,201	160.2					
区分	使用原料							各種歩合								
	糖類		酸類				清酒かす 実数	清酒 実数	純アル数量	精米歩合	かす歩合					
ぶどう糖	水あめ	乳酸	こはく酸	くえん酸	りんご酸	kg						kg	kg	kg	kg	kg
純米酒	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	65.5	27.3
純米吟醸酒	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	51.1	34.7
吟醸酒	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	49.8	35.2
本醸造酒	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	65.3	27.6
特定名称の清酒以外の清酒	961,286	3,399,904	11,603	10,775	3,180	899	31	36	6	73.9	20.2					
全体	961,286	3,399,904	11,603	10,775	3,180	899	31	36	6	65.4	25.2					

- (注) 1. 集計値の端数処理の関係で、各値の合計が合計値と異なる場合があります。  
 2. 純アル数量とは、製成清酒(実数)に含まれるアルコール分(100度換算)の数量をいいます。  
 3. 日本酒度とは清酒の比重を表す指標です。  
 4. 「日本酒度合計」は、日本酒度×製成数量(l)の累計です。  
 5. 精米歩合とは、玄米からぬか、胚芽等の表層部を取り去った状態の米の、その玄米に対する重量の割合をいいます。