

知っていただきたい  
地理的表示「東京島酒」!

～ GI TOKYO SHIMAZAKE 焼酎の話～



東京国税局





## 「GI 東京島酒」とは？



「GI 東京島酒」は、酒類（焼酎）の地理的表示です。

※ 地理的表示は、英語で

**Geographical Indication**

であり、GIは、その頭文字をとったものです。

### 1 地理的表示制度の概要

酒類や農産品などにおいて、ある特定の産地に特徴的な原料や製法によって造られた商品だけが、その産地名を独占的に名乗ることができる制度です。

#### お酒の地理的表示 (GI) は、

正しい産地であること

一定の基準を満たした  
品質であること

を示しています。

**地域ブランド産品を適切に選ぶことができます。**

※酒類の地理的表示の指定は、産地からの申立てに基づき、国税庁長官が行います。  
地理的表示の不正使用は行政が取締りを行います。

### 2 焼酎の地理的表示と「東京島酒」

焼酎の地理的表示は、平成7年（1995年）6月に「壱岐」（長崎県）、「球磨」（熊本県）及び「琉球」（沖縄県）、平成17年（2005年）12月に「薩摩」（鹿児島県）が指定され、令和6年（2024年）3月に「東京島酒」（東京都）が指定されました。「東京島酒」は、平成17年以来約18年ぶりに指定された、九州・沖縄地方以外で初の焼酎の地理的表示となります。

なお、後述しますように、「東京島酒」のルーツは九州地方にありますが、「東京島酒」の特徴の1つである「麦こうじ」と「芋」を用いる製法は九州でも珍しく、独特のものであるといえます。

※ この冊子でご紹介する内容は、「GI 東京島酒」の生産基準を元に作成したものです。詳細版は、右の二次元コードからご覧ください。



## 「GI 東京島酒」の特性



伊豆諸島で製造される東京島酒には、「芋焼酎」「麦焼酎」「芋・麦のブレンド焼酎」の3つのタイプがあります。いずれも、米ではなく麦をこうじ原料とした「麦こうじ」を使用することが特徴です。

### 特性

#### 共通

麦の香ばしさ、草木のような清涼感、やわらかで軽快な後口、静かなコクと旨味

#### タイプ別

##### ①芋焼酎

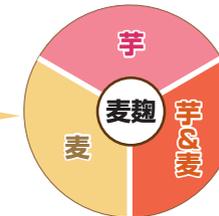
麦こうじの香ばしさと芋の甘い香り → 焼き芋のような香り  
+ 紅系芋、白系、紫系などの原料芋の特徴 → 小豆、柑橘、ハチミツ、ヨーグルトのような香り

##### ②麦焼酎

麦の香ばしさ  
+ 甘い花、乳製品のような  
やわらかい香り

##### ③芋・麦焼酎

①②の配合比率に  
応じた両方の特性



※さらに、各メーカーの個性として、チョコレート、ナッツ、栗の香りが感じられるものもあります。

東京島酒は、伊豆諸島近海の脂の乗った魚の刺身や、伝統食である「くさや」や「明日葉」を使用した料理などとともに親しまれてきました。

魚の脂には東京島酒のコクと旨味がバランスよく重ねられ、さらに適度に脂が洗い流されて、程よい余韻が感じられます。また、東京島酒の香ばしさは「くさや」や「明日葉」の特徴的な強い香りとの調和とともに、蒸留酒特有の高いアルコール分が、これらの香りを速やかに打ち消します。

このように、東京島酒は、料理の「調和」と「リフレッシュ効果」を併せ持ち、食中酒にも適しているといえます。



（提供：東京都）



## 「GI 東京島酒」の成り立ち



### 伊豆諸島の気候・風土

伊豆諸島は東京都に属し、東京湾から南方約120kmから650kmに及ぶ有人の<sup>おおしま としま</sup>大島、<sup>にいじま しきねじま こうづしま みやけじま みくらじま はちじょうじま あおがしま</sup>利島、<sup>にいじま しきねじま</sup>新島、<sup>こうづしま</sup>式根島、<sup>みやけじま</sup>神津島、<sup>みくらじま</sup>三宅島、<sup>はちじょうじま</sup>御蔵島、<sup>あおがしま</sup>八丈島、<sup>あおがしま</sup>青ヶ島の9島と、その他の孤島及び属島により成り立っています。



近海を暖流(黒潮)が流れる温暖多湿の海洋性気候であることから、焼酎の製造期である秋から冬にかけても比較的気温が高く、発酵が旺盛に進むなど焼酎の製造が定着しやすい環境にありました。また、この温暖な気候によって貯蔵中の原酒に原料由来の油分が溶け込み、製品にコクと旨味を与える要因になっています。

各島とも集水区域が狭く年間降水量が多いため、島内で得られる水の多くは、地質由来のミネラル分の溶け込みが少ない軟水です。これが仕込み水や原酒の割水に使用されることにより、やわらかで優しい口当たりが生まれています。

### 伊豆諸島における焼酎の歴史

伊豆諸島における焼酎製造の始まりは、江戸時代に遡ります。文献「八丈実記」によれば、嘉永6年(1853年)、密貿易の罪で八丈島に流された薩摩国出身の商人である丹宗庄右衛門が、救荒作物として栽培が広がりつつあった芋を主原料とする焼酎造りを、島民に伝授したとされています。



東京都公文書館所蔵

なお、東京島酒の特徴である「麦こうじ」による製法が確立した時期は不明ですが、文献「八丈実記」に、「米穀一粒ノ費(ついやし)ナク(中略)農業家作ニ大益ヲ得タリ」という記述があることや、各島の土壌の性質から、穀物としては米ではなく麦や粟が主に栽培されていたとされる歴史からも、焼酎の製法伝来当初から、麦がこうじ原料として使われた可能性が高いと考えられます。

このような経緯から、東京島酒としては、第一のタイプである「芋焼酎」が最も伝統的なタイプであるといえます。



島酒の碑(八丈島)

一方、昭和初期頃から島への輸送・流通事情が改善されて主原料として麦が使用しやすくなったことや、昭和50年の台風によって芋畑が壊滅的な被害を受け、島内の芋の供給が大きく減少したことなどをを受け、主原料として麦を使用する第二のタイプや、第一、第二のタイプのブレンドである第三のタイプが誕生しました。そして芋の供給が回復した後も、第二、第三のタイプの軽快な味わいが島民の支持を受け、定着してきました。

このような変遷の中にあっても、原料芋としては一貫して、紅系芋等の様々な種類の食用芋が用いられてきました。それぞれの品種特性が織りなす香味によって、特に芋を使用する第一、第三のタイプの特性が形成されているといえます。

以上の歴史を持つ東京島酒は、平成中期の第三次焼酎ブーム到来までは、大部分が島内においてのみ流通・消費されるものでした。すなわち東京島酒は、丹宗庄右衛門が技術を伝えてから平成中期までの150年間、伊豆諸島の料理や島民の営みと強く結びつき造り継がれてきた、伊豆諸島の食文化を構成する重要な要素なのです。

### 製造工程



こうじの原料：麦



蒸し



製麹



蒸し



原料：芋・麦



島内で採水された水



一次醪(発酵)



二次醪(発酵)



蒸留



貯蔵・熟成



瓶詰め、出荷



## 「GI 東京島酒」の管理機関



管理機関であるGI東京島酒管理委員会により以下の要件が確認され、認定を受けた商品だけが、「GI 東京島酒」を表示することができます。

### 1 原料

- ・ 芋類に国内で収穫されたさつまいものみを用いたものであること
- ・ こうじに麦のみを用いたものであること
- ・ 水に伊豆諸島の島内で採水した水のみを用いたものであること

### 2 製法

- ・ 伊豆諸島の島内で発酵、蒸留及び貯蔵が行われていること
- ・ 原酒及び製品の貯蔵は常温で行うこと
- ・ 麦又は芋類、こうじ及び水を原料として発酵させたもろみを、単式蒸留機をもって蒸留したものと及びそれらを混和したものであること
- ・ 消費者に引き渡すことを予定した容器に伊豆諸島内で詰めること

#### 【地理的表示「東京島酒」管理機関】

名称 GI東京島酒管理委員会  
住所 東京都八丈島八丈町三根 1299 番地  
八丈興発株式会社内  
電話番号 04996-2-0555



## 「GI 東京島酒」のロゴマーク



令和6年3月、GI東京島酒管理委員会は、「GI 東京島酒」のロゴマークを作成しました（左図）。

伊豆諸島の島々の繋がりを黒い部分にイメージしたのですが、地理的表示を表す「GI」の文字や、「いいね!」を指で表した形（サムズアップ）も表現されています。

一方、伊豆諸島の焼酎メーカーからなる「東京七島酒造組合」は、GI指定前から「東京島酒」という呼称の普及啓発に取り組んでおり、右図の毛筆の「東京島酒」表示によるPRを行って来ました。

GI指定後は、上記のロゴマークを正式なGI表示とした上で、この毛筆の「東京島酒」表示も併用されることがあります。



## 産地内のメーカー一覧



島名	蔵元
大島	有限会社 谷口酒造
新島	株式会社 宮原
神津島	神津島酒造 株式会社
三宅島	三宅島酒造 株式会社

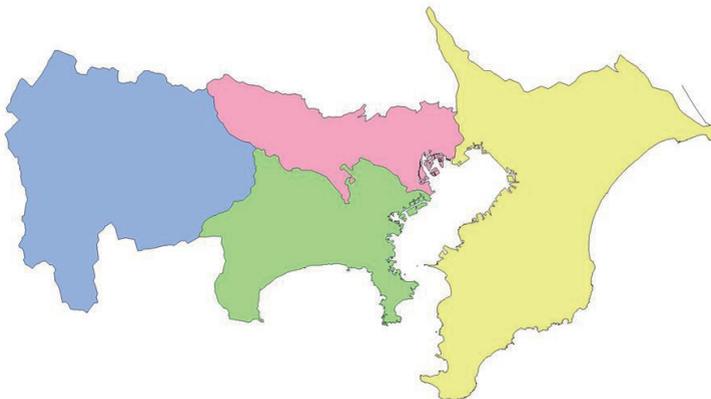
島名	蔵元
八丈島	榎立酒造 株式会社
	坂下酒造 有限会社
	八丈興発 株式会社
	八丈島酒造 合名会社
青ヶ島	青ヶ島酒造 合資会社





Japan. “Kampai” to the world.

## お知らせ



伊豆諸島の酒蔵の情報や東京国税局管内（東京都、千葉県、神奈川県及び山梨県）のお酒に関する情報を、東京国税局ホームページ内の「お酒に関する情報」にてご覧になれます。

伊豆諸島の酒蔵のほか、東京国税局管内一都三県の清酒蔵、ワイナリー、ブルワリーや酒類業組合主催のイベント情報もご紹介しています。是非お立ち寄りください。

東京国税局ホームページ内「お酒に関する情報」

<https://www.nta.go.jp/about/organization/tokyo/sake/index.htm>



国税局・税務署

この冊子は令和6年7月末現在の法令等を基に作成したものです。

東京国税局 酒税課・酒類業調整官