



〒100-8978
東京都千代田区霞が関3-1-1
法人番号7000012050002
国税庁課税部鑑定企画官
Tel : 03-3581-4161 (内線3412)

お問い合わせはこちら



sake.tech@nta.go.jp

採用情報はこちら



National Tax Agency

—Office of Analysis and Brewing Technology—



2023 国税庁
総合職技術系





国税庁 鑑定企画官

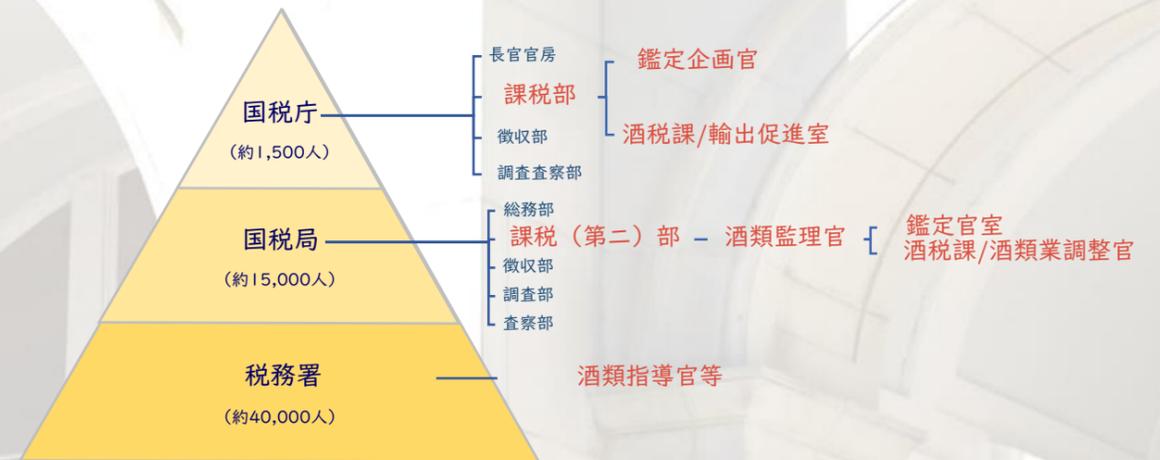
山脇 幹善

平成3年入庁。広島国税局鑑定官室、仙
台国税局酒類調整官、金沢国税局鑑定
官室長、仙台国税局酒類監理官等を経て、
令和3年より現職。

国税庁の組織構成

国税組織は、全国的な運営方針を策定する国税庁をトップとして、税務署の監督と困難事案への対応にあたる全国12の国税局（沖縄国税事務所を含む）、そして税務行政の窓口である524の税務署からなり、およそ5万6000人もの職員によって構成されています。

国税庁・国税局・税務署はそれぞれ多くの部署から成りますが、そのうち技術系職員、とりわけ酒類業に関連した部署は以下のようになっております。



明治時代、酒税は国の税収の中でも特に重要な財源であり、明治32年には酒税収入が税収首位の税目となりました。

こうした時代にあって、酒税の確保のため、酒類の安定した製造・供給は国家の至上命題でした。

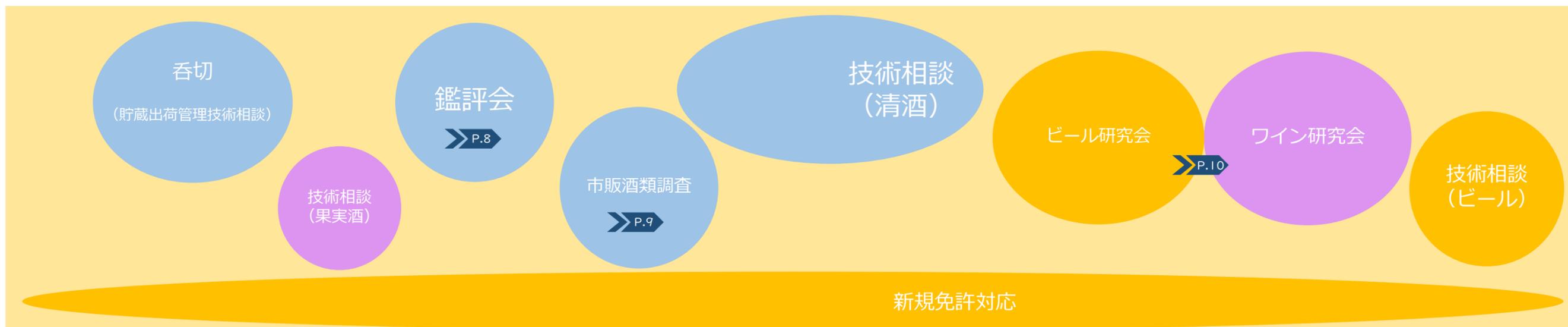
「鑑定官」は、お酒のエキスパートとして、国税庁が設置される以前より酒類行政や税務行政を技術的な側面から支えてきました。酒類業の健全な発達を図るため、国内に流通する酒類の品質・安全性の確保、酒類製造技術基盤の維持強化を始め、近年、飛躍的に伸びつつある日本産酒類の輸出についても、多方面からの支援に取り組んでいます。

鑑定官に求められる仕事は日々変化し、その必要性はますます高まっています。変化を加速させる時代の中で果敢に挑戦し、共に税務行政、そして酒類行政を科学技術を原点として多方面から支えてくれる新時代の「鑑定官」をお待ちしています。

目次

Introduction	P.2
国税局の一年	P.4
分析鑑定	P.6
技術相談	P.7
技術支援～鑑評会～	P.8
安全性確保～市販酒類調査～	P.9
酒類業振興	P.10
特集	
税務署長	P.12
海外留学・海外派遣	P.13
他省庁出向	P.14
酒類総合研究所	P.15
Work & Life	P.16
Q & A	P.18

ある国税局の一年の流れを見てみましょう。



column 若手職員の日

ここで、現在は鑑定官室で技官として業務に励んでいる若手職員2人のある一日の様子を見てみましょう。

技術相談Day

>> P.7



熊本国税局 鑑定官室 技官
豊澤 義文 (令和4年入庁)



10:00 技術相談

今日は焼酎製造者さんからの技術相談対応。製造設備を見ながら、課題を検討します。



15:00 書類作成

臨場の様子をまとめて報告するとともに、今日得た知識の整理を行います。

12:30 お昼



出張先で、ご当地グルメをいただきます！



17:00 退庁

仕事もひと段落。早く帰って明日に備えます。

分析・鑑定Day

>> P.6



仙台国税局 鑑定官室 技官
執印 剛史 (令和3年入庁)



9:30 分析依頼

酒税課からの分析依頼。急ぎの分析ですが、試料は慎重に扱います。



14:00 分析結果の検討

分析結果についてまとめたのち、室長に説明。室長の意見を聞きつつ、検討します。

11:00 アルコール分の分析



早速分析を開始します。課税に直結することもあるので丁寧に、確実にいきます。



15:30 結果返却

結果を酒税課に返却します。今回は特段問題がなかったので、安心です。



大阪国税局 技官
関 隆宏

令和3年入庁。国税庁鑑定企画官付企画係を経て、令和4年より現職。

酒類製造者への技術支援は、古くから続く酒類行政の大きな柱の一つです。明治の頃は酒税確保のため、腐らずにお酒が製造できるための最低限の技術支援に取り組んでいました。大正・昭和・平成・令和と時代を経る中で、消費者嗜好や生活習慣の変化、制度変更に合わせて、「清酒の吟醸酒製造」や「小規模ビール・発泡酒製造」等の支援にも取り組んできました。

単に腐らずにお酒が製造できれば良いのではなく、伝統を活かすとともに進化して顧客に愛される存在とならない限り、時代に取り残されてしまいます。



(写真右)
仙台国税局 鑑定官室長
武藤 彰宣

平成4年入庁。国税庁鑑定企画官補佐、東京国税局鑑定指導室長、独立行政法人酒類総合研究所広報・産業技術支援部門長、福岡国税局鑑定官室長等を経て、令和2年より現職。

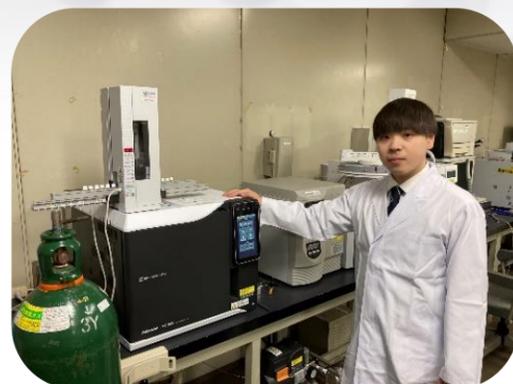
課税物件（間接国税課税物件）の中には、税法上化学的性状や原料・製法によって定義されているものが存在しています。その中で私たちが取り扱うのは、酒類と揮発油（ガソリン等）です。

総合職技術系職員が勤務する国税局の「鑑定官室」では、こうした物件の**分析及び鑑定**（専門知識をもとに判断すること）を通して、国税庁のミッションである、「内国税の適正かつ公平な賦課及び徴収の実現」に役立っています。

酒税課等の調査担当は鑑定官室における分析鑑定結果をもとに、不適切な申告や納税があると懸念される者に対して手続きを進めていくこととなりますので、課税に直結する仕事として、技術系職員が果たす役割は重要かつ、その責任は重大です。



(左) アルコールの分析風景



(右) 揮発油を分析する装置の一例



(上) 麴の状態を確認する様子



(右) 清酒もろみの状態を確認する様子

鑑定官の技術支援では、**時代の変化を常に意識して、新たな技術知見や酒造技術をキャッチアップしながら製造現場に活かしていくことにより、伝統に即した酒類の新しい価値を現場と共に作り上げていきます。**

鑑評会

国税局鑑定官室では、各地の酒蔵に様々な技術支援施策を行っています。その一つが鑑評会です。

鑑評会では、各酒蔵がその酒造技術の粋を凝らしたお酒を、官能評価（きき酒）に精通した審査員が評価し、そこに理化学分析も加えて品質を審査します。

鑑評会は、単なるおいしいお酒の格付会ではありません。その目的は、**酒造技術と酒類の品質の維持・向上**、ひいては酒類業の健全な発達に資することにあります。したがって、「おいしい」「まずい」「好き」「嫌い」といった主観的な評価ではなく、香味と製造工程の紐付けを重視しており技術と品質の維持・向上に繋がるよう、「〇〇という香りがするから～」といった客観的な評価が必要になります。



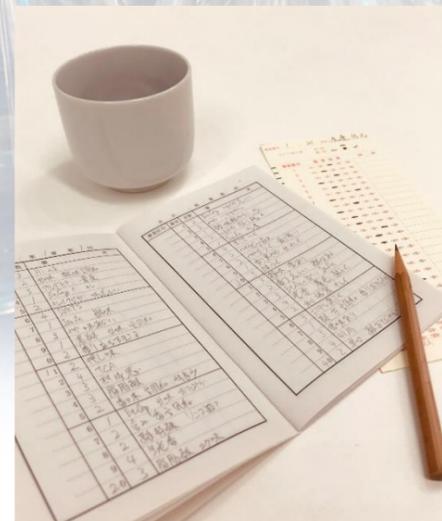
こうした客観的かつ科学的な評価によって、酒蔵は自らの酒造技術とお酒の品質を省み、その水準を維持・向上させることができます。



沖縄国税事務所 主任鑑定官

渡辺 健太郎

平成21年入庁。名古屋国税局、熊本国税局、国税庁企画専門官等を経て、令和4年より現職。



酒類については、課税物件としての側面の他に食品としての側面もあります。国税局鑑定官室では、国税庁鑑定企画官の指示の下、食品としての酒類の安全性や、表示のルールを遵守しているか等を確認するため、市場の酒類のモニタリング調査を実施しています。

酒類に使用できる添加物については、酒税法のほか、食品衛生法上の規制も適用されます。例えば、果実酒に使用できる酸化防止剤の亜硫酸について、酒類中の残存量に上限が定められています。また、酒類中の成分について、安全性の観点から基準が設けられているものもあります。

鑑定官室では市販されている酒類の安全性が担保されているか、毎年市販酒類調査を実施し、モニタリングしています。そのほかにも、酒類のラベルについては、税法上表示が義務付けられている項目（アルコール度数や、20歳未満の飲酒を禁止する旨等）が存在する等、表示のルールが細かく定められており、こうしたルールの取扱いにも技術的知見が求められます。

市販酒類調査



国税庁 鑑定企画官

調整係では、酒類の品質及び安全性の確保に関する施策の企画・立案を担当しています。酒類を含む食品の成分等に関する国際規格については、FAOとWHOにより設立されたコーデックス委員会で議論されています。このような国際的な議論の結果も踏まえつつ、全国市販酒類調査でモニタリングする項目の検討等を実施しています。

その他、酒類の製造に使用される遺伝子組換え生物等の適切な使用や、東日本大震災以降の酒類の放射性物質に関する調査の企画、酒税法上酒類に添加可能な物品の管理等を実施しています。



国税庁 鑑定企画官付 調整係長

伊藤 友基

平成27年入庁。大阪国税局、国税庁長官官房付（シャンシャン高等教育機関（スイス））等を経て、令和4年より現職。

講習会・研究会の開催

鑑評会以外にも、ビールや発泡酒、果実酒製造の新規参入者が増加している情勢を受け、各国税局で講習会や研究会など、地域・業界のニーズに応じた取り組みも進めています。



酒類業界を取り巻く状況は日々変化しています。その中でも「技術面から日本の酒造りを支える」というミッションは、形を変え現在にも受け継がれています。



講習会・研究会では、「最新の知見を知りたい。」「情報交換がしたい。」という製造者の方々のご要望にお応えし、局鑑定官室・外部の講師から最新の知見に関する講演を行っています。また、品質評価や理化学分析の結果を各製造者へお伝えすることで、今後の品質向上に役立てていただいております。



国税庁 酒税課 輸出促進室

国税庁酒税課では、酒税に関する事務の企画・立案、指導・監督、法令の解釈等のほか、酒類の製造・販売業の免許に関する事務、酒類業の産業行政事務等を担当しています。

日本産酒類の輸出金額は、平成24年以降10年連続で過去最高を記録しており、輸出促進室では、国内外の酒類市場の拡大を図り、酒類業の更なる振興、健全な発達につながるよう、ブランド化推進事業、日本産酒類の認知度向上・販路拡大のための取組、日本酒・焼酎等のユネスコ無形文化遺産登録に向けた取組などを行っています。

また、経済連携協定（EPA）等の国際交渉では、関税や輸入規制等の撤廃、地理的表示（GI）の保護等を求めて関係省庁と緊密に連携しながら取り組んでいます。



（写真中央）

国税庁 酒税課輸出促進室
課長補佐（国際交渉担当）

坂本 光一

平成22年入庁。仙台国税局、国税庁長官官房付（UCデータベース）、東京国税局鑑定指導室を経て、令和4年より現職。

国税庁 鑑定企画官

財務技官

松田 莉沙

令和4年入庁。同年より現職。

チーフ

山口 一真

平成29年入庁。広島国税局、国税庁実査官を経て、令和3年より現職。



企画専門官

北村 哲也

平成23年入庁。熊本国税局、国税庁実査官、東京国税局鑑定指導室を経て、令和4年より現職。

平成31年2月に発効した日EU経済連携協定では、日本とEUでワイン製造に使用されている主要なワイン添加物について、日本とEUの双方で使用可能とするための手続を開始することが合意されました。日本では、EU側が掲げる28品目について、その手続を実施することになっています。国税庁では、酒類総合研究所や厚生労働省等の他省庁とも連携しながら、定められた期限までに添加物の指定が完了できるよう、手続を進めています。

税務署長

「伊万里税務署長に転任させる」

昨年7月にこの人事異動通知書をいただき、身が引き締まる思いでここ伊万里の地にやってきた。これまで広島県内（国税局、税務署、酒類総合研究所）と国税庁での勤務経験しかない私にとって、今回は久々に新しい土地での勤務となった。

佐賀県の西端に位置し、伊万里市と有田町を管轄する伊万里税務署は、職員数20名程度と小規模ではあるが、管内には特産品であるやきもの（磁器）や農畜産物などの関連業者が数多くあるほか、酒類製造者が6者もあり、時には技官出身の署長として署内外に向けた情報発信等も行ってきているつもりである。

国税庁の任務は、「内国税の適正かつ公平な賦課及び徴収の実現」、「酒類業の健全な発達」、「税理士業務の適正な運営の確保」であり、全国に524ある税務署それぞれがその執行のまさに最前線である。

税務署長は、一行政機関の長として調査・徴収等各種事務の執行における最終責任者であるため、伊万里税務署からの通知文書等は、現在では私の名前で発出されており、改めて責任の重さを痛感しているところである。また、税務署長には地域における税務署の顔としての側面もあり、法人会等の関係民間団体での講演、高校での租税教室、税務行政の周知広報活動、県市町の税務担当部署等との連携、といった幅広い業務を行っている。



伊万里税務署 署長

重田 知也

平成20年入庁。広島国税局、酒類総合研究所、国税庁等を経て、令和4年より現職。

特に2023年10月には、4年間の準備期間を経て「消費税のインボイス制度」の導入が控えていることから、当署においても最優先課題として広報等に取り組んでいる。

さらに、酒類関係の業務としては、酒類の製造や販売を行うために必要な免許通知書の交付や、福岡国税局が実施する酒類鑑評会で金賞を受賞した製造場への賞状授与などがあり、鑑定官室側から見るものとは違った角度からの経験も行うことができている。

国税庁技術系職員は、「お酒とガソリンのプロフェッショナル」として様々な業務を行いつつも、近年ではその活躍の幅は広がってきており、これまで以上に広い視野や多角的な考え方が必要になってくるだろう。私自身もいろいろな業務を毎年経験させてもらいながらもまだまだ模索中であるが、このような幅広く奥深い仕事に魅力を感じられる方々と共に勤務できることを楽しみにしている。



署長室にて



インボイス制度説明会の様子



賞状授与の様子

海外留学

有機ワイン輸出への途

私は現在、バージニア工科大学でブドウの有機栽培の研究に取り組んでいます。

我が国では有機JAS制度の整備が進み、有機認証の国際的調和も進展していることで、海外への有機酒類の輸出も期待されています。その中で、**有機ワインの生産**については、まずブドウの有機栽培から取り組まねばなりません。ブドウの有機栽培は、その栽培地に適した品種、仕立て方、施肥、防除法等の選択があり、普遍的な最善策というものが存在しません。

そこで私は、有機バージニアブドウ栽培法の確立に取り組むこの地で、複数の栽培法を実践したデータを比較解析することで、適切な有機栽培法の選択の手順そのものを学び、今後我が国で増えるであろう有機ブドウ栽培の需要に応えられる技術者になるため研鑽を積んでいます。



国税庁 長官官房付
(バージニア工科大学)

渡邊 悠志

平成27年入庁。国税庁酒税課、名古屋国税局、酒類総合研究所を経て現職。

海外派遣

新たな視点を得られるか

清酒の最大の輸出先国は中国です。2014年頃からのインバウンドを経て、日本を旅した中国人が日本食や清酒に魅了された結果、中国に日本食料理店が増え、清酒の輸出量も増加しました。しかし、なお中国の酒類市場全体における清酒のシェアは1%には届かず、発展の余地がまだまだあります。

清酒を中国に輸出すると、その価格は日本の約3倍程度高くなるのが一般的で、それに見合う価値が求められます。価値とは、「**中国人が清酒に何を期待しているのか**」への答えであり、中国人の期待をより精度良く把握することが解答への近道です。例えば、日本人が「洋酒」から異国情緒やファッショナブルな印象を受けると、中国人は清酒をそういった憧憬の対象として見ています。その延長線上に日本食以外のシーンでの需要がありそうです。

データ解析、関係者への聞き込み、現場体験等を通じて、こういった気付きの瞬間をより多く作り、政策にフィードバックすることが在外公館勤務者に求められていると私は考えています。



在上海日本国総領事館

宮本 宗周

平成19年入庁。熊本国税局、沖縄国税事務所等を経て、令和3年より現職。



筆者写真右

在上海日本国総領事館

Consulate General of Japan in Shanghai

他省庁（文化庁）出向

私が所属している文化庁 参事官（食文化担当）では、食文化の保護・継承や発信・活用を行なっています。

例えば、令和3年12月には、日本酒や焼酎等に共通する酒造りの技を、日本各地の酒蔵の杜氏・蔵人などが体現しているとして、「伝統的酒造り」を登録無形文化財に登録しました。

文化財になることで、補助金など、国の財政的な支援を受けることができますようになります。

また、令和4年3月には、ユネスコ無形文化遺産への登録も提案しています（令和6年11月にユネスコにおいて審議見込み）。

登録が実現すれば、ワインやビールなど世界各地の酒造り文化との交流や、対話を促進する契機ともなることが期待されています。



文化庁 参事官（食文化担当）付

近藤 拓弥

平成25年入庁。広島国税局、国税庁等を経て、令和3年より現職。



文化庁HP：「伝統的酒造り」のユネスコ無形文化遺産への提案について

独立行政法人 酒類総合研究所

蒸留酒の製造から特徴の解明まで

日本の代表的な蒸留酒に焼酎や泡盛があります。これまでに酒類総合研究所では、焼酎や泡盛の香りに関与する成分の解明や評価体系の確立を目指し、本格焼酎・泡盛フレーバーホイールの開発を行ってきました。

その結果を基盤として、現在はGI指定されている杓崎焼酎や新たな泡盛の製造方法である3回蒸留泡盛など、様々な日本産蒸留酒の特徴解明に取り組んでおります。

実際に蒸留酒の製造から各種分析、そして官能評価まで一貫した研究に取り組むことができるのが酒類総合研究所で勤務する魅力です。



醸造技術研究部門 主任研究員

長船 行雄

平成22年入庁。東京国税局、国税庁等を経て、平成29年より現職。

消費者への情報提供と酒類産業への直接サポート

様々な酒類を科学的な面から分かりやすく解説する情報誌等を発行し、消費者に酒類の多彩な魅力を伝えています。

また、輸出支援業務として、日本産酒類が輸出先国の求める要件に適合しているか分析等を行い、証明書を発行しています。

さらに人材育成業務として、伝統産業である清酒及び近年人気が高まるビール・発泡酒の製造者に対し、必要な知識・技術の習得を目的とした研修を実施しています。



そのほか、研究内容や広報誌等の技術情報は、酒類総合研究所のHPでご覧いただけます。

<https://www.nrib.go.jp>



広報・産業技術支援部門 副部門長

辻井 将之

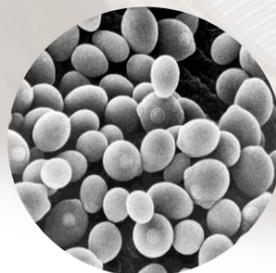
平成9年入庁。沖縄国税事務所鑑定官、大阪国税局酒類課調整官、関東信越国税局主任鑑定官等を経て、令和4年より現職。



column 清酒の造り方

清酒造りの真髄は、麹菌（写真左上）由来の酵素によって米のんぷんを糖化するプロセスと、酵母（写真右下）による糖のアルコール発酵のプロセスが同時に進行する、いわゆる並行複発酵にあります。両者の絶妙なバランスによって、糖が枯渇・過剰供給されることなく、酵母が断続的にアルコールを産生することができるのです。

一方、アルコール発酵と比較して糖化が過剰に進行する場合や、その逆の現象も見受けられます。こうした現象は健全な発酵を損ない、酒質や生産性に影響するため、原料米・麹・酵母の特性に応じて、麹・酵母（酵母の健全培養）・もろみの管理を調整する点に技術の妙があります。



産休・育休

私は昨年夏に第一子を出産いたしました。

産前は出産予定日の6週間前から休暇を取得し、初めての出産にわくわくしながら、十分な休養を取りつつ、万全の状態でお産に臨みました。

子どもが産まれてからは1日の時間の流れが速く、とても慌ただしい日々を過ごしています。慣れない育児に追われ、大変ではありますが、産後休暇・育児休業の期間は子どもの成長を間近で見ることができ、感動の連続です。あっという間に大きくなってしまふ子どもの貴重な一瞬一瞬とともに過ごすことのできるこの時間を思い切り楽しんでいます。



大阪国税局 技官
秋山 絵梨
平成31年入庁。大阪国税局酒税課を経て、現職。

働き方と私生活



国税庁 鑑定企画官付 企画係
森山 安武
令和4年入庁。同年より現職。

私は現在国税庁で、独立行政法人酒類総合研究所の予算要求や業績評価など、運営に関する様々な仕事をしています。もちろん慣れない仕事で大変なこともありますが、作業に優先順位をつけるなど、効率的に仕事をすることを心掛けています。

早く仕事が終わった日や休日は、学生時代から続けているバドミントンでリフレッシュしています。趣味の時間をとことん楽しむことでメリハリが付き、また次の日から仕事を頑張ろうとやる気がわいてきます！



テレワーク



東京国税局 鑑定官
佃 朱香
平成29年入庁。関東信越国税局技官、同酒税課を経て、令和3年より現職。

私は現在妊娠中で、2才になる息子がいます。ひとり目の出産後、1年ほど育児休業を取得し、職場復帰した後は、鑑評会事務や市販酒調査事務等を担当しています。仕事からしばらく離れていたため、技術的な知識や官能評価能力に不安がありましたが、職場復帰後のサポート

(研修や講義への参加等)を受け、安心して業務を行うことができました。妊娠しながらの育児、仕事と大変ではありますが、**テレワーク**の活用や育児制度の活用、他職員からの多面的なサポートにより仕事を完遂することができ、充実した日々を過ごしています。



