

職域部門（国税庁 沖縄国税事務所 間税課 主任鑑定官）
 《沖縄県の伝統的銘酒である泡盛の製造技術の向上等に貢献》

名称・所在地・代表者・沿革等	組織の概要等
<p>国税庁 沖縄国税事務所 間税課 主任鑑定官 沖縄県那覇市旭町9番地 沖縄国税総合庁舎</p> <p>主任鑑定官 <small>あいざわ じょうじ</small> 相澤 常 滋</p> <p>(主任鑑定官以下2名)</p> <p>昭和47.5 沖縄国税事務所が設置 間税課に鑑定官が設置</p> <p>昭和51.7 沖縄国税事務所間税課に主任鑑定 官が設置</p>	<p>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」及び「税理士業務の適正 な運営の確保」を図ることであり、全国 に12の国税局（沖縄国税事務所を含む。 ）を設置して任務を遂行しており、その 中で沖縄国税事務所は沖縄県を所管し ている。</p> <p>また、国税庁には、間接国税の適正か つ公平な賦課の実現を図るとともに、酒 類業の健全な発達の促進を図るため、こ れらに必要不可欠な分析及び鑑定等の 技術的事項に関する事務を担当する部 署として、全国の国税局に鑑定官室を設 置しており、沖縄国税事務所には昭和5 1年より主任鑑定官を設置している。</p> <p>酒類業の健全な発達の促進を図るた めの具体的な施策としては、酒類製造者 の技術基盤の向上を図るため、酒類の技 術的事項に関する指導・相談等を行うほ か、酒類製造者の製造技術研鑽のための 鑑評会等を実施している。</p>

顕彰理由

主任鑑定官は、沖縄県の伝統的銘酒である泡盛について、沖縄県の重要な地場産品でもあるため、重点的に製造技術の向上に資する取り組みを行ってきた。昨今の取り組みとしては、平成29年4月に、泡盛の魅力である香りや味わいを多くの人に伝えるため、泡盛から感じられる香りと味わいの表現を整理した「泡盛フレーバーホイール」を作成し、泡盛業界に貢献した。また、平成30年2月には、泡盛の伝統的熟成技法である「仕次ぎ」の科学的解明と、仕次方法の継承に資すること等を目的に泡盛仕次古酒・秘蔵酒コンクールを開催しており、泡盛の製造技術の更なる向上等に貢献している。

理由詳細

1 職務の内容・重要性

沖縄国税事務所主任鑑定官は、間接国税の適正かつ公平な賦課の実現を図るとともに、酒類製造者の技術基盤の向上を図るための施策を実施している。

特に沖縄県の伝統的銘酒である「泡盛」については、沖縄県の重要な地場産品でもあるため、沖縄国税事務所が設置された沖縄の本土復帰時から重点的に取り組んでおり、泡盛製造技術の向上に資する専門性の高い技術分野において活躍を続けてきた。本土復帰当時は、泡盛は香りがきつく消費者から敬遠されていたため、品質改善のために必要な衛生管理について泡盛製造者に技術指導を行うとともに、泡盛の製造技術向上等を目的に泡盛鑑評会を開催した。以降も、泡盛の熟成に関する研究、優良泡盛酵母の分離、戦前に保存された黒麹菌の復活など、泡盛の品質向上に貢献してきた。平成初期から平成中期にかけての沖縄ブームにけん引されて泡盛業界も大きく成長したが、その背景には、沖縄国税事務所のこうした絶え間ない泡盛の品質向上に向けた取り組みがあった。

2 昨今の取り組み

現在、泡盛ブームは落ち着き、伸び悩みの時期にあり、泡盛普及のための活性化策が求められている。そこで、平成29年4月、沖縄県内の泡盛研究者と共同して、泡盛から感じることのできる香りや味わいなどの表現について整理した「泡盛フレーバーホイール」を作成した。泡盛フレーバーホイールは、目には見えない香りや味わいを言語化・可視化するツールであり、泡盛の魅力をより広く伝える事が可能になるものとして、地元メディアにも大きく取り上げられた。

泡盛フレーバーホイール作成以降は、消費者向けセミナーを開催するなど、広く国民に対して泡盛の魅力を伝えるための普及活動を行うと共に、製造者向けには、泡盛フレーバーホイールを活用した泡盛の品質向上に関する講義を行っている。

また、平成30年2月、泡盛の伝統的熟成技法である「仕次ぎ」の科学的解明と、仕次ぎ方法の継承に資すること等を目的に、泡盛仕次古酒・秘蔵酒コンクールを開催した。世界的に見ても極めて稀な酒類の貯蔵方法である仕次ぎを用いることで泡盛の超長期貯蔵が可能となり、戦前には100年、200年もの間貯蔵された泡盛が存在していたと言われているが、そうした泡盛は戦禍によりほぼ全て失われた。仕次ぎの詳細な方法についても人々の記憶から消えかけたが、戦後、一部の泡盛製造者・泡盛愛好家らの手で復活したものである。

このような文化的背景を持つ仕次ぎだが、現在泡盛製造者の間ではほとんど実施されておらず、また、この貯蔵方法が泡盛の香味に与える影響も十分に科学的に解明されていない。そこで、コンクールを開催し、泡盛愛好家などから仕次ぎした泡盛を出品していただき、官能評価（きき酒）及び理化学分析によりその香味の特徴を解析すると共に、その結果を踏まえて仕次ぎ文化の発展・継承に資する講演会を開催し、コンクールの開催により、「仕次ぎ」が世間の耳目を集めるようになり、泡盛の品質のみならず文化的側面からも貢献したとして、多くの方から賞賛の声をいただいた。