

様式 1

地理的表示の指定に係る申立書

令和 5 年 8 月 3 1 日

国税庁長官殿

(申立者)

住 所 静岡県静岡市葵区清閑町4番18号

組合名 静岡県酒造組合

代表者名 会長 望月 正隆

電話番号 054-255-3082

下記の酒類については、別紙に掲げる理由から「酒類の地理的表示に関する表示基準(平成 27 年 10 月国税庁告示第 19 号)」第 2 項に規定する地理的表示として指定することが適当であると考えられますので、関係書類を添えて申し立てます。

記

- | | |
|---------|-----|
| 1 名 称 | 静 岡 |
| 2 産地の範囲 | 静岡県 |
| 3 酒類の区分 | 清 酒 |
| 4 酒類の品目 | 清 酒 |

(関係書類)

- 産地の範囲に当該酒類区分に係る製造場を有するすべての酒類製造業者の名簿
- 産地における地理的表示の指定に関する協議の状況
- 管理機関の定款、その他の基本約款
- 管理機関の業務実施要領
- 名称が表示基準第 3 項第 1 項の規定に該当する表示である場合においては、侵害の停止等を請求される恐れがないことを証する書類
- 産地の範囲が日本国以外の場合の世界貿易機関の加盟国にある場合においては、当該国で保護されていることが分かる書類

別紙 1

地理的表示「静岡」生産基準

1 酒類の産地に主として帰せられる酒類の特性に関する事項

(1) 酒類の特性について

静岡の清酒は、総じて含まれる酸が少なく、淡麗で穏やかな旨味を感じることのできる、きれいで丸みのある酒質である。

香りは総じてバナナ様を基調とした穏やかな香りである他、純米吟醸酒や吟醸酒ではメロンなどの果実香を感じることができる。

また、やわらかい口当たりとスツと引くキレの良い余韻が両立し、呑み飽きせず食材の特徴を引き立て続ける食中酒に適した酒である。

淡麗で穏やかな静岡の清酒は、新鮮なカツオ・マグロの刺身や生シラスといった、この地域の豊かな魚介類との相性がとても良い。

(2) 酒類の特性が酒類の産地に主として帰せられることについて

イ 自然的要因

静岡県は日本のほぼ中央に位置し、東は熱海から西は浜松まで約 155 km にわたる東西に長い地形である。県北部には富士山、鋸岳や間ノ岳などが連なる赤石山脈、伊豆半島には標高約 1,400m の天城山がそびえ立っており、これらの山々に蓄えられた水が、富士川をはじめ大井川、安倍川、天竜川、狩野川といった多様な河川を形成している。こうした河川がもたらす豊富な伏流水や富士山の清浄な湧水は総じて軟水であり、これらの水を醸造用水として使用することにより、静岡の清酒の特性である淡麗で丸みのある酒質を有する清酒を醸し出している。

ロ 人的要因

この地域の酒が庶民にも広く親しまれるようになったのは江戸時代からである。江戸開府により、江戸と京都、そして中継地である駿府（静岡）を結ぶ要路である東海道の往来が盛んになり、さらには古来から霊山として信仰の対象となっている富士山や、日本三大松原であり名勝に指定され

ている三保松原への多くの人の流れが出来た。

静岡県は東海道五十三次のうち 22 もの宿場町を有するが、その宿場町を中心に、往来客をもてなすため、海で採れた地場の食材に寄り添う地酒造りが盛んになった。この地域の酒造場のほとんどが、県南側の海岸地域の旧東海道沿いに点在していることもその顕れである。

酒造りを支えたのは、大井川河口の志太平野を本拠とする杜氏集団の志太杜氏である。湿田の多い志太平野南部において、冬場に作物の作れない農家や駿河湾の海が荒れて漁に出られない漁師達が出稼ぎのため県内の酒造りに専念した。大正 2 年に設立された志太・榛原酒造杜氏組合は平成元年に解散したが、冬でも温暖な気候に適した志太杜氏の酒造りの流儀は今も継承されている。

明治期を経て昭和に入ると蔵元は県外から技術力のある広島、能登、越後、南部等の杜氏を迎え入れたことで各流派の杜氏が競い合い、技術力が向上した。

また、県の醸造指導機関として、昭和 4 年に県立醸造研究所（昭和 18 年廃止）、昭和 29 年に静岡県工業試験場醸造課（現：静岡県工業技術研究所沼津工業技術支援センター。以下「県試験場」という。）が設置され、昭和 35 年完成の醸造工場試験醸造も開始され、県内酒造業者の醸造技術向上に資する様々な取組を行ってきた。

高度成長期を過ぎ、清酒の消費量が減少に転じてきた昭和 50 年代になると、抜本的な品質向上による需要創出が急務となり、県試験場は静岡の気候と水に適した高品質な清酒（吟醸酒）の製造を目標に、県試験場職員の故河村伝兵衛氏が中心となり、県内酒造企業有志との官民の枠を超えた研究開発によって、バナナ様の香りを生み出す新酵母、いわゆる「静岡酵母」の開発に成功した。更に、同氏は単に酵母の開発にとどまらず、淡麗で穏やかな旨味を感じる丸い酒という独特な酒質の方向性を示すとともに、県全体としての技術力の向上を図るため、静岡酵母に適した麴の造り方や発酵管理、原料米の洗い方に至るまで妥協を許さない徹底した技術指導を行った。

また、静岡県酒造組合も酒造講習会の開催による最新の醸造技術の習得や定期的なきき酒訓練等を実施するとともに、静岡県清酒鑑評会において

も県試験場が指導する酒質を品質審査方針に取り込み、静岡らしさを象徴する酒質の方向性が確立することとなった。

昭和 61 年開催の全国新酒鑑評会において県内から 21 歳が出品し 17 歳が入賞、うち 10 歳が金賞を受賞して以来、全国から注目を集めるようになり、静岡酵母と静岡の水で醸される酒は「静岡吟醸」と呼ばれ、吟醸王国静岡と称される程の評価を得るまでに至っている。

2 酒類の原料及び製法に関する事項

(1) 原料

イ 米及び米こうじに国内産米（農産物検査法（昭和 26 年法律第 144 号）により 3 等以上に格付けされた玄米又はこれに相当する玄米を精米したもの）のみを用いていること。

ロ 水に静岡県内で採水した水のみを用いていること。

ハ 発酵に用いる酵母は、静岡酵母（静岡県が 3(1)で定める管理機関と共同開発した 醸造用酵母をいう。）とする。ただし、管理機関が指定した酵母についても静岡酵母と併用する場合のみ使用できるものとする。

ニ 酒税法（昭和 28 年法律第 6 号）第 3 条第 7 号に規定する「清酒」の原料を用いたものであること。

ただし、酒税法施行令（昭和 37 年政令第 97 号）第 2 条に規定する清酒の原料のうち、アルコール（原料中、アルコールの重量が米（こうじ米を含む。）の重量の 100 分の 10 を超えない量で用いる場合に限る。）以外は用いることができないものとする。

(2) 製法

イ 酒税法第 3 条第 7 号に規定する「清酒」の製造方法により、静岡県内において製造すること。

ロ 清酒の製法品質表示基準（平成元年 11 月国税庁告示第 8 号）第 1 項の表の右欄に掲げる製法品質の要件に該当するものであること。

ハ 製造工程上、貯蔵する場合は静岡県内で行うこと。

ニ 消費者に引き渡すことを予定した容器に静岡県内で詰めること。

3 酒類の特性を維持するための管理に関する事項

(1) 「管理機関」の役割と所在

地理的表示「静岡」を使用するためには、当該使用する酒類を酒類の製造場（酒税法第 28 条第 6 項又は第 28 条の 3 第 4 項の規定により酒類の製造免許を受けた製造場とみなされた場所を含む。）から移出（酒税法第 28 条第 1 項の規定の適用を受けるものを除く。）するまでに、当該使用する酒類が「1 酒類の産地に主として帰せられる酒類の特性に関する事項」及び「2 酒類の原料及び製法に関する事項」を満たしていることについて、次の団体（以下「管理機関」という。）により、当該管理機関が作成する業務実施要領に基づく確認を受ける必要がある。

管理機関の名称：静岡県酒造協同組合

住 所：静岡県静岡市葵区清閑町 4 番 18 号

電 話 番 号：054-255-3082

ウェブサイト：<https://www.shizuoka-sake.jp>

(2) 「発酵に用いる酵母」の管理

2(1)ハで規定する発酵に用いる酵母については、その特性が変化しないよう、業務実施要領に基づき管理機関が管理を行う。

4 酒類の品目に関する事項

清酒