

令和6年9月3日
国 税 庁

「酒類の保存のため物品を混和することができる酒類の品目等を定める等の件（平成9年国税庁告示第5号）」の一部を改正する告示案等に対する意見募集の結果について

「酒類の保存のため物品を混和することができる酒類の品目等を定める等の件（平成9年国税庁告示第5号）」の一部を改正する告示案等につきましては、令和6年6月11日（火）から7月10日（水）まで郵送、ファックス、インターネットを通じて意見募集を行ったところ、12通の御意見をいただきました。

お寄せいただきました御意見と御意見に対する国税庁の考え方は別紙のとおりです。
今回、御意見をお寄せいただきました方々に厚く御礼申し上げます。

御意見の受理状況

○郵便等によるもの	0通
○FAXによるもの	0通
○インターネットによるもの	12通
合 計	12通

「酒類の保存のため物品を混和することができる酒類の品目等を定める等の件（平成9年国税庁告示第5号）」の一部を改正する告示案等に対して提出された御意見及び国税庁の考え方

御意見	御意見に対する国税庁の考え方
<p>海外では禁止されている添加物を日本では緩和したり、障害やがんが増えているにもかかわらず、更に増やすことはやめてください。</p> <p>日本の添加物の旧、新値を表示するだけでなく、厳しい国の値も一緒に載せて国民に表示するべきです。隠しているとしか思えません。</p>	<p>酸性白土は、国内で食品に使用可能な食品添加物（既存添加物）として登録されており、酸性白土の使用により、清酒の劣化が抑制される効果が報告されております（特許第7299573号、日本食品科学工学会第68回大会）。</p> <p>なお、本改正では酸性白土の使用目的を酒質保全としております。</p> <p>おって、いただいた御意見は、食品衛生法の運用に関係する可能性があることから、関係省庁に情報提供いたします。</p>
<ul style="list-style-type: none"> ・「酸性白土」を加える理由を明らかにすべきだ。 ・成分規格値の設定根拠を明らかにすべきだ。 	<p>酸性白土の使用により、清酒の劣化が抑制される効果が報告されております（特許第7299573号、日本食品科学工学会第68回大会）。</p> <p>なお、本改正では酸性白土の使用目的を酒質保全としております。</p> <p>成分規格については、酸性白土の分析結果及び主成分が同じベントナイトの成分規格を参考とし、食品衛生法の基準値以下となるよう設定しております。</p>
<p>果実酒を作ることや、2種類の酒を混ぜることなどを個人ですることすら罰せられる現在の酒造法は、国民の権利を不当に侵害するものだと考えます。</p> <p>果実は放っておいたら勝手に酒になります。かくいう私も、買っていた梨をずっと放置していて、そろそろ食べなければと思って食べたら、かなり高い度数のお酒の味がしたという経験があります。私は犯罪を犯してしまったのでしょうか？そんなことは断じてないでしょう。正直言って、一般的な感覚からかなりかけ離れていると思います。</p> <p>今後の酒造法の運用にあたっては、個人的</p>	<p>本改正に直接関係のない御意見として承ります。</p> <p>おって、いただいた御意見は、酒税法の運用に関係する可能性があることから、関係課室に情報提供いたします。</p>

<p>な行いに関しては介入しないという方針を強く持っていたきたいと思います。</p>	
<p>出来れば、食用に適さない物品を食品に触れさせないでいただきたい。</p> <p>また、使用したのであれば、混和を避けるため、少量であってもラベル等に明記していただきたい。</p>	<p>酸性白土は、国内で食品に使用可能な食品添加物（既存添加物）として登録されており、酸性白土の使用により、清酒の劣化が抑制される効果が報告されております（特許第7299573号、日本食品科学工学会第68回大会）。</p> <p>また、食品添加物の表示基準については、食品表示法で規定されております。</p> <p>おって、いただいた御意見は、食品衛生法の運用に関係する可能性があることから、関係省庁に情報提供いたします。</p>
<p>・酒質を劣化させる物質の生成防止又は酒質を劣化させる物質の除去について</p> <p>酒質保全の効能が従来よりも向上するのであれば、高品質な日本酒をより劣化させることなく、より遠方へ輸送し、現地でより長期間にわたって提供できるようになるので望ましい。</p>	<p>本改正に賛成の御意見として承ります。</p>
<p>イソバレアルデヒド防止に酸性白土の使用と思います。</p> <p>酒に対し0.1%で効果あると思います。</p> <p>しかし、下記も問題が残ると思います。</p> <p>濾過機が目詰まり</p> <p>タンク洗浄</p> <p>土臭い</p> <p>鉄分の溶出</p> <p>以上です。</p>	<p>本改正に賛成の御意見として承ります。</p> <p>おって、いただいた御意見は、酒類製造に関係する事項であることから、関係課室に情報提供いたします。</p>
<p>酸性白土については以前より食品添加物として油脂精製などに使われていると聞いております。国酒である日本酒の輸出等における品質安定性の選択肢が増えることについては望ましいと思います。</p>	<p>本改正に賛成の御意見として承ります。</p>

<p>酸性白土はワインの滓下げ材として使用されるベントナイトと同じ主成分である天然由来の吸着剤でありますし、食用油の精製等食品添加物として実績があります。</p> <p>酸性白土を用いて国産酒の品質向上に貢献するなら改正に賛成です。</p>	<p>本改正に賛成の御意見として承ります。</p>
<p>改正に賛成します。</p> <p>酸性白土は告示物品登録されている活性白土やベントナイトと同じくモンモリロナイトを主成分とする天然由来の無機吸着剤です。</p> <p>国産の酸性白土を用いることが、国産酒の品質向上と高付加価値化につながると期待します。</p>	<p>本改正に賛成の御意見として承ります。</p>
<p>改正案に賛成です。</p> <p>日本でも産出される酸性白土が酒質保全の効能が確認され、告示物品に加わることは大いに歓迎したく考えます。</p> <p>酸性白土は既に告示物品登録されている活性白土の原料としても使用されるケースがあり、又、ベントナイト、ケイソウ土、二酸化ケイ素などの無機物の仲間として古くから吸着剤として使用されているものです。</p> <p>当該効能が清酒の展開に広がりを与えることになると期待しています。</p>	<p>本改正に賛成の御意見として承ります。</p>
<p>改正案に賛成です。</p> <p>火入れをしない生酒が好きな いち消費者よりコメントします。</p> <p>酒質保全の作用機序を調べた結果、特許第7299573号(令和2年公開、愛知県より出願)より 粘土鉱物であるモンモリロナイトを主成分とする酸性白土によって清酒・生酒の劣化臭(生老香臭)を抑制できると知りました。</p> <p>生酒は残存酸化酵素によって品質が変化しやすいため冷蔵輸送必須などの課題がありましたが、この公知内容によって流通コストの低減、つまりは幅広い地域で生酒が楽しめるようになり ひいては輸出展開の容易化に繋</p>	<p>本改正に賛成の御意見として承ります。</p>

<p>がるポテンシャルがあると感じたため、改正案に賛成します。</p>	
<p>酸性白土はお茶などでカフェイン除去に使われている実績があるので、酒類の不用成分除去に活用できるのであれば、異議はない。</p> <p>但し、酒類の品目がなぜ清酒だけなのかが疑問である。他の酒類にも活用できるのではないか？他の品目にも広げて欲しい。</p>	<p>本改正に賛成の御意見として承ります。</p> <p>おって、清酒以外の酒類への混和についていただいた御意見は、酒類業関係団体に情報提供いたします。</p>