

「国税庁所定分析法（昭和 36 年国税庁訓令第 1 号）」の全部改正（案）に対して提出された意見の概要及び国税庁の考え方

○ 分析方法、分析条件に関する意見

ご意見の概要	ご意見に対する国税庁の考え方
比重、アルコール分、エキス分の測定(算出)温度について、国際的な標準分析法との整合性との観点から改正するのであれば、測定基準温度を 15℃から 20℃に変更すべきではないか。	所定分析法は現行の酒税法に基づき、間接国税課税物件の分析方法を定めたものです。現行法において、アルコール分等の測定温度が 15℃と定められているため、分析方法もこれにしたがっております。
測定する対象の酒類の密度が空気よりも水の密度に近いことを考慮すると、水による校正を行って精度が確認できれば装置として問題はない。また、密度標準溶液での校正を行うことで、振動式密度計のトレーサビリティは確保できる。 以上のことから、清酒 3-3 比重(日本酒度) B)振動式密度計法の(注) 3「使用の都度空気及び水による校正を行う」を「使用の都度水による校正を行う」に変更することを希望する。	振動式密度計の校正方法に関しては、振動式密度計による分析法の公定法となっている日本薬局方には、標準物質を 2 種類使用すると定められております。原案では、校正について具体的な方法を明記しておりましたが、ご指摘いただいたとおり、校正方法は使用する機種に応じても多様であることから、あえて表記することはせずに、総則 5 にあるとおり、該当する JIS (JIS K 0061) に準じることとします。
みりんの比重について、振動式密度計を用いて測定したところ、試料を「2 倍希釈し測定したみりんの比重」と「原液の比重から 2 倍希釈時の比重を計算した結果」を比較したところ、統計的に差異がないことが確認できた。このことから、「原液の比重から 2 倍希釈時の比重を計算した値」を用いて算出することを了解いただきたい。 このことにより、分析時の希釈操作が無くなり、希釈時の手間、検査員による差がなくなるので、合理化も図れると考える。	ご指摘いただいた点に関しては、現状では、学術誌における報文等の客観的証拠が十分でないことから、今後所要の条件がそろい次第、「所定分析法以外の測定方法の取扱い」の手続きに従い申請いただきたいと考えます。

アルコール分 50%以上の場合は 98%以上回収することとし、エキス分が多く、焦げ付き・泡立ち等により、98%以上の留液回収が困難な場合のみ、希釈して測定するという内容への変更を希望する。 また、希釈して測定せざるを得ない場合については、具体的な希釈方法の提示が必要と考える。	アルコール度数が 50%以上の場合に、アルコールを完全には回収できない事例があるため、原案のとおり、希釈して測定することといたします。 希釈の操作については特に定めのない場合には一般的な分析操作にならって、検体を一定容量とり、水を加えて定容として調整する方法によります。
--	---

○ 内容の追加に関する意見

ご意見の概要	ご意見に対する国税庁の考え方
浮ひょう等の測定値の誤差の取扱いについては、計量法の規定を明記することにより、酒税事務の円滑な執行を図っていただきたい。	誤差の取扱いについては、運用上の利便性も考慮し、総則の 3 や 2-6 の計量器に関する記載の内容で担保しています。

○ 項目の削除に関する意見

ご意見の概要	ご意見に対する国税庁の考え方
ヨーロッパのワイン法においては揮発酸含有量の多いものはワインとして認めないとしている。また、近年、国産ワインコンクールでも、出品酒に揮発酸が多いと指摘されるワインが散見されている。製成果実酒に揮発酸が多い場合は、課税物品である果実酒の廃棄が必要であることや、輸入ワインの公的分析書には揮発酸の項目があることから、現場の必要性を省みて、揮発酸の項目の削除に異議を申し立てる。	今回の改正の趣旨として、税法と関連性の低い項目を削除するとともに、当庁における業務の必要性も加味して削除する項目を判断させていただきましたので、ご意見のあった項目につきましては、原案のとおりといたします。
酒税関連法規と関連性の低い項目として削除される分析項目が広範囲に渡ることには疑問が残る。酒税関連法規と関連性の低い項目を削除するのであれば、清酒の還元糖、清酒の香気成分、しょうちゅう、ウイスキー、スピリッツの香気成分、こうじの糖化力の分	

析に関しても採用を見送るべきであると考ええる。 もし削除するのであれば、酒税行政に直接関連する比重、アルコール分、及びエキス分のみを残し、それ以外は全て削除することを提案する。 また、今回の改正で酒税関連法規との関連性の低い項目として削除の対象とされている酒質に直結する関連項目は、いずれも醸造の現場や学術報告においても活用されており、こうした原材料、中間製品、製品の酒質や消費者の安全と安心に直結する成分の分析法については、公的分析法の制定が必須であり、それが難しいのであれば「独立行政法人酒類総合研究所所定分析法」を制定し、消費者、流通、醸造業界の要望に応えるべき責務がある。	
固体こうじ、醸造用水の項目は、一般的な方法として普及しており、言及している文献も少なく、便利だったことから、全文削除しないでいただきたい。	

○ 付表に関する意見

ご意見の概要	ご意見に対する国税庁の考え方
基本的にエタノール水溶液の比重(15/15℃)はエタノール水溶液の密度(15℃)と水の密度(15℃)から求められるので、どの濃度でも一定の関係があるはずだが、付表の第2表では、密度と比重の関係が一定になっていない。比重はどのようにして求めたものか明確にすべきである。 比重はエキスを求めるために使用されているので、この程度の精度でも問題はないと思うが正確ではない。	第2表に記載されている比重(15/15℃)は、エタノール水溶液の密度(15℃)を15℃における水の密度0.99910で除して算出しております。 しかしながら、ご指摘に従い、前述の方法で再度計算し確認しましたところ、端数処理の関係で数値の異なる箇所がありましたので、原案を一部改めることといたします。

エタノール濃度と密度の関係は、国際的には OIML の国際アルコール表が一般的であるので、第 2 表も国際アルコール表を採用してもらいたい。 高濃度のアルコールで大きく密度に差があるほか、国際アルコール表は、小数点以下 5 桁目まで密度の表記があるため、現行の表よりも正確であると考えられる。改正の際には、より正確な表にすべきである。	第 2 表は現在計量法で採用されている換算表 (Berzelius の表) に基づき作成されており、原案の表で実用に十分な精度が得られると考えます。
---	---