

## ■研究調査レビュー

## 奄美の黒糖焼酎産業について (1)

山本 一哉 (鹿児島大学法文学部)

## 目次

1. はじめに
2. 酒税法と黒糖焼酎
3. 黒糖焼酎産業の現状と変化
  - (1) 黒糖焼酎業界の概況
  - (2) 異業種からの新規参入
  - (3) 酒造所間格差の拡大
4. 黒糖焼酎の製成・出荷量の拡大
5. 県外出荷の拡大と物流の効率化
  - (1) 地域別出荷の状況
  - (2) 県外市場への輸送手段とルート
  - (3) 物流の効率化と輸送コストの軽減

## 1. はじめに

近年、黒糖焼酎は、焼酎ブームによる県外出荷の増加を背景に、記録的な製成・出荷量<sup>1)</sup>の拡大を続けている。大島紬産業が衰退するなかで、これに代わる奄美経済の基幹産業として黒糖焼酎産業の成長が期待されている。しかしその一方で、原料糖の調達問題など黒糖焼酎産業は、様々な問題を抱えていることも事実である。そこで、今回は、黒糖焼酎産業について様々な角度から分析し、3回に分けて報告した

い<sup>2)</sup>。第1回目の本稿では、まず酒税法における黒糖焼酎に関する規定について説明した上で、黒糖焼酎産業の現状と変化、県外出荷の拡大に伴う物流問題などについて報告する。第2回目(5月号)では、奄美経済・農業の変化や国の砂糖政策と関連づけながら、最近話題になっている原料糖の問題について、第3回目(7月号)では、大島紬産業と比較しながら、黒糖焼酎産業の成長が奄美経済に与える影響等について報告する予定である。

## 2. 酒税法と黒糖焼酎

酒税法上、焼酎は蒸留方法の違いにより、甲類と乙類(いわゆる本格焼酎)に区分されており、黒糖焼酎は乙類に属する<sup>3)</sup>。焼酎は、穀類やいも類など様々な物品を原料として製造されるが、黒糖を焼酎乙類の原料として使用すること、つまり黒糖焼酎の製造は、通達で奄美だけに認められている。そこでまず、黒糖焼酎に関する法令について、奄美の本土復帰から遡って確認しておきたい。

奄美群島では、1953(昭和28)年12月の本土復帰以前から、庶民の酒として奄美特産の黒

1) 本稿で言う出荷量及び出荷額は、断りのない限り課税移出量及び課税移出額を指す。

2) 黒糖焼酎産業の調査・研究として、豊田謙二・山本賢治「奄美の黒糖焼酎製造業—その現状と課題—」鹿児島経済大学地域経済研究所『地域研究』Vol. 14, No. 1 (1985年12月)、鹿児島県『黒糖焼酎製造業産地診断報告書』(1988年3月)がある。最近の黒糖焼酎産業を分析したものとしては、『南海日日新聞』連載「転機の奄美—検証と今後の方向性黒糖焼酎①~④」(1998年3月4, 6, 8, 15日)、藤田聖二「黒糖焼酎の生きる道—ブームで終わらせないために今すべきこと—」鹿児島県地域経済研究所『地域経済情報』No.173 (2004年8月)、『南海日日新聞』連載「黒糖焼酎蔵元巡り」(2004年2月18日~4月25日)、『南日本新聞』連載「第7部芋とキビー奄美・黒糖焼酎の可能性」(2004年12月1日~9日)がある。また、学部生の卒業論文だが、東磨子(鹿児島大学法文学部人文地理系)『黒糖焼酎産業の構造と変動』(2005年3月)が今回の焼酎ブーム前後の黒糖焼酎産業の構造的な変化について、アンケート調査とヒアリングに基づいて分析している。

3) 甲類はアルコール含有物を連続式蒸留機で蒸留したものでアルコール分が36度未満のものであるのに対して、乙類はアルコール含有物を単式蒸留機で蒸留したアルコール分が45度以下のもので、原料独特の風味が残っているという特徴がある。1971(昭和46)年、甲類より劣った焼酎という印象を与える「乙類」という呼称を嫌う乙類焼酎製造業者の要望もあって、酒税法上の区分はそのままに、「酒税の保全及び酒類業組合等に関する法律施行規則(昭和28年大蔵省令第11号)」の改正により、乙類を「本格焼酎」と表示することが認められた(「組合法」第11条の5)。

糖を原料とした蒸留酒が製造されていた<sup>4)</sup>。しかし、復帰当時の酒税法では黒糖を焼酎の原料として使用することは認められておらず、黒糖を原料とした蒸留酒は税率の高いスピリッツ類(ラム酒)に分類されていた。黒糖を焼酎乙類の原料とすることが初めて法令で認められたのは、1954(昭和29)年5月1日の酒税法施行規則の改正による<sup>5)</sup>。この施行規則の改正は本土復帰を果たした奄美のために行われた。本土復帰と改正時期に5ヶ月ほどのズレがあるのは、「奄美群島の復帰に伴う国税関係法令の適用の暫定措置等に関する政令(昭和二十八年政令第407号)」<sup>6)</sup>により、奄美群島への酒税法の適用が1954(昭和29)年6月1日まで猶予されていたからである。このように、施行規則の改正は、奄美への酒税法の施行に合わせて行われたのである。結局、政府が法令を改正して、既成事実を追認した形になる。ただ、施行規則は、黒糖を焼酎乙類の原料として使用することを認める、と規定しているのみで、地域的な限定は行っていない。奄美だけに黒糖焼酎造りが認められているのは、1959(昭和34)年12月25日に出された国税庁の基本通達による。下に示したように、通達は、米こうじを使用することを条件に、奄美群島(大島税務署の管轄区域内)だ

けに黒糖焼酎の製造を認めている。奄美だけに認められたのは、本土復帰以前から、奄美の主要産物である黒糖で焼酎が製造されていた実績が評価されたことによる<sup>8)</sup>。米こうじの使用が条件とされたのは、黒糖焼酎と同じさとうきびの絞り汁を原料とし、当時高い税率が課されていたスピリッツ類(ラム酒)と区別するためであった<sup>9)</sup>。

#### (たる入り黒糖をしょうちゆう乙類の原料として使用する場合の取扱)

第二十六条 砂糖消費税(昭和三十年法律第三十八号)第二条《砂糖類の区分》第一項第一号に規定する第一種甲類の砂糖(黒糖および白下糖)をしょうちゆう乙類の原料として使用することは、大島税務署(鹿児島県)の管轄区域内においてだけ認めることとし、その他の地域においては、当分の間、使用させないことに取り扱うものとする。

2 前項の定めにより同項の砂糖の使用を認める場合は、当該砂糖と米こうじを使用するときに限るものとする。

酒税法や砂糖消費税法の改廃により、黒糖

4) 奄美における黒糖焼酎製造の歴史については、福満武雄『焼酎』葦書房(1976年)、147-150頁、菅間誠之助『焼酎のはなし』技報堂出版(1984年)、137-140頁、原口泉『焼酎の歴史と文化』薩摩焼酎奄美黒糖焼酎 柴田書店(2001年)、88-89頁、鹿児島県大島支庁『奄美群島の概況(平成15年度)』、255頁などを参照のこと。

5) 当時の酒税法(昭和二十八年法律第6号)では、焼酎の原料について、「さつまいも他政令で定める物品(第三条第六号ロ)」と規定し、政令である酒税法施行令の第五条では、米、麦、でん粉や清酒かすなどの他に「大蔵省令で定める物品(第五条第二項第三号)」と規定していたが、大蔵省令である酒税法施行規則では具体的な物品を定めていなかった(傍点は筆者による)。1954(昭和29)年5月1日の施行規則改正により、「酒税法施行令(昭和二十八年政令第二十七号。以下「令」という。)第五条第二項第三号に規定する焼ちゆうの原料として大蔵省令で定める物品は、砂糖消費税法(明治三十四年法律第十三号)第三条第一号の第一種甲類の砂糖とする」(第一条)ことが規定された。当時の砂糖消費税法で規定する「第一種甲類の砂糖」とは分蜜していない砂糖、つまり黒糖(厳密には国内産黒糖)のことであった。

6) 1962(昭和37)年3月31日の酒税法の一部改正で、第三条第五号ハとして、「含糖質物(砂糖消費税法(昭和三十年法律第三十八号)第二条第一項第一号の第一種甲類の砂糖を除く。)を原料の全部又は一部としたもので、そのアルコール含有物の蒸留の際の留出時のアルコール分が九十五度未満のもの」という条項が追加され、含糖質物のうち黒糖だけは焼酎の原料として認めることが規定された。これにより、1954(昭和29)年に酒税法施行規則で規定された黒糖焼酎造りが、酒税法であらためて規定されることになった。

7) 1953(昭和28)年12月24日、公布・施行。

8) 前掲「奄美の黒糖焼酎製造業」、15頁。

9) 米こうじは、いもや麦などのでんぷんを糖化するために使用するもので、そのものが糖である黒糖を原料とする黒糖焼酎には本来必要ない。

焼酎の製造に関する法令も改正が重ねられ、現在は以下のような形で規定されている。まず酒税法（昭和十五年法律第35号）第三条第五号ハで、含糖質物のうち「政令で定める砂糖」については例外的に焼酎の原料として認めると規定した上で、酒税法施行令（昭和三十七年三月三十一日政令第九十七号）第四条第二号で、酒税法第三条第五号ハに規定する政令で定める砂糖とは「分蜜をしていない砂糖（＝黒糖）」であると規定している<sup>10)</sup>。また、通達の文言も現在は以下のように変更されている<sup>11)</sup>。

#### （しょうちゅうの定義）

7 含糖質物から除かれる砂糖をしょうちゅう乙類の原料として使用する場合の取扱い

法第3条第5号ハに規定する含糖質物から除かれる砂糖をしょうちゅう乙類の原料として使用することは、大島税務署（鹿児島県）の管轄区域内において製造する場合で、当該砂糖と米こうじとを併用するときに限り認める。

### 3. 黒糖焼酎産業の現状と変化

#### （1）黒糖焼酎業界の概況

表1に示したように、奄美群島には、25の黒糖焼酎酒造所（蔵元）と2つの共同瓶詰め会社がある<sup>12)</sup>。島別に見ると、奄美大島には名瀬市（5酒造所）と龍郷町（3酒造所）を

中心に10の酒造所がある。もともと奄美大島には零細な酒造所しかなかったが、町田酒造と奄美大島開運酒造の参入により、現在では群島内最大の製成・出荷量を誇る。喜界島には朝日酒造と喜界島酒造の2酒造所しかないが、両社とも業界トップクラスの製成規模である<sup>13)</sup>。特に喜界島酒造は、今回の焼酎ブームの波に乗って県外市場を中心に出荷量を大幅に増やしており、これに合わせて2002年度から製成・貯蔵設備の増強を急ピッチで進めている。同酒造所では、本年度の製成量を前年比約2倍の2,700キロリットル程度と見込んでいる。徳之島には6つの酒造所があり、うち5つが共同瓶詰め会社に参加している。沖永良部島にも6つの酒造所があり、うち4つが共同瓶詰め会社に参加している。与論島には有村酒造しかない。

かつて奄美には、3つの共同瓶詰め会社があったが、現在では徳之島の奄美酒類と沖永良部島の沖永良部酒造の2つだけである<sup>14)</sup>。共同瓶詰め会社は、複数の酒造所による出資で設立された焼酎の瓶詰めと販売を専門に行う会社である。共同瓶詰め会社に参加している酒造所は焼酎の製成のみを行う。一方、共同瓶詰め会社は、各酒造所で製成された黒糖焼酎をブレンドして瓶詰めを行い、統一銘柄で販売を行う<sup>15)</sup>。奄美の共同瓶詰め会社は、離島である事情を反映して、島単位で組織されている。奄美で最初の共同瓶詰め会社が、

10) 酒税法施行令第四条第二号は、「法第三条第五号ハに規定する政令で定める砂糖は、分みつをしない砂糖（真空結晶かんによる結晶工程を経たものを除く。）のうち、さとうきび、さとうもろこし又はとうもろこしの搾汁を煮沸濃縮し、加工しないで冷却して製造した砂糖（粉状又は粒状のものを除く。）で、その糖度（温度二十度の時において検糖器により測定した場合の直接偏光度をいう。）が九十度以下のものとする」と規定している。

11) 「酒税法及び酒類行政関係法令等解釈通達（法令解釈通達）」（1999年6月25日）、第3条の「その他の用語の定義」による（国税庁HP：<http://www.nta.go.jp/category/tutatu/kihon/36/2-02.htm>を参照のこと）。

12) 本土復帰当時、奄美には33の酒造所があった（前掲『奄美群島の概況（平成15年度）』、255頁）。なお現在、新規に黒糖焼酎の酒造免許を取得することはできない。

13) 1986（昭和61）年度の島別製成量では、喜界島（業界全体の製成量の33.8%）がトップであった（鹿児島県『奄美群島振興開発総合調査報告書』1988年3月、102頁）。

14) 昭和40年代、相次いで奄美に共同瓶詰め会社が設立された背景には、国税当局の指導もあった。この点については、前掲「奄美の黒糖焼酎製造業」、24-25頁を参照のこと。

15) 各酒造所から共同瓶詰め会社への出荷は、酒税法上、未課税移出ということになる。

1965（昭和40）年設立の奄美酒類（徳之島町）である<sup>16</sup>。この瓶詰め会社に参加している個々の酒造所の製成量は決して大きくないが、奄美酒類の出荷量は1,623キロリットル（2003年度）で、業界でもトップクラスである。1969（昭和44）年には沖永良部島の全酒造所が参加して沖永良部酒造（和泊町）が設立された<sup>17</sup>。1970（昭和45）年には奄美大島の8酒造所が参加して奄美第一酒類（名瀬市）が設立されたが、脱退が相次ぎ、1989（平成元）年度末で活動を停止した<sup>18</sup>。

## （2）異業種からの新規参入

1990年代に入って、奄美の黒糖焼酎業界では、町田酒造や奄美大島開運酒造といった異業種からの新規参入が相次いでいる<sup>19</sup>、両酒造所は後発にもかかわらず、短期間で業界のトップ企業に成長した。町田酒造は建設業界からの参入であり、1988（昭和63）年5月に町田建設が石倉酒造（住用村）から経営を引き継いだ。町田酒造は龍郷町に最新の設備を備えた大型工場と貯蔵タンクを建設し、1991（平成3）年3月から操業を開始した。

町田酒造と並んで成長著しいのが、ホテル観光業を営む奄美観光株式会社グループが戸田酒造所（名瀬市）の経営を引き継ぎ、1996（平成8年）4月に設立した奄美大島開運酒造である。開運酒造は、1997（平成9）年7月に製造工場を名瀬市から宇検村に新築移転し、第三セクター「宇検村元気の出る公社」が生産

する宇検村産黒糖を100%使用した銘柄<sup>20</sup>の生産も行っている。

製成量はまだ少ないが、徳之島の奄美大島にしかわ酒造も異業種からの参入組である。1996（平成8）年4月に、ホテル・飲食・パチンコ・運輸業等を営む西川グループが戸田酒造所（伊仙町）から経営を引き継いだ。2004（平成16）年10月には、徳之島町に工場（建設費約5億円）を新築移転し、今後、大幅に生産を拡大する計画である<sup>21</sup>。

## （3）酒造所間格差の拡大

従来、奄美の黒糖焼酎メーカーのほとんどが零細で、本土の芋焼酎業界と比べて酒造所間の生産格差は小さかった。1986（昭和61）年度の製成量で見ても、25酒造所のうち23酒造所（92%）が400キロリットル以下であった<sup>22</sup>。しかし、ここ数年の異業種からの参入や焼酎ブームに伴って、生産能力の階層分化が進みつつある。特に、近代的な大型工場を持ち、県外市場への販売を積極的に行っている酒造所と家族経営的な零細酒造所との間で格差が大きく拡大した。ここ数年、町田酒造や喜界島酒造は大幅な製造・貯蔵能力の増強を図っており、年間製成量は2,000キロリットルを超えている<sup>23</sup>。これに対して、共同瓶詰め会社に参加している酒造所の中には20キロリットル程度の製成量しかないところもある。これに伴い、年間出荷額でも酒造所間で10億円以上の開きが生じている。

16) 当初、徳之島の6酒造所すべてが参加したが、現在、芳倉酒造を引き継いだ奄美大島にしかわ酒造だけが参加していない。共同瓶詰め会社に参加している5酒造所の年間製成量は300～350キロリットルと平均している。

17) 6酒造所で設立されたが、原田酒造と新納酒造が脱退した。共同瓶詰め会社に参加している4社のうち、徳田酒造を除く3つの酒造所の年間製成量は20キロリットル前後しかない。

18) 共同瓶詰め会社の場合、各酒造所は製造免許を保有したまま参加しているので、瓶詰め会社が解散しても焼酎製造を続けることができる。

19) 異業種からの参入については、『日本経済新聞』「奄美経済自立への道上」（2003年12月17日）を参照のこと。

20) 「ネリヤカナヤ」と「FAU（ファウ）」の2つの銘柄。

21) 新工場建設により同酒造所の年間生産能力はこれまでの10倍の約84万キロリットルに増加した（『南日本新聞』2004年12月1日）。

22) 前掲『黒糖焼酎製造業産地診断報告書』、14頁。

23) 年間製成量が1,000キロリットルを超えている酒造所は、町田酒造、喜界島酒造、奄美大島開運酒造の3つ。年間出荷量が1,000キロリットルを超えているのは、上記3つと共同瓶詰め会社である奄美酒類（徳之島町）。

#### 4. 黒糖焼酎の製成・出荷量の拡大

1999(平成11)酒造年度(以下、年度)から増加し始めた黒糖焼酎の出荷量は、県外出荷の急増を背景に、拡大を続けている(図1)。2003(平成15)年度の出荷量は、前年度比で約1.5倍に増加し、過去最高の10,232キロリットルを記録した。この結果、地元奄美でも焼酎が品薄の状態であり、出荷調整を行っている酒造所もある。出荷量の増加に伴って、出荷額も増加を続けており、2003(平成15)年度は前年度比3割増の約100億円を記録した<sup>24)</sup>。一方、製成量は出荷量とは少し異なる動きをしているが、2002(平成14)年度から急増しており、2003(平成15)年度の製成量は、前年度比で約1.5倍に増加し、過去最高の10,965キロリットルを記録した<sup>25)</sup>。2004(平成16)年度に入って黒糖焼酎ブームはさらに勢いを増しており、上半期(04年7-12月)の製成量は前年度同期比71.2%増の6,400キロリットル、出荷量が同21.4%増の5,900キロリットルと、過去最高を更新するのは確実な状況である<sup>26)</sup>。

図1を見ると、黒糖焼酎の製成・出荷量は1980年代前半にいったん急増したが、その後大きく減少し、15年ほど停滞期が続き、90年代後半から再び増加傾向に入ったことがわかる<sup>27)</sup>。

1980年代前半と今回の黒糖焼酎ブームには2つの共通点がある。第一に、どちらも黒糖焼酎単独ではなく、焼酎全体のブームである点である。図2は、鹿児島県産本格焼酎(焼酎乙類)と黒糖焼酎の出荷量の変化を指数化して示

したものである。本格焼酎全体と黒糖焼酎の出荷量の動きはほぼ連動している。80年代前半の焼酎ブームは、いわゆる麦焼酎ブーム、チューハイブームであった。90年代末から始まった焼酎ブームで、本格焼酎全体の製成量と出荷量は急増しており、過去最高を更新している<sup>28)</sup>。今回の黒糖焼酎ブームも本格焼酎全体のブームによるところが大きい。2002(平成14)年度以降の出荷量の伸び率では黒糖焼酎が本格焼酎全体を上回っている点が注目される。

第二の共通点は、図1からわかるように、どちらも県外出荷の増加に伴うものだということである。1976(昭和51)年度まで黒糖焼酎の出荷は県内のみだったが、80年代前半の焼酎ブームに伴って県外出荷量が急増し、ピークの85(昭和60)年度には約1,900キロリットルに達した。これに伴って、県外出荷比率は3割を突破した(図3)。今回の焼酎ブームでは、前回ブーム以上に県外出荷の伸び率が大きく、出荷量増加分の相当部分が県外出荷の増加によるものである。2003(平成15)年度の県外出荷量は過去最高の5,945キロリットル(前年度比79.4%増)を記録し、初めて県内出荷量(4,287キロリットル)を上回った。この黒糖焼酎の県外出荷急増の背景には、全国的な焼酎ブームや奄美本土復帰50周年及び島唄ブームで奄美に注目が集まったこともあるが、黒糖焼酎業界による県外市場への売り込みの成果もあるようだ<sup>29)</sup>。島内消費には限界があることから、多くの酒造所や共同瓶詰め会社が積極的に県外市場の開拓を行ってきた。喜界島酒造や町田酒造のよう

24) この数字は、奄美における2003年大島紬生産額(約26億円)の約3倍に相当する。鹿児島県内の2004年12月公示分法人所得によると、12位に奄美大島開運酒造(1億8,100万円)、31位に朝日酒造(7,900万円)、54位に弥生焼酎醸造所(4,800万円)、58位に新納酒造(4,300万円)がランクインした(『南日本新聞』2005年1月19日)。

25) 黒糖焼酎の場合、年間の製成量と出荷量に開きがあることが多いのは、出荷までに一定期間寝かせる必要があるからである。

26) 『南日本新聞』(2005年2月4日)。

27) 1980年代の焼酎ブームで特に製成・出荷量を拡大させたのが、喜界島と徳之島の酒造所及び共同瓶詰め会社であった。

28) 鹿児島の本格焼酎蔵元は、芋焼酎の生産を行っていない時期に麦焼酎などを生産しており、これを大分など県外に未課税出荷、いわゆる「桶売り」している。

29) 奄美大島酒造組合(青年部会)は、1997(平成9)年から、県の補助や「奄美会」の協力を得て、関西、関東で販促キャンペーンを開始した(『南日本新聞』2004年12月1日)。

に、福岡、大阪、東京に営業所を設けている酒造所もある。また、生協を通じて全国へ販売している酒造所もある。

需要の高まりに対応して、多くの酒造所が、製造設備や貯蔵タンクの増設を進めている<sup>30)</sup>。ただし、①奄美の酒造所の多くが零細であること、②原料糖の確保が難しくなっていること<sup>31)</sup>、③黒糖焼酎の出荷には製成から一定の貯蔵期間が必要なことなどから、製成・出荷量の拡大には限界がある。

## 5. 県外出荷の拡大と物流の効率化

### (1) 地域別出荷の状況

先に見たように、1999(平成11)年度から増加し始めた黒糖焼酎の県外出荷は、2002(平成14)年度以降、加速的に増加しており、この結果、県外出荷比率も急上昇している(図3)。

ここでは出荷地域について詳しく分析する。図4は2003(平成15)年度の国税局別出荷状況を示したものであり、県外出荷が全体の約6割を占め、県内出荷を大きく上回っている<sup>32)</sup>。県外でも特に出荷量が多いのが、関東と関西であり、両地域だけで県内出荷を上回る43.1%を占める。かつては、奄美出身者が多い関西が最大の県外出荷先だったが、今回のブームで関東が最大の市場となった。焼酎の消費量が多い九州であるが、出荷比率はわずか5.7%(鹿児島県を除く)に過ぎない。出荷量は少ないが、東北や北海道にも出荷されている。

表3は、酒造所・共同瓶詰め会社に対して、出荷地域についてアンケート調査した結果である<sup>33)34)</sup>。回答企業15社のうち12社(80%)で県外出荷が県内出荷を上回っている。うち5社(33.3%)で県外出荷比率が8割を超えている。県外出荷比率が50%以下の3社(20%)のうち、1社は県外と県内が半々で、県内が県外を上回っているのはわずか2社であった。表3からわかるように、県内出荷のほとんどが奄美群島内への出荷である。鹿児島本土への出荷比率は単純平均でわずか4%に過ぎない。郡島内への出荷比率が5割を超えているのは2社のみで、全体を単純平均すると32%であった。国税庁統計によると、1980(昭和55)年度出荷量の約9割が郡島内出荷であった。そうすると、かなり大雑把な計算だが、郡島内出荷比率は約20年で1/3に減ったことになる<sup>35)</sup>。郡島内への出荷のほとんどが、各製造工場のある島内への出荷である。他島への出荷比率は有効回答(13社)のすべてが10%以下で、6社は出荷なしという回答であった。これは、奄美では島ごとに焼酎市場が独立している(奄美の人は島内産の焼酎を好んで飲んでいる)ことを示している<sup>36)</sup>。

### (2) 県外市場への輸送手段とルート

表4は、県外市場(関東・関西)へ出荷する際の輸送手段とルートに関するアンケート調査結果である<sup>37)</sup>。回答企業の8割が、いったん鹿児島本土まで船舶で海上輸送し、鹿児島から

30) 『日本経済新聞社』(2003年10月21日)。

31) 原料糖の大部分が沖縄産であるが、近年、必要な量を確保するのが難しくなっており、黒糖不足で製造を中止するケースもある(『日本経済新聞』2004年12月29日)。原料糖の問題については、次号で検討する。

32) 本データは、あくまで黒糖焼酎を仕入れた卸・小売店の所在地を示すもので、必ずしも最終的な消費地と一致しない。

33) 奄美の物流についての調査の一環として、黒糖焼酎酒造所18社と共同瓶詰め会社2社の計20社に対して、原材料の調達、出荷地域、輸送手段・ルート、輸送コスト及び物流効率化の取組についてアンケート調査(「奄美の物流に関するアンケート調査」、調査期間:2004年7月~8月)を実施した。回答企業数は15社で、回収率は75.0%であった。なお、共同瓶詰め会社に参加している酒造所(9社)については、瓶詰め会社の代表が経営している酒造所のみ調査を行った。この場を借りて、アンケートにご協力いただいた皆様に御礼申し上げます。

34) 前掲『黒糖焼酎産業の構造と変動』も同様のアンケート調査を実施しており、製成規模や経営形態と関連付けながら分析している。

35) あくまで、アンケートに回答した酒造所の単純平均と国税庁統計の比較であることを留意頂きたい。

36) 「里の曙」、「れんと」、「朝日」の3銘柄は例外的に広く奄美群島で販売されている。

37) アンケートの概要については、注33)を参照のこと。

市場までトラック輸送している。これに対して、奄美から市場近くの港まで船舶で直送している企業は2割にすぎなかった。奄美群島と群島外を結ぶ交通手段は航空機と船舶があるが、物資の移出入のほとんどが船舶輸送されており、鹿児島本土を經由して行われている。奄美-鹿児島間には、フェリー、貨客船及びRORO船が定期就航しているが、なかでも奄美の物流の中心的な輸送手段となっているのが、鹿児島新港と那覇港を起点に上り下りとも毎日一便就航している定期フェリーである<sup>38)</sup>。奄美-東京・大阪間には、大島運輸のフェリーありあけ(東京-奄美・那覇間)と琉球エクスプレス(神戸・大阪-奄美・那覇間)が就航しているが、それぞれ月6便程度しか就航していない。

「その他」と回答した2社はいずれも宅配業者への委託であった。与論島の有村酒造が配達を委託している宅配業者は、焼酎をいったん沖縄まで船舶で運んで、沖縄から本土へ空輸している。

### (3) 物流の効率化と輸送コストの軽減

県外出荷の増加を考えると、物流の効率化を図って輸送コストを軽減する必要がある。関西や関東の大消費地から遠く離れた奄美では、出荷に際して高い輸送コストがかかる。高い輸送コストは黒糖焼酎業者の価格競争力及び収益の低下を招く。

表5は、県外市場へ出荷する際の輸送コストについてアンケート調査した結果である<sup>39)</sup>。関西への出荷の場合、対卸売価格比で7~10%、関東では8~11%の輸送コストがかかっている。

この輸送コストには、海上・陸上輸送コストだけでなく、港での荷役料も含まれている。輸送コストの負担については、個人向けの通信販売(宅配)の場合は着払い(消費者側の負担)だが、卸・小売業者への販売の場合、通常、酒造所側が負担している。

県外出荷の増加に対応して、各酒造所とも物流の効率化に向けた取組をすでに始めている。アンケートに回答した15社のうち10社が、すでに何らかの取組を始めている、もしくは検討中との回答であった<sup>40)</sup>。以下は、その具体的な取組を挙げたものである。

- ① 出荷地域、出荷量などに応じた複数の配送業者の使い分け。
- ② コンテナによる輸送。
- ③ 東京・大阪に蔵置所の設置。

①の配送業者の使い分けや②のコンテナ輸送は、焼酎以外の奄美産品の県外出荷でも行われている<sup>41)</sup>。③の蔵置所とは、課税済の焼酎を一時的に留め置く場所であり、物流上のターミナル的な役割を果たす。市場の近くに蔵置所を設置すれば、顧客の注文に迅速かつ効率的に対応できるだけでなく、輸送コストの軽減にもつながる。輸送運賃は荷が多ければ多いほど割安になる。市場近くに蔵置所があれば、あらかじめ商品をまとめて輸送することが可能になる。しかし、企業レベルでの取組には限界があり、組合を中心に共同の蔵置所の設置や焼酎の共同出荷を検討する必要があるのではないだろうか<sup>42)</sup>。

38) 定期フェリーの運航ルートから外れている喜界島では、徳之島・沖永良部-鹿児島間を往復するフェリーあまみとフェリーきかいが島外との物流手段となっている。

39) アンケートの概要については、注33)を参照のこと。

40) 同上。

41) 例えば、輸送野菜や花きの物流については、山本一哉「奄美農産物の島外出荷について-沖縄との比較」鹿児島大学『奄美ニューズレター』No.14号(平成17年1月号)、6-12頁を参照のこと。

42) 渡慶彦(奄美大島開運酒造専務取締役)「新たな物流システム構築への取組み-自社の取組みからみた奄美の物流」鹿児島地域経済研究所『地域経済情報』(2003年12月号、22-23頁)は、企業レベルだけでなく、奄美産品全体での物流の効率化(各業種の製品の共同出荷)を提言している。宇検村に工場がある奄美大島開運酒造では、県外に焼酎を出荷する場合、まず1時間かけて名瀬市までトラック(コンテナ)で運び、名瀬港から鹿児島本土に海上輸送し、各市場にトラック輸送している(前掲、22頁)。

表1 黒糖焼酎酒造所及び共同瓶詰め会社

酒造所名(工場所在地)	共同瓶詰め会社
〈奄美大島〉 10酒造所 ㈱弥生焼酎醸造所(名瀬市) ㈱西平本家(名瀬市) 西平酒造㈱(名瀬市) ㈱富田酒造場(名瀬市) 大島食糧㈱(名瀬市) ㈱天海の蔵(瀬戸内町) <sup>1)</sup> ㈱奄美大島開運酒造(宇検村) 町田酒造㈱(龍郷町) ㈱山田酒造(龍郷町) 奄美大島酒造㈱(龍郷町)	
〈喜界島〉 2酒造所 朝日酒造㈱(喜界町) <sup>2)</sup> 喜界島酒造㈱(喜界町)	
〈徳之島〉 6酒造所 1共瓶会社 中村酒造㈱(天城町) ─┐ 天川酒造㈱(徳之島町) ─┐ ㈱亀澤酒造場(徳之島町) ─┐ 高岡醸造㈱(徳之島町) ─┐ ㈱松永酒造場(伊仙町) ─┐ ㈱奄美大島にしかわ酒造(徳之島町) <sup>3)</sup> ─┐	奄美酒類㈱(徳之島町)
〈沖永良部島〉 1酒造所 1共瓶会社 ㈱沖酒造(和泊町) ─┐ 徳田酒造㈱(和泊町) ─┐ 芋田酒造所(和泊町) ─┐ ㈱神崎産業(知名町) ─┐ 新納酒造㈱(知名町) ─┐ 原田酒造㈱(知名町) ─┐	沖永良部酒造㈱(和泊町)
〈与論島〉 1酒造所 有村酒造㈱(与論町)	
合計	25社
	2社

注1) 2004年8月、㈱西平酒造から社名変更。  
 2) 1987年、喜界町に瓶詰め専門工場を建設。  
 3) 2004年10月、製造工場を伊仙町から徳之島町に新築移転。

表2 黒糖焼酎の課税出荷額の推移 (単位:億円)

酒税年度	課税出荷額
1980	20.9
1985	37.9
1990	33.8
1995	37.8
2000	49.9
2001	53.8
2002	67.3
2003	99.5

資料) 奄美大島酒造組合。  
 注) 2003年度については、筆者推計による。

表3 企業別に見た出荷地域比率 (2003酒造年度)

(単位:%)

酒造所及び共同瓶詰め会社	県外	県内				鹿児島本土	奄美群島内			島外 <sup>3)</sup>
		関東	関西	九州 <sup>1)</sup>	その他		島内 <sup>2)</sup>	島内 <sup>2)</sup>	島外 <sup>3)</sup>	
A社	92	43	33	8	8	8	1	7	5	2
B社	90	60	30	0	0	10	0	10	0	10
C社	87	61	11	7	8	13	4	9	5	4
D社	80	30	30	5	15	20	5	15	15	0
E社	80	45	30	2	3	20	0	20	20	0
F社	75	47	12	6	10	24	7	17	17	0
G社	72	30	10	18	14	28	2	26	26	0
H社	59	25	15	7	12	41	9	32	28	4
I社	59	36	10	3	10	41	4	37	37	0
J社	57	22	22	13	0	43	9	34	-	-
K社	57	20	30	2	5	43	2	41	40	1
L社	51	31	12	5	3	49	5	44	-	-
M社	50	30	15	0	5	50	0	50	50	0
N社	39	9	24	2	4	61	8	53	48	5
O社	16	5	5	1	5	84	2	82	80	2
単純平均(15社) <sup>4)</sup>	64	33	19	5	7	36	4	32	29	2

資料) 「奄美における物流に関するアンケート調査」結果より集計。

注1) 鹿児島県を除く。  
 2) 製造工場がある島内への出荷。  
 3) 製造工場がある島以外の奄美群島への出荷。  
 4) -は「島内」と「島外」の比率が不明。  
 5) 「奄美群島内」の「島内」及び「島外」については13社の平均。

表4 県外(関西・関東)市場への輸送ルート・手段

輸送ルート・手段	回答数	割合
鹿児島まで船, 鹿児島からトラック	12	80.0%
市場近くの港まで船, 港からトラック	3	20.0%
その他	2	13.3%

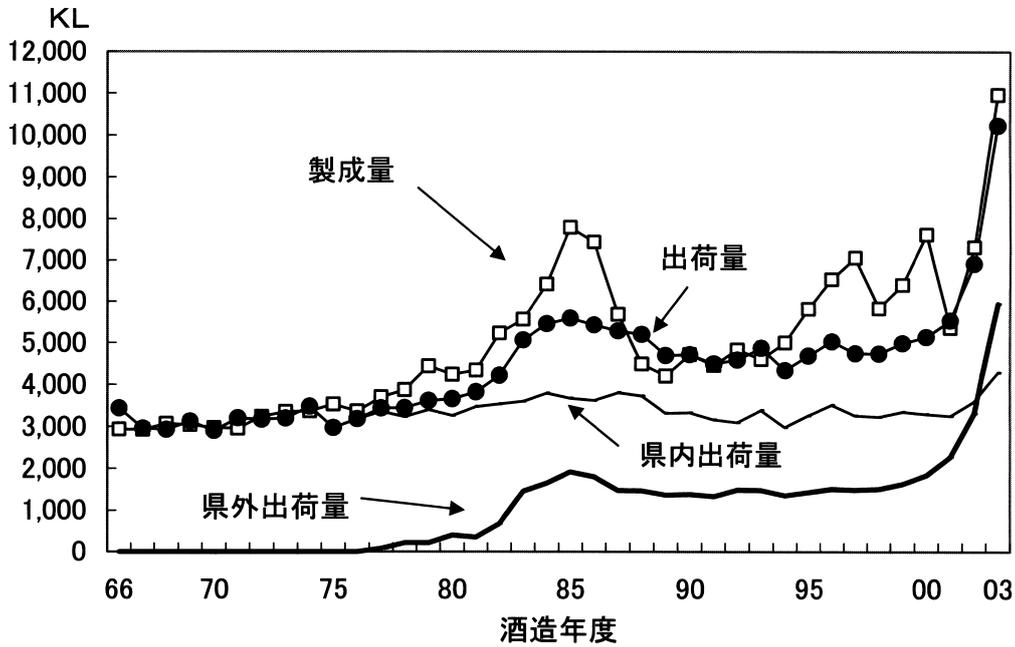
資料) 表3に同じ。  
 注) アンケートは複数回答。回答企業数は15社。

表5 県外(関西・関東)市場への輸送コスト(対卸売価格比)

出荷地域	回答数	輸送コスト							
		6%以下	7%	8%	9%	10%	11%	12%	13%
関西	10	1	3	1	3	2	0	0	0
関東	10	1	0	1	2	3	2	0	1

資料) 表3に同じ。

図1 黒糖焼酎の製成・出荷量の推移

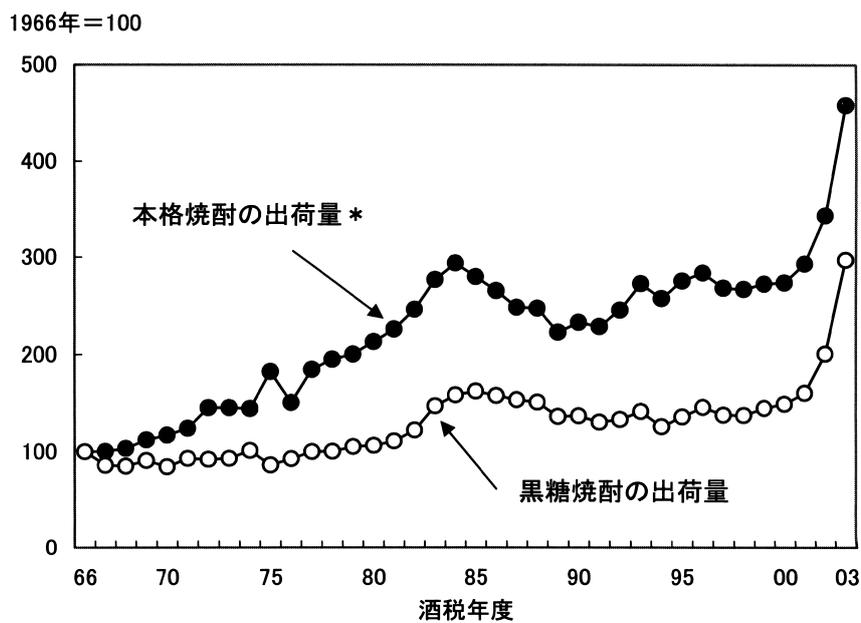


資料) 奄美大島酒造組合資料より作成。

注1) 酒造年度は7月から翌年6月まで。

2) 製成量・出荷量は25度換算による数量。

図2 鹿児島県産本格焼酎と黒糖焼酎の出荷量の推移



資料) 鹿児島県酒造組合連合会「需給状況推移表」、奄美大島酒造組合資料及び鹿児島県『月刊統計鹿児島』より作成。

注) \* 黒糖焼酎を含む。

図3 黒糖焼酎の県外出荷の推移

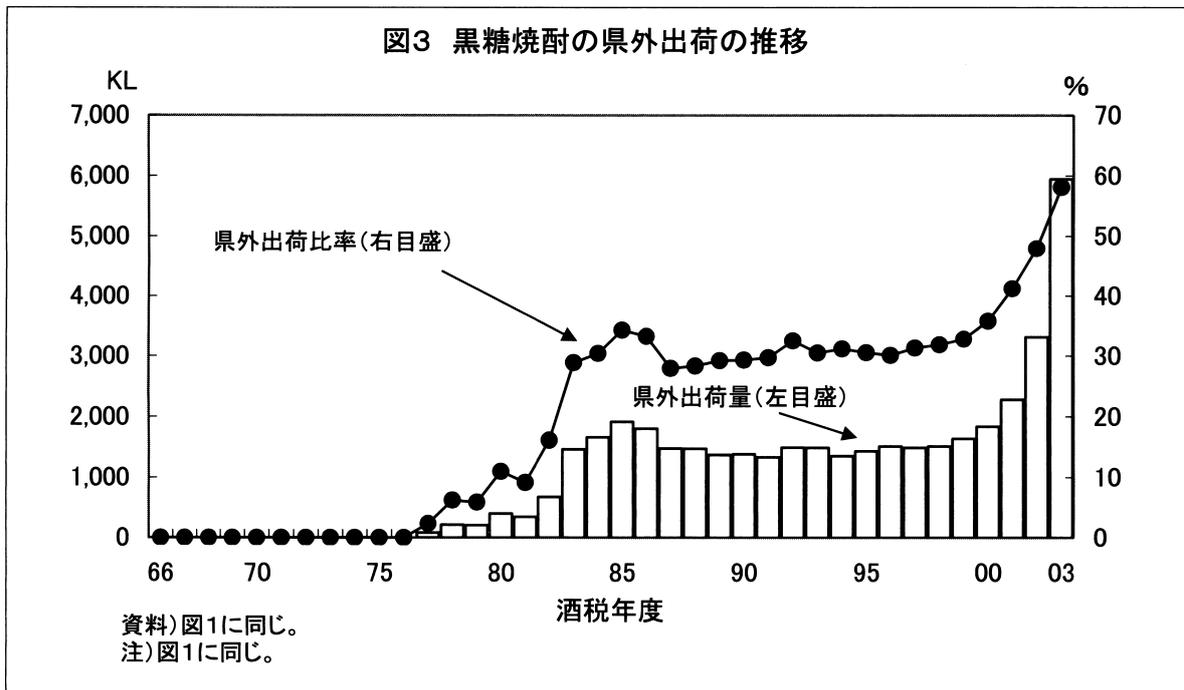


図4 国税局別に見た課税出荷状況(2003酒造年度)

