

■研究調査レビュー

奄美黒糖焼酎産業の動向

山本 一哉（鹿児島大学法文学部）

目次

1. はじめに
2. 鹿児島県本格焼酎の製成及び出荷動向
3. 黒糖焼酎の製成及び出荷動向
4. 原料糖の調達を巡る新しい動き
5. おわりに

1. はじめに

焼酎ブームが落ち着き始めたなかで、黒糖焼酎の出荷は依然として好調である。筆者は、以前『奄美ニューズレター』において、焼酎ブームに乗って急成長を続ける奄美の黒糖焼酎産業について、酒税法上の規定、製成及び出荷動向、業界構造の変化、

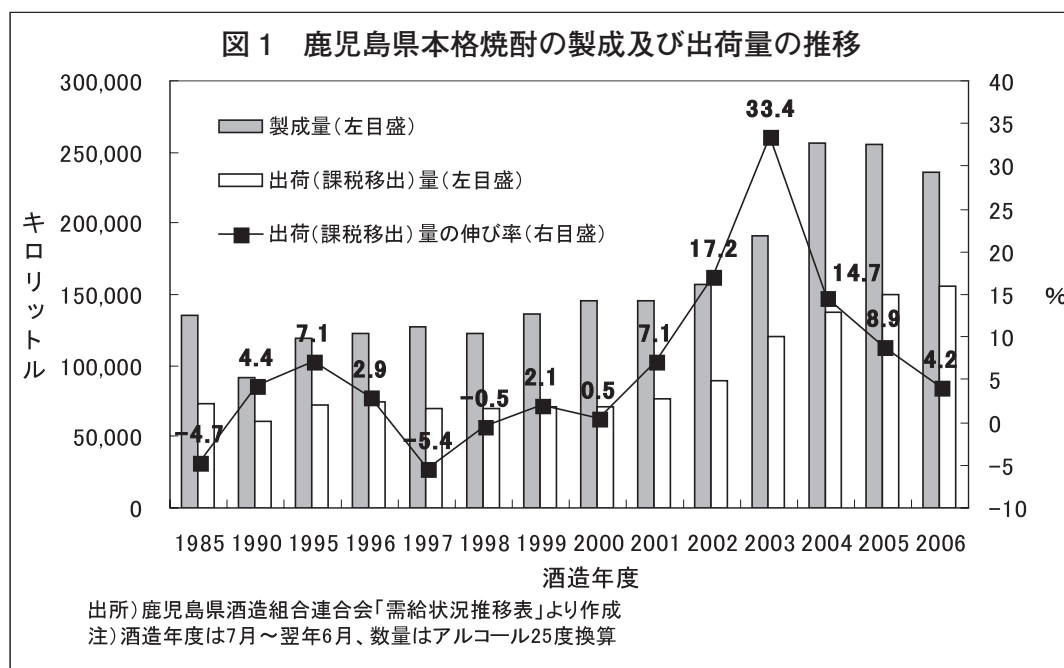
原料糖問題を中心に報告を行った¹。

本稿では、2005年度以降を中心に、黒糖焼酎の製成及び出荷動向と奄美産原料糖の調達を巡る新しい動きについて報告したい。

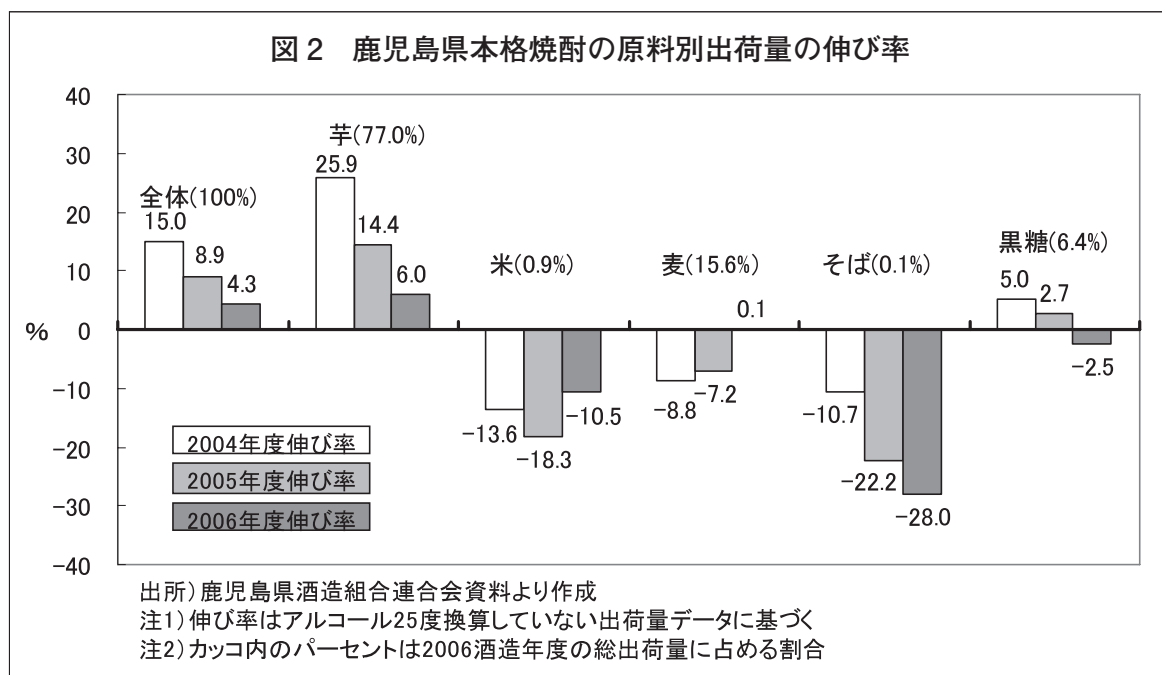
2. 鹿児島県本格焼酎の製成及び出荷動向

2000年代に入って本格化した全国的な焼酎ブームを背景に、鹿児島県の本格焼酎の製成及び出荷量は飛躍的に増大した。すでに焼酎ブームにも一服感はあるものの、依然として芋焼酎の売れ行きが好調で、出荷量は増加を続けている。

図1にあるように、2001酒造年度から増



1 山本一哉「奄美の黒糖焼酎産業について (1)」『奄美ニューズレター』(17)、12～21頁、2005年4月、「奄美の黒糖焼酎産業について (2) - 原料糖問題」『奄美ニューズレター』(18)、39～47頁、2005年5月、「奄美の黒糖焼酎産業について (3)」『奄美ニューズレター』(20)、19～27頁、2005年7月。



加を始めた本格焼酎の製成量は2004年度には過去最高の25.6万キロリットル（前年度比34.2%増）を記録した。その後減少傾向にあるものの、2006年度も23.6万キロリットル（前年度比7.8%減）と高水準を維持している。一方、出荷量（課税移出量）²は、2003酒造年度の対前年度比33.4%増をピークに増加ペースは低下傾向にあるものの、依然として増加を続けており、2006年度には過去最高の15.6万キロリットル（対前年度4.2%増）を記録した³。これで出荷量は8年連続で増加したことになる。この出荷量の伸びを支えているのが、鹿児島県の焼酎出荷量の77%を占める芋焼酎である。図2は原料別にみた焼酎出荷量の伸び率である。米、麦、そば、黒糖焼酎の出荷量が減少傾向にあるなかで、一時期の勢いはないものの芋だけが増加を続けている。2006年度の芋焼

酎の出荷量は11.9万キロリットル（対前年度4.2%増）で、9年連続で増加した。

今回の焼酎ブームも過去のブーム⁴同様、県外市場主導型だが、統計的には県内出荷量も大幅に増加している。2001酒造年度と2006年度の出荷量を比較すると、県外出荷が4.2万キロリットルから8.7万キロリットルへ約2.1倍増だったのに対して、県内出荷も3.5万キロリットルから6.9万キロリットルへと約2倍に増加した⁵。特に2006年度に関しては、県外出荷の前年度比が1.2%増にとどまったのに対して、県内出荷は8.2%と高い伸び率を維持している。ただし、鹿児島県酒造組合連合会によると、県内の焼酎消費量は3.3万～3.4万キロリットル程度であり、県内出荷の多くが小売店等を通じて県外市場に流出している可能性が高い⁶。

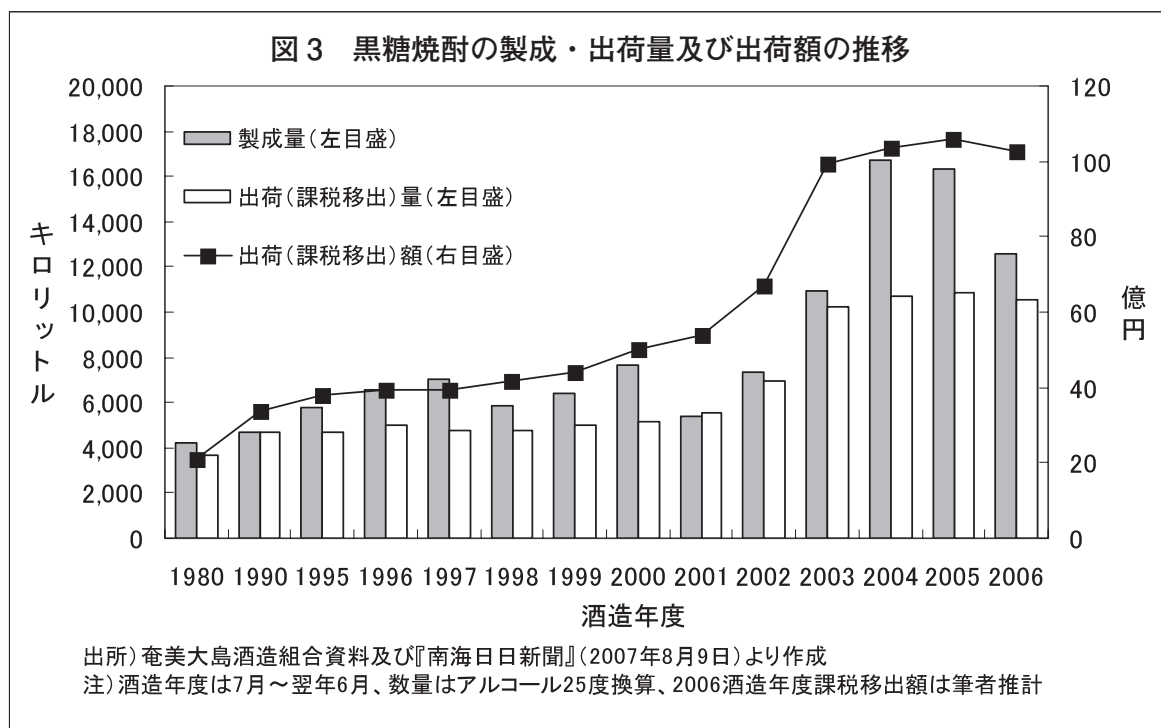
2 鹿児島県で製成された焼酎の一部は、「未納税移出」（いわゆる「桶売り」）として大分県など県外の焼酎メーカーに出荷されている。ちなみに、2006酒造年度の「県外未納税移出」は61.4万キロリットルで、全移出量の約3割であった。

3 鹿児島県酒造組合連合会では、東北や北海道でまだ需要の伸びる余地があり、2007酒造年度の出荷量は16万トン台に達すると予測している（『南日本新聞』2007年8月3日）。

4 1980年代前半の麦焼酎、チューハイブーム。

5 2006年度の出荷量の55.7%が県外出荷で、44.3%が県内出荷であった。

6 『南海日日新聞』（2007年8月9日）による。



3. 黒糖焼酎の製成及び出荷動向

県外需要の伸びに牽引されて2002酒造年度頃から急増した黒糖焼酎の製成量も2004年度の16,694キロリットル（過去最高）をピークに減少傾向にあり、2006年度は12,609キロリットルで、前年度比22.6%減と大きく減少した（図3）。しかし、一部の大手黒糖焼酎メーカーでは、製成及び貯蔵設備の増強を行い、製成量を拡大させている。例えば、奄美大島酒造（本社：奄美市、工場：龍郷町）は、旧工場と同じ敷地内に自動製麹装置など最新式の製造設備を完備した新工場を建設し、2006年から本格的な生産を開始した。新工場の建設により、奄美大島酒造の生産能力は以前の約2倍になった。また、業界最大手の町田酒造（龍郷町）も、2006年に貯蔵タンクを増設し、貯蔵能力を2倍に増強した。

一方、黒糖焼酎の出荷量は、2003年度に

前年度比47.9%増と大幅な伸びを記録し、初めて1万キロリットルを突破した後、伸びは鈍化したものの、高水準で安定している。2006年度の出荷量は、1998年度以来8年ぶりに前年度比で減少（3.1%減）したが、依然として1万キロリットルの大台を維持している。また、同年度出荷額（課税移出額）は4年連続で100億円を突破した。

4. 原料糖の調達を巡る新しい動き

(1) 原料糖の調達状況

2006酒造年度における黒糖焼酎業界全体の原料糖使用量は製成量から推計して約4,000トンと思われる⁷。奄美では、黒糖焼酎の原料糖のほとんどを沖縄と外国に依存しており、地元奄美産の使用は全体の1割（300～400トン）程度と思われる⁸。現在、奄美大島酒造協同組合が沖縄産を年1,000トン程度、加計呂麻産を5トン程度共同購

7 黒糖焼酎1リットルの製成に320gの原料糖が必要として計算した。

8 2004年に鹿児島県地域経済研究所が実施したアンケート調査（18メーカーの単純平均値）では、原料糖の63.7%が沖縄産、34.0%が外国産、残りの2.3%が奄美産という結果であった（鹿児島県地域経済研究所「黒糖焼酎の生きる道」『地域経済情報』、No.173、2004年8月）。

表1 奄美産含みつ糖の仕入（使用）状況

購入メーカー 年期	奄美大島 開運酒造 (宇検村)	朝日酒造 (喜界島町)	富田酒造 (奄美市)	徳田酒造 (和泊町)	奄美大島酒造 (龍郷町)* 他	奄美大島 酒造協同組合 共同購入
2003/2004	39.0t	0	0	4.5t
2004/2005	25.2t	0	150t	3.0t
2005/2006	21.5t	4.9t	400t	4.5t
2006/2007	36.5t	5.2t	...	0	315t	6.0t
含みつ糖 製造業者等	元気の出る 公社 (宇検村)	朝日酒造 自社製糖場 (喜界島町)	徳南製糖 (伊仙町)	沖永良部島 小型製糖場 (和泊町)	富国製糖 (奄美市)	加計呂麻島 小型製糖場

出所)鹿児島県農政部農産園芸課特産作物係資料(「市町村報告」)、富国製糖資料、新聞報道等

注1) *工場所在地

注2) ...は使用量不明

入し、アンケートに基づいて組合加盟メーカーに配分している。不足する分は、各メーカーが独自に調達している。

筆者の調査では、奄美産原料糖（組合共同購入の加計呂麻産を除く）を恒常的に使用している酒造メーカーは、奄美大島開運酒造（宇検村）、朝日酒造（喜界町）、富田酒造（奄美市）、奄美大島酒造（龍郷町）など5社程度と見られる⁹（表1）。2006年度に奄美群島で生産された含みつ糖は約900トンだったが、その内の約4割程度が黒糖焼酎の原料として使用されたものと推計される。

以下、奄美産原料糖の使用状況について酒造メーカーごとに紹介する。奄美大島開運酒造は、1997年度より宇検村内の「元気の出る公社」から原料糖を仕入れており、2006年度の購入量は36.5トンであった¹⁰。

喜界島の朝日酒造は、自社でサトウキビ

を栽培しており、それを原料として自社製糖場で製造した原料糖を2001年度から毎年度5～7トン程度使用している。2001年度に初めて自社製原料糖を100%使用して製造した焼酎が、5年間の貯蔵を経て、2007年はじめに「陽出る國の銘酒2001（5年熟成原酒・44度）」としてようやく市場に出荷された。

奄美市の富田酒造は徳之島伊仙町の徳南製糖から原料糖を仕入れており、これを100%使用して「まーらん船（33度）」を製造している¹¹。

沖永良部島の徳田酒造は、2005年度、スポット的に地元の個人業者から原料糖として黒糖4.9トンを購入した¹²。徳田酒造によると、地元産原料糖は価格が高いことから、今後も使用するかどうかは検討中とのことであった。

現在、最も多くの奄美産原料糖を使用し

9 奄美の黒糖焼酎メーカーは全部で25社である。

10 宇検村産原料糖を100%使用した銘柄は、「ネリヤカナヤ（25度）」と「FAU（44度）」の2つ。

11 富田酒造が徳南製糖から購入している黒糖はもともと酒造用（富田酒造用）に製造されたものではなく、一般に販売されているものである。徳南製糖によると、富田酒造は最高品質の（最も高価な）黒糖を購入しているとのことである。

12 徳田酒造は、竿田酒造、沖酒造、新崎酒造と共同瓶詰め会社を組織しており、その中心的なメーカーである。

表2 富国製糖による含みつ糖の生産と販売

	生産量	販 売	
		販売先	販売量
2004/2005年期	150t	奄美大島酒造	150t
2005/2006年期	400t	奄美大島酒造	337t
		他3社	63t
2006/2007年期	315t	奄美大島酒造	300t
		他2社	15t

出所)富国製糖

表3 原料糖1ケース(30kg)の仕入価格

奄美大島 酒造協同組合 共同購入分 ¹⁾	沖縄産 (品質1等)	7,550円
	加計呂麻島産	7,150円
富国製糖産		9,450円
地元小型製糖場産 ²⁾		21,000円
外国産		4,500~5,000円

出所)鹿児島県農政部資料及び聞き取り調査

注1)組合からメーカーへの売却価格であり、沖縄産は組合手数料400円を含む

注2)2メーカーに対して聞き取り調査を行ったが同額であった

ているのが、奄美大島酒造（龍郷町）である。奄美大島酒造は、2004年度から同じマルエーグループに所属する富国製糖に原料糖の委託生産を開始した。富国製糖は分みつ糖製造会社だが、1996～1998年度まで3年間、奄美大島酒造協同組合の委託を受けて酒造用含みつ糖を生産していた実績がある¹³。表2にあるように、奄美大島酒造は、2004年度に150トン、2005年度に337トン、2006年度に300トンを購入している。奄美大島酒造によると、2006年度の原料糖の仕入については、7割が奄美産、残り3割が沖縄産だったが、2007年度から原料糖のすべ

てを奄美産（富国製糖産）に切り替える計画だという。また富国製糖は、2005年度より、原料糖の一部を奄美大島酒造以外の酒造メーカー数社にも販売している¹⁴（表2）。

奄美産原料糖の使用が少ない最大の理由は、価格が高いことにある。表3にあるように、奄美の小型製糖場で製造された原料糖の価格は1ケース（30kg）当たり約21,000円で、沖縄産の約3倍、外国産の約4倍と非常に高い。一方、富国製糖産は同じ奄美産だが、生産量が多いことから、1ケース当たり9,450円と割安である¹⁵。ただ、それでも沖縄産と比べると約2,000円も高い。沖縄

13 1996年に89トン、97年に700トン、98年には600トンを生産したが、組合からの申し出で5年間という基本契約期間終了を待たずに委託生産は打ち切られた。この経緯については、前掲「奄美の黒糖焼酎産業について（2）」の41頁を参照のこと。

14 富国製糖によると、酒造メーカー側から購入の希望があったとのことであった。

15 1996～1998年当時、奄美大島酒造協同組合への販売価格は、1ケース当たり9,000円であった。

産が安いのは、1工場当たりの生産規模が大きいこともあるが、国と県から補助金が出ていることによる¹⁶¹⁷。

(2) 徳之島南西糖業への原料糖の委託生産
奄美大島酒造協同組合は、2006年度の通常総会（2006年11月20日開催）で、地元奄美産原料糖の安定的な確保を目的に、南西糖業（徳之島）への原料糖の委託生産を事業計画に組み込み、現在も交渉を行っている。南西糖業は徳之島に2つの工場を持つ奄美最大の分みつ糖製造会社であり、含みつ糖の製造は一切行っていない¹⁸。

組合の事業計画によると、委託生産量は年間900トン程度で、価格は1ケース（30kg）当たり8,400円を予定している¹⁹。価格的には外国産の2倍弱で、組合が共同購入している沖縄産よりも1,000円程度割高だが、奄美の小型製糖場産の半値以下である。また奄美大島酒造が仕入れている富国製糖産よりも1,000円程度安い。

しかし、総会での議決から1年以上が経過した2007年12月末現在、まだ契約には至っていない²⁰。この件について、組合と

南西糖業の双方に話を聞いてみたが、契約締結には以下のような多くの問題をクリアする必要があるようだ。第一に、サトウキビ不足の問題である。徳之島だけの問題ではないが、農家の高齢化や転作などの影響でサトウキビの収穫量は減少傾向にあり、南西糖業では本業の分みつ糖製造に必要なサトウキビが不足する状況が続いている²¹。徳之島でのサトウキビ生産量は、ピーク時の平成元年には約37万トンあったが、現在では約20万トンまで減少している²²。南西糖業はかつて徳之島に3つの工場を持っていたが、原料キビ不足による操業率の低下から2001年に平土野工場（天城町）を閉鎖した²³。このような状況では、含みつ糖を製造する余力はない。第二に、（契約）価格の問題である。組合側が提示している1ケース当たり8,400円では安すぎて採算がとれない。沖縄県のように補助金が付かない限りこの価格での契約は難しい。第三に、含みつ糖製造施設の問題である。南西糖業が含みつ糖を製造するためには、工場施設の改修（製造ラインの増設）が必要であり、それには多額の投資資金が必要となる。先

16 沖縄県の含みつ糖は5社7工場生産されており、2006年度の生産量は7,916トンで奄美の約9倍であった。また、最も生産量が多かったのは宮古製糖多良間工場3,377トンであった。

17 沖縄県離島の含みつ糖生産業者に対しては、販売価格と生産コストの差額補填として、毎年度約10～11億円の「経営安定資金」が交付されている。補助金の2/3を国が負担しており、2007年度については、内閣府が「含みつ糖対策費補助金」として、約6億7千万円を予算計上している。沖縄産含みつ糖生産に対する補助金制度の詳細については、前掲「奄美の黒糖焼酎産業について(2)」の42～43頁を参照のこと。

18 南西糖業の製糖工場は伊仙町（伊仙工場）と徳之島町（徳和瀬工場）にある。

19 『大島新聞』（2006年11月21日）、『南海日日新聞』（2006年11月21日）。

20 2007年10月29日に開催された2007年度組合通常総会においても、事業計画として前年度に引き続き南西糖業と交渉を続けていくことが承認された。

21 鹿児島県は、国の「さとうきび増産プロジェクト基本方針」に基づき、2006年6月に各島及び県全体の生産目標や取組方向を整理した「さとうきび増産計画（2006～2015年）」を策定した（詳細は鹿児島県HP参照のこと）。2006年度に関しては、県全体で、収穫面積9,055ha（計画対比100%）、単収6,266kg（計画対比103%）、生産量567,373t（計画対比103%）と増産計画目標をほぼ達成した。

22 徳之島のサトウキビ生産量は、2004、2005年度と2年連続で20万トンを下回っていたが、2006年度には約21万トンまで増加した。

23 平土野工場は、1997年4月からすでに操業を停止していた。この工場閉鎖に当たり、南西糖業は農林水産省より「産業活力再生特別措置法」に基づく事業再構築計画の変更認定を受けた。南西糖業によると、現在の2工場を維持するのに年間約23万トンの原料キビが必要である。

に紹介した富国製糖は、1996年度から開始された組合向け酒造用含みつ糖製造のために約1億円をかけて工場の改修を行った²⁴。

5. おわりに

奄美黒糖焼酎業界の今後の大きな課題は、焼酎ブームが去った以降、いかに黒糖焼酎の消費を維持・拡大していくかということと、いかに地元奄美産原料糖の確保を図っていくかということであろう²⁵。2006年度より業界最大手の町田酒造が組合に加盟し、これで1社を除いてすべての黒糖焼酎メーカーと共同瓶詰め会社が組合に加盟したことになる。これによって業界一体となった取り組みを行える体制がほぼ整った²⁶。奄美大島酒造組合では、2007年5月に、毎年5月9、10日（こ・く・とう）を「奄美黒糖焼酎の日」に制定し、黒糖焼酎の消費拡大を全国にアピールして行くことになった。一方、原料糖問題については、現在交渉中の南西糖業との委託生産契約がうまくいくことを期待したいが、沖縄県のような補助金制度が新設でもされない限りかなり難しいのではないだろうか。将来的にこれを実現するためにも、まずは奄美でのサトウキビの増産を図ることが急務であろう²⁷。

今回の調査を通じて印象的だったのは、多くの関係者が、今回の焼酎ブームの最大の収穫として、全国的に「黒糖焼酎の認知

度」が高まったことを挙げていたことだ。これまでは、焼酎といえば芋や麦で、黒糖焼酎は「その他の焼酎」といった扱いでしかなかったが、やっと全国の消費者に「奄美の黒糖焼酎」として認識してもらえたようだ。

最後に、調査にご協力くださった、奄美大島酒造組合、奄美大島酒造協同組合、鹿児島県酒造組合、奄美大島酒造、富田酒造、町田酒造、奄美大島にしかわ酒造、高岡醸造、奄美酒類、徳田酒造、新納酒造、朝日酒造、喜界島酒造、南西糖業、富国製糖、徳南製糖、鹿児島県庁農政部農産園芸課糖業特産作物係、喜界島町役場、和泊町役場の皆様にお礼申し上げます。

24 (社)糖業協会編『現代日本糖業史』、丸善プラネット、2002年、286頁。

25 組合の2007年度事業計画では、①需要拡大と②焼酎粕を利用した商品開発（への協力）が2本柱として挙げられている（『南海日日新聞』2007年10月30日）。また組合では、「地域団体商標権」の取得をめざしている。

26 2007年11月1日、奄美大島酒造組合を含む県内11の酒造組合を1本化した「鹿児島県酒造組合」が発足した。

27 2007年度、国の砂糖政策が見直され、サトウキビ及び砂糖生産に対する補助金制度が変更になった。2007年産サトウキビから、これまでの「最低生産者価格制度」が廃止され、市場の需給を反映した取引価格が形成される制度が導入された。これに伴って、交付金（標準的な生産コスト－製糖工場への販売額）は国（農畜産振興機構）から直接キビ農家へ支払われることになった。ただし、交付金が給付されるのは生産規模等一定の要件を満たしたキビ農家に限定される。一方、製糖会社への交付金については存続されるが、経営の合理化が交付の条件となる。新制度については、農畜産振興機構 HP を参照のこと（<http://alic.lin.go.jp/sugarstarch/index.html>）。