

○平成16年改定のポイント

純米酒の製法品質の要件から「精米歩合70%以下」を削除

特定名称の清酒の製法品質の要件に「こうじ米の使用割合15%以上」を追加

特定名称を表示する清酒について、原材料名の表示と近接する場所に精米歩合の表示を義務付け

特定名称酒以外の清酒の容器又は包装には、「特定名称に類似する用語」を表示してはならない

（ただし、この用語の表示の近接する場所に、原則として8ポイントの活字以上の大きさで、特定名称の清酒に該当しないことが明確に分かる説明表示がされている場合には、「特定名称に類似する用語」が表示できる）

○特定名称の清酒の表示

特定名称の清酒とは、吟醸酒、純米酒、本醸造酒をいい、それぞれ所定の要件に該当するものにその名称を表示することができる。なお、特定名称は、原料、製造方法等の違いによって8種類に分類される。

特定名称	使用原料	精米歩合※1	こうじ米使用割合(新設)	香味等の要件
吟醸酒	米、米こうじ、醸造アルコール	60%以下	15%以上	吟醸造り、固有の香味、色沢が良好
大吟醸酒	米、米こうじ、醸造アルコール	50%以下	15%以上	吟醸造り、固有の香味、色沢が特に良好
純米酒	米、米こうじ	—	15%以上	香味、色沢が良好
純米吟醸酒	米、米こうじ	60%以下	15%以上	吟醸造り、固有の香味、色沢が良好
純米大吟醸酒	米、米こうじ	50%以下	15%以上	吟醸造り、固有の香味、色沢が特に良好
特別純米酒	米、米こうじ	60%以下又は特別な製造方法(要説明表示)	15%以上	香味、色沢が特に良好
本醸造酒	米、米こうじ、醸造アルコール	70%以下	15%以上	香味、色沢が良好
特別本醸造酒	米、米こうじ、醸造アルコール	60%以下又は特別な製造方法(要説明表示)	15%以上	香味、色沢が特に良好

※1 精米歩合とは、使用米のその玄米に対する重量の割合をいう。精米歩合60%というときには、玄米の表層部を40%削り取ることを意味する。米の胚芽や表層部にはたんぱく質、脂肪、灰分、ビタミンなどが多く含まれ、これらの成分は清酒の製造に必要な成分だが、多過ぎると清酒の香りや味を悪くするので、清酒の原料として使うときは精米によってこれらの成分を少なくした白米を使う。

ちなみに一般家庭の食用米は精米歩合91～92%程度の白米(玄米の表層部を8%程度削り取る)だが、清酒の原料とする米は、精米歩合75%以下の白米が多く用いられている。

特に、特定名称の清酒に使用する白米は、農産物検査法によって3等以上※2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に限られている。

※2 農産物検査法に基づく「米穀検査」で、「品位検査」で「一等級」から「三等級」及び「規格外」に分類されるが、この判別基準は「含有水分」を除くと「整粒割合」及び「異物混入」等の外観検査であり、「食味」等の品質ではない。従って清酒醸造に規格外の米を使った場合は上記の特定名称(純米など)を表示することはできないが、味わい等製品の酒質を判別することは事実上不可能であるため、悪意ある偽装表示の排除は困難。

また一般消費者から見ると、「包装」に等級の表示義務は無いため、その米の等級を店頭で確認することは困難。