

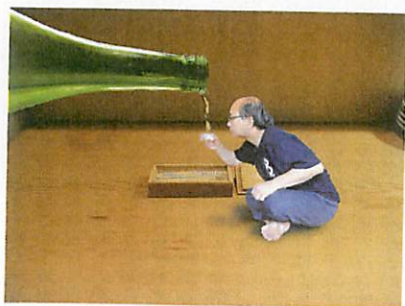
錯覚する税

三木 義一が税の誤解を解きほぐす!

三木 義一 MIKI Yoshikazu

大学法學部教授・法學部長。博士(法學)。専門:税法。一橋大学大学院修了。日本大学助手、静岡大学教授、立命館大学・同大学院教授を経て、2010年より青山学院大学教授。趣味は花や昆虫の撮影、「おもしろ写真」の作成。

※題字と写真も三木先生の作品



税が酒を造る? — 酒造法がない日本の酒造り

「1」ウイスキーは税が作った

お酒と税金の話は昔からいろいろな語り継がれています。酒は税をかけやすいものだったので、税を逃れるためのいろいろな工夫がされ、それが思わぬ効果を生み出したこともありました。ウイスキーが生まれたのも税金のためです。スコットランドがイングランドに併合された後、イングランドの税金がスコットランドにも適用され、スコッチウイスキーも課税されるようになりまし。当時のウイスキーは単なる蒸留酒ですから日本の焼酎同様透明な液体でした。徴税吏が近くの村まで来たと聞いた業者がウイスキーをシェリーの空樽に詰めて山奥に隠し、徴税吏の目から逃れようとしたのです。数年後、ほとぼりが冷めてから樽を開けてみると、なんとあの透明な液体が琥珀色に、味もい実にもろやかに変身していたのです。これによりスコットランドの地酒に過ぎなかったウイスキーが世界の酒に変わったと言われています(本当の史実な

のかどうかについてはいろいろな議論があるようです。

このように、税を避ける行為がよい酒を生み出すことがあるようです。もちろんその逆もありです。

「2」ビールと発泡酒

典型的なのが、日本で近年、何度も話題になってきた発泡酒です。本来ビールメーカーは美味しいビールを造り、安く提供することで競うべきです。ところが、日本ではビールの税率が高いため、安く提供できない。そこでメーカーが開発したのは、発泡酒でした。ビールというのは、麦芽を原料としているのですが、麦芽以外の副原料を一定割合まで使えます。ただ、その一定量を超えるとはビールとしては売れません。しかし、税率が極端に安くなります。そこで、副原料をビールよりちよつと多くした発泡酒を1994年頃から売り出してみたら、これが爆発的に売れました。そこで、財務省は慌てて、この発泡酒の税率を引き上げま

種類別の酒税の金額

(350ミリリットルあたり、消費税は別)

種類	金額	アルコール度数
1 ウイスキー	129円	37度
2 ビール (キリンラガー、アサヒスーパードライなど)	77円	5度
3 焼酎	70円	20度
4 発泡酒 (麒麟淡麗・生など)	46円	5.5度
5 日本酒	42円	15度
6 第三のビール (サントリー金麦、クリアアサヒなど)	28円	5度
7 ワイン	28円	12度

※かつこ内は代表的な銘柄、アルコール度数は一般的数値。ウイスキーと焼酎は度数に応じた税額加算

した。そこで、メーカーはやむを得ず、さらに副原料の多い発泡酒を作り、税率の安い酒にしました。そこで、またまた財務省がこの酒の税率を引き上げると、今度はさらにその税率の適用されない酒にするという有様で、財務省とメーカーのいたちごっこが繰り返されたのです。

本因は、日本のビールの税率が高すぎることにあります。ビールはアルコール度の低い酒なので、低い税率の方が合理的なのですが、日本ではビールは舶来の高級酒として長いこと飲まれてきたため、税率が

高く設定されてきました。冷蔵庫の普及により現在は最も大衆的な酒になったのですから、税率を下げればいいだけの話です。しかし、財務省は、ビールの税率が巨額なので、税率を下げることに抵抗しているため、メーカーはやむなくビール類似の商品の開発にエネルギーを注いでいるわけです。美味しいビールを安く飲めない日本の消費者こそいい迷惑です。

「3」酒造法がない日本

発泡酒騒動は、日本の酒造りが税金に左右されていることを端的に示しています。日本には、残念ながらお酒の製造法や原料規制などを消費者のために規定した法律がありません。つまり、酒造法はないのです。その代わり、税を課するためにお酒を区分した酒税法という法律があり、これによりお酒の区分方法と税負担が決定されます。その理由は、酒税が明治時代には日本の税収の中心だったからで、税収確保の観点から、酒造りを規制する必要があったからです。お酒を勝手に造らせないように、製造するには免許を必要とし、造った酒に応じた税金を徴収するために、酒の種類を厳密に区分したので。

「4」梅酒はなぜ認められた?

自分でお酒を造る自家醸造は明治時代に禁止されたので、長いこと家庭での梅酒造りも禁止されてきました。しかし、実際には各家庭で梅酒は作られていたようです。東大の有名な民法の先生が元ゼミ生だった大蔵省(当時)官僚を自宅に招いた際、秘蔵の梅酒をご馳走しようと思っ出したら、その官僚が「せ、先生これは禁止されています」と言い出したぞうです。びつくりして調べたら本当に酒税法で禁止されているのを知って、何という馬鹿なことをやっ

ているのだという批判をしましたが、一学者の批判などでは大蔵省はびくともしませんでした。

しかし、困ったことがおきました。昭和30年代の終わり頃の話ですが、当時の内閣関係者のひとりが新聞の夕刊にあるエッセイを書いたのです。タイトルは「世界の美酒、梅酒」。しかも、「梅酒は旨い。私も造っている」と書かれているではありませんか。国税庁で大問題になったよう、やはり処罰すべきと意見もあつたようですが、当時の長官が政治的決着を図り、処罰せず、この機会に梅酒造りを解禁することにしたのです。庶民が法を犯すと処罰されるのですが、偉い人が法を犯すと法が変わってしまうのです。何とも奇妙な話ですが、それほど梅酒を規制することの合理性がなかったのです。梅酒がまず解禁され、その後多くの果実の混和も認められました。今なおブドウ、ヤマブドウの混和は認められていないので注意する必要があります。また、あくまでも自分が飲むための製造が

40年前・40年後



が必要があります。また、あくまでも自分が飲むための製造が

認められているに過ぎないので、民宿がお客さんに有料で提供したりすると、酒税法違反で摘発されることもあります。

「5」小売販売店も免許

酒税収入を確保するという名目で、酒の製造業者だけではなく、酒販売業者も免許制にしています。納税義務者でもない小売業者まで免許制にする必要があるかはきわめて疑問です。そのため10年ほど前から要件が緩和され、スーパー、コンビニなどでも酒が販売されるようになってきました。スーパーの酒安売り等のために酒小売店が苦しくなってきたのですが、自民党の税制調査会が、今年4月驚くべき改正案を提出しました。酒販免許を強化して安売りをした業者の酒販免許を取り消すことができるようにしたいというのが、昭和13年という統制経済下に導入され、今日その合理性がきわめて疑わしい制度を、小売業者の救済に活用しようというのです。救済すべきなのは、創意工夫して努力している業者全体であるべきです。このような規制を活用しようという税調の発想の古さに驚きます。