

# 経済学者の恩返し

〜鳥々への提言〜

叶 芳和

黒糖焼酎は奄美のラム酒である。酒の分類で言うところ、スピリッツ(蒸留酒)に属し、ウォッカ、テキーラ、ジン、ラム、焼酎、ウイスキーは兄弟だ。黒糖を原料にする焼酎はラムであり、黒糖焼酎は「奄美産ラム」である。ただし、日本の酒税法上はスピリッツではなく、本格焼酎(蒸留酒)である。

70年前、奄美群島が日本復帰した時、酒税法上の税率が1キリ当たり焼酎(25度)約7万円、スピリッツ約14万円と大きな格差があり(1953年当時)、奄美の黒糖焼酎はそのままとラム酒の税率が課され、本土で販売するにあたり競争上不利になるため、米麦を併用することで焼酎と同じ税率にした。そうして誕生したのが「黒糖焼酎」である。

つまり、奄美黒糖焼酎は米麦を使う以外はラムの製法と同じである(昔は黒糖焼酎も、米や米麹を使わず、ラムと同様の方法で造られていた)。

なお、この税率格差は6年前に是正され、今は焼酎もスピリッツも税率は同じだ。現在はアルコール度数別の税金になり、税率はアルコール度数25度は1キリ当たり25万円、30度は30万円、40度は40万円である。スピリッツだから何円、焼酎だから何円という定めはない(2017年酒税改正。段階的実施)。

サトウキビ搾り汁100%で造る「アグリコールラム」を造って、奄美の力を見せてはどうか。付加価値が高く、地域振興の起爆剤になるのではないかと。

ラム酒やジンなどスピリッツ(蒸留酒)は、世界中で成長産業になっている。表2に示すように、世界市場でラムは75万キリから139万キリへ、

度は40万円である。スピリッツだから何円、焼酎だから何円という定めはない(2017年酒税改正。段階的実施)。

サトウキビ搾り汁100%で造る「アグリコールラム」を造って、奄美の力を見せてはどうか。付加価値が高く、地域振興の起爆剤になるのではないかと。

ラム酒やジンなどスピリッツ(蒸留酒)は、世界中で成長産業になっている。表2に示すように、世界市場でラムは75万キリから139万キリへ、

表2 世界のラム&ジンの消費量推移(単位:千kl,%)

	ラム	ジン	奄美黒糖	沖縄泡盛
1990	745	427	4.7	12.6
2000	981	503	5.1	20.8
2010	1,402	509	8.0	22.2
2021	1,385	768	7.0	12.6

(出所)IWSR社(ロンドン)。奄美黒糖焼酎は県大島支庁「奄美群島の概況」、泡盛は沖縄県酒造組合調べ。

## 奄美ラムの可能性

ラムは43万キリから77万キリへ増加。特に近年はジンの成長が著しい。

奄美はサトウキビ生産の適地であるから、世界でも希少価値として伸びている「アグリコールラム」を作ってはどうか。ラムは製法によって3種類あり、サトウキビを搾るだけで、限られた場所と時期でしか造れない。アグリコールラムは世界のラムの3%程度で希少だ。

アグリコールラムは、サトウキビ搾り汁100%を発酵させ、それを蒸

サトウキビ搾り汁100%を加熱濃縮シロップ

年間通してラム製造可能ラムの9割以上を占める

テロワールがしっかり表現され香り豊かなラム、仏海外県やハイチ等、収穫期・産地限定製造。

発酵が規則的、洗練された風味、冷蔵保存可能なシロップを使うので、年間を通じてラム製造可能

製法

原料

特徴

トラディショナル(インダストリアル)

糖蜜(モラセス)

アグリコール

サトウキビ搾り汁100%

ハイテストモラセス

サトウキビ搾り汁を加熱濃縮シロップ

留して造る。単式蒸留釜が一つあればいい。設備投資は300万円もあればできる。奄美交付金の最適な使途であるべきであろうか。

先月本欄で明らかにしたように、千葉原房総半島でもラムを造っている(8月11日付)。世界的な成長分野とみて、ラムやジンへの参入は多い。焼酎よりも、ラムの方が力的なプロジェクトになるのではないかと。

酒税法との関係で、奄美ではラムを造れないという説がある。酒税法の特例措置によって、黒糖を使う「焼酎」を造るのは大島税務署管内に各離島でラムづくりが始まった。2020年代に入って、沖縄本島の瑞穂酒造が音頭を取って、伊平屋島、与那国島、等々、黒糖が造られている八つの離島で黒糖を原料としてラム生産が始まった。のを、国税庁が行政指導で抑制している。それ故、奄美は黒糖焼酎以外の焼酎の製造は遠慮してくれと言つておられる。

このラムを沖縄では「黒糖酒」とも呼んでいる。また、多良間島産のラムは原料に米麹も併用しているようだ。奄美の黒糖焼酎と同じだ。1970年代、「韓国産」の大島産が国内流入し、奄美の製業界は大打撃を受けたが、近年の沖縄等のラム参入は「第二の韓国」になる危険はないの

業界はそうならないことを祈りたい。

ラムやジンなど、スピリッツは世界的な成長分野になっている。奄美の酒造組合は「黒糖焼酎規制検討委員会」を作つて議論を深めてはどうか。黒糖焼酎とラム酒が両立する道を探る。酒税法に触れないで成長分野に参入できる道を研究すればいい。もちろん、既存の焼酎業界の外からの新規参入が一番歓迎されよう。

夕闇が迫る頃、昼間の労働を癒やす「だれやめ」に、男たちは黒糖焼酎を飲んできた。黒糖焼酎は江戸時代から続く奄美の民族の酒であり、世界に冠たる銘酒だ。残さなければならぬ。しかし同時に、「成長」要素も必要だ。ラムやジン等への多角化の道も模索したい。

(元拓殖大学教授/奄美在来種研究所長)

ラムの90%以上はこれだ。大量生産で価格も安い。これに対し、サトウキビ搾り汁100%で造るアグリコールラムは、サトウキビの生産地で収穫期にしか造れない。サトウキビ搾り汁はすぐに劣化するの、限られた場所と時期でしか造れない。アグリコールラムは世界のラムの3%程度で希少だ。

アグリコールラムは、サトウキビ搾り汁100%を発酵させ、それを蒸

私の父は、48歳41日で亡くなった。私が22歳の時だった。それから26年が経ち、私も父が亡くなった年齢になった。親を早く亡くした人がよく、「死んだ親の年齢を自分は越えることができないか不安だ」と言つのを耳にするが、私も同じような気持ちだった。

特に、父は自死だったため、私もいつか父と同じように自ら命を絶したくなるのかと、死を身近に置きながら過ごしてきた。どう生きるかということよりも、どこでどう死ぬのかという死生観が先立っていた私は、父が亡くなった年齢に近づいて、不安をどんどん大きくしていった。

7月下旬、私の48歳41日目はブラジルで迎えた。大都会サンパウロの喧騒を聴きながら、父が生きた年月を越え、父よりほんの少し長生きができたことを確認した瞬間に、涙があふれた。父が亡くなってからずっと身近に置いていた死が、すーっと遠ざかっていく

### 加藤 里

日本常駐

