

# 来型機 3.6%が残存

類自動販売機の設置状況  
平成24年4月1日現在)

	撤廃決議直後の設置台数	設置台数 (従来型)	
		台	残存率 %
	185,829	6,652	3.6
管内	3,964	32	0.8
管内	12,072	132	1.1
管内	23,057	852	3.7
管内	30,520	762	2.5
管内	5,808	67	1.2
管内	19,707	785	4.0
管内	41,021	2,194	5.3
管内	18,603	776	4.2
管内	10,640	406	3.8
管内	11,455	385	3.4
管内	8,787	261	3.0
管内	195	—	—

## 撤去予定含むと2.7%

未成年者の飲酒を防止するため、購入者の年齢

国税庁は平成24年4月1日現在の酒類自動販売機の設置状況を公表した。それによると平成24年4月1日現在の従来型機の設置台数は6652台で、平成8年3月31日現在の従来型機設置台数を100%とした場合の残存率は3.6%となった。

# 全体の33%が大坂局管内 売上減を懸念 撤去進まず

を確認した上で酒類を販売することが求められているが、従来型の酒類自動販売機(以下、従来型機)による販売では、購入者の年齢を識別できないなどの点で問題があることから、全国小売酒販組合中央会では、平成7年5月の総会で従来型の酒類の屋外自動販売機の撤廃を決議。自主的な撤廃を進めてきた。

国税庁でも、平成12年8月30日に決定した「未成年者の飲酒防止等対策及び酒類販売の公正な取引環境の整備」に関する他、関東官或国税局管内で8

を促進するため、毎年4月1日現在の酒類自動販売機の設置状況などについて、酒類小売業者に報告を求めている。

平成24年4月1日現在の従来型機の設置台数は6652台で、全国小売酒販組合中央会の撤廃決議直後の平成8年3月31日現在では18万5829台だったことから、残存率は3.6%となった。

国税局別で見ると、従来型機の設置台数が最も多いのは大阪国税局管内で2194台。次いで



発行所 醸界タイムス社  
大阪 〒530-0003 TEL(06)6450-0570  
大阪市北区堂島1-2-2  
東京 〒105-0004 TEL(03)6459-0113  
東京都港区新橋5-6-4  
中部 〒455-0007 TEL(052)651-1597  
名古屋市港区南十番町4-1  
中四国 〒761-8032 TEL(087)882-2469  
高松市鶴市町5-3-10  
九州 〒860-0082 TEL(096)276-8585  
熊本市西区池田3-3-3-1  
アドレス <http://www.jyokai.com/>

お酒を愛する人の

## 清酒 金陵

きんりょう

西野金陵株式会社・四国・琴平

が5.3%と高い数字となった。

また今後、撤廃を予定している従来型機は472台あり、改良を予定しているのは689台となった。さらに、すでに稼働していない従来型機は403台あり、これらの台数をあわせると残存率は2.7%になる。

従来型機が減る一方で、なお従来型機を撤廃しない主な理由として、「撤廃費用または改良型機への切替費用の負担が難しい」、「周辺の酒販店が撤廃していない」などが挙げられているという。

国税庁では、引き続き全国小売酒販組合中央会などと連携し、「従来型機の撤廃および改良型機への移行を促し、より長期的には、すべての酒類自動販売機の撤廃に向けた取り組みについて検討を進めていく」としており、従来型の酒類自動販売機の撤廃を指導するとともに、やむを得ず酒類自動販売機を設置する場合は、購入者の年齢を確保できるような改良された



# マリァージュ愉しむ

## 耐焼磨球

### 酒造組合が魅力 体感のセミナー 「案内人」講座も

【熊本】球磨焼酎酒造組合(高橋宏光理事長)は11月16日、熊本市のグ  
ラヴィスタインングで  
「球磨焼酎セミナー」案  
内人養成講座&きき酒と  
相性料理マリァージュ  
を開催(後援:情報誌「m  
ocos」、日本酒造組  
合中央会)した。今年2  
月に女性限定で催した  
球磨焼酎と料理の相性を  
愉しむ提案型パティー  
と、「球磨焼酎案内人」  
の資格が取れる養成講座  
を合わせた2部構成。地  
元のシンガーソングライ

ターmicaさんのライ  
ブもあり、男女90人が参  
加した。  
球磨焼酎は熊本県球磨  
人吉地域で造られる本格  
米焼酎。WTOトリプ  
ス協定で世界的に保護さ  
れるブランドで、現在28  
の蔵元がある。講座は、  
球磨焼酎のエキスパー  
ト、魅力を伝える語り部  
を育成するため、球磨焼  
酎の歴史や文化、製法な  
どについて講義と試験を  
行い、「球磨焼酎案内人」  
008年から熊本・福岡・

東京などで催し、これま  
でに800人の案内人が  
誕生している。  
きき酒と相性料理マリ  
ァージュの講師は、前回  
に続きトータル飲料コン  
サルタントで球磨焼酎大  
使、友田晶子さんが務め  
た。球磨焼酎の個性を4  
つのタイプ(フレーバー:  
ライト・リッチ・キャラ  
クター)に分類し、一つ  
の料理に一つのタイプを  
合わせていく。

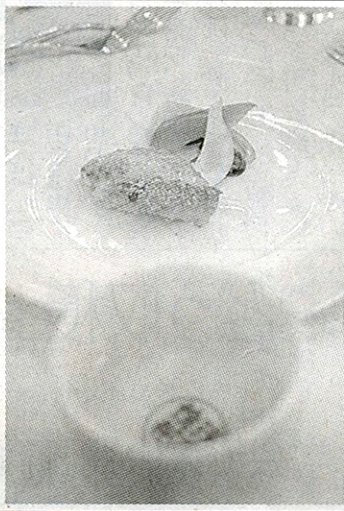
「フレーバータイプの  
球磨焼酎は、クラッシュ  
アイスを入れたシャンパ  
ングラスに注ぎ、『帆立  
貝柱とサーモンのカル  
パッチョ・ゆず風味サ  
ラダ仕立て』と一緒に  
「ライトタイプは、ロン  
ググラス、ソーダ割で。

たタンブラーで生(きい  
ストレート)でといった  
具合。球磨焼酎独特の方  
ラとチョコを使った直火  
燗など、飲み方や酒器も  
1点で合わせる。

よって引き出された球磨  
焼酎の魅力に触れ、参加  
者からは驚きや感動の声  
が上がった。  
これらの提案をまとめ  
た、友田さん監修の冊子  
「球磨焼酎4タイプ別・  
家飲みレシピBOOK」  
(無料)が、球磨焼酎の  
需要拡大を目指す球磨焼  
酎振興プロジェクト協議  
会(事務局・熊本県球磨  
地域振興局)から発行さ  
れており、球磨焼酎メイ  
ンで愉しむ家飲みも促し  
た。

酒造組合高橋理事長  
は「新しい発想、アイデ  
アを出すには感性が大事  
で、味覚を大事にするお  
酒を飲んでほしい。酒は  
嗜好品で、飲むものでは  
なく嗜むもの。いいお酒  
を嗜むことは一番の健康  
法。米焼酎は十分な素質  
を持っている」と感性を  
磨き暮らしを潤すお酒の  
魅力を語った。

セミナーには、「EN  
JOY JAPANESE  
E KOKUSHU(國  
酒を楽しよう)」推進協  
議会事務局「内閣官房国  
家戦略室」(東京霞が関)  
の石井裕晶内閣審議官も  
参加。「日本酒に比べ焼  
酎の認知度は低く、現地  
の食べ物に合わせながら  
展開していくことが望ま  
れる。このセミナーで研  
究することが、海外に焼  
酎の魅力を発信していく  
上で重要になるだろう」と話した。



「熊本野菜のバーニヤカ  
ウダ・くまモンスタイ  
ル」と。締めのスィー  
ツ「フォンダン・オ・ショ  
コラバナリアイス」に  
は、樽貯蔵のキャラク  
タータイプを、口を狭め

友田さんは「料理の邪  
魔をしないというだけ  
はなく、全く違うものを  
重ねると第3の味が生ま  
れるマリァージュを愉し  
んで」とアドバイス。酒  
食の5つの組み合わせに

酒粕は、味噌や醤油と  
同じ発酵食品であり、万  
能調味料として身近にお  
いて、和・洋・中などさ  
まざまな料理のほか、菓  
子やドリンクなど、幅広  
く使えることを74のレシ  
ピ

## 新刊紹介

酒粕のレシピ  
74品目を紹介  
「月桂冠酒粕レシピ」

月桂冠の監修による酒  
粕料理のレシピ本「月桂  
冠社員の酒粕レシピ」が  
11月30日、メディアアフ  
クトリーから発刊され  
た。

