

令和3年5月18日
日本洋酒酒造組合

梅酒の無添加、不使用表示に関する意見書

梅酒が文献に登場するのは300年以前の書物本朝食鑑に記載があり、この頃には既に梅酒は多くの庶民に飲まれていました。当時の製法と比較すると使用されていた原材料は現在の「梅酒」と大きな差異は無く、梅、古酒、白砂糖のみが記されており、現在の梅酒は使用される古酒(清酒)が多様化し焼酎を始め多種の酒類が使用されるようになった事です。従って日本発祥の梅酒の原材料は梅、糖類、酒類の3原料のみで製造されるのが伝統的梅酒の基本です。

梅酒は2000年頃以前において多くの家庭でも梅、糖類、酒類(主に甲類焼酎)で作られ、一般家庭で自家製の梅酒が消費されてきました。爾後、市販梅酒のブームが起き、2010年頃にかけて多種多様の梅酒が市場に登場し現在に至っています。

酒税法では梅酒は、「リキュール類」に該当し、他の酒類(種類)と異なり「リキュール類」に属する梅酒には製法や使用原料に対して全く規定が無く、酸味料、香料、着色料等の「添加物」を使用した梅酒(便宜上本格梅酒と区別の為、「一般梅酒」と称する)が多く市場で販売され、2015年に日本洋酒酒造組合にて、梅、酒類、糖類のみを使用した梅酒を「本格梅酒」と表示できる「梅酒の特定事項の表示に関する自主基準(以下「自主基準」という。)」の作成がなされました。

今日に於いても、市場には「本格梅酒」よりは多くの数量の「一般梅酒」が販売されており無添加又は〇〇〇不使用を明確に表記する事で端的に消費者に梅酒の明確な製法を伝えることが可能となります。

前述の様に、梅酒は原則、「梅、糖類、酒類」のみで製造され、消費者の認識も含め通常は「添加物」を使用する酒類で無いにもかかわらず、数多くの一般梅酒(通常同種の製品)が市場で多量に販売されており、キャリーオーバーを含め「無添加」又は「〇〇〇不使用」の表記は梅酒カテゴリーに関して必要不可欠です。

酒税法では「スピリッツ類」及び「リキュール類」以外の酒類の種類は使用原料(添加物を含め)及び製造工程さらにはそれらに関する表示方法等が明確に規定されており、この点は他の一般食品と異なる点で、酒類の種類表記(〇〇〇類)を見れば消費者に混乱を与えないと考えます。但し、梅酒(リキュール類)に関しては酒税法に於いての前述のような原材料及び製法等の規定は無く、消費者に正しい情報を伝えるためにも、梅酒に関して無添加の情報は(一般梅酒に多種の製法がある)必要不可欠な内容です。

従いまして、無添加、〇〇〇無添加を明確に表現するのは、梅酒本来の特性を明確に消費者に伝える手法で、消費者に優良誤認を与えるものではなく梅酒製法の正しい情報の提供に繋がり、梅酒に関しては必要不可欠な表記です。無添加表記を行うことにより、日本の伝統文化から生まれた酒類である梅酒を持続的に将来に繋げるものと考えます。

以上