



日本酒造  
杜氏組合連合会

東京都港区西新橋  
1丁目6番15号  
日本酒造虎ノ門ビル  
TEL03(3501)0103 番

第61号

『昭和51年に国の重要無形民俗文化財（第1号）に指定され、平成21年にはユネスコ無形文化遺産に登録された「早池峰神楽」』

日本酒造杜氏組合連合会役員

参 事	相 談 役	〃	監 事	〃	〃	〃	理 事	〃	副 会 長	会 長
菅 原 善 幸	平 野 保 夫	片 桐 清 司	照 井 俊 男	西 尾 孝 広	四 家 裕	梅 澤 努	小 松 正 史	中 川 博 基	石 川 達 也	直 町 昊 悦
(南 部)	(新 潟)	(新 潟)	(山 内)	(九 州)	(能 登)	(南 部)	(長 野)	(丹 波)	(広 島)	(南 部)

謹んで新春のお喜びを申し上げ、  
皆様のご多幸をお祈り申し上げます。



日本酒造杜氏組合連合会

会長 直町 昊悦

新年の御挨拶

新年あけましておめでとございます。いつもお祈りする次第です。

令和四年の年頭にあたり酒造蔵元様並びに関係者各位、又会員の皆様にご挨拶を申し上げます。

いつものことですが、新しい年を迎え一層の発展とご繁栄を心からお祈りする次第です。

昨年にも新型コロナウイルスの一年で、しかも新型コロナウイルスの新変異株「オミクロン株」でさらに私達の社会がおびやかされる事態になり心配されるこの頃ですが、今迄通りの三密を避け、手洗い、消毒、マスクの着用等を心掛けて生活をしていきたいと思っております。

日杜連の事業もコロナの影響も考え地方での交流会議を先延ばしにし、東京で役員会を行った他、

予定通り協力を頂き執行されました。

今年度も、十月十四日、日本酒造組合中央会において大倉会長様、岡本副会長様のご出席をいただき日杜連より、正副会長、宇都宮事務局長、白川・豊田事務局の出席のもと次の事項について陳情致しました。

酒造従業員の労働環境改善等に関する陳情

一、季節雇用者の清酒製造業退職金共済への加入等並びに永年勤続者への退職慰労金の支給について

二、酒造従業員の労働時間の改善について

三、酒造作業の安全について

四、酒造技能士の優遇方について

五、杜氏組合未加入者の加入促進について

六、伝統的酒造り技術の維持向上に関する支援について

新型コロナウイルスの影響で景気も低迷している昨今ですが全国酒造従業員の安全、そして安心して働ける職場を目指しお願い致しました。

詳しくは日杜連ホームページをご覧くださいと思います。

また、昨年は「伝統的酒造り」が国の登録無形文化財に登録され、

保持団体として「日本の伝統的なこうじ菌を使った酒造り技術の保存会」が認定されました。日杜連といたしましても同保存会と協力・連携し、伝統的酒造り技術の維持・保存を図るとともに、今後のユネスコ無形文化遺産登録に向けて尽力してまいります所存ですので、ご協力のほど何卒よろしくお願ひ申し上げます。

新型コロナウイルスで暗い話題が多い中、昨今は長きにわたって酒造りに精励され全国卓越技能者表彰を受けられました。

照井 丸實 様

栄誉ある受章誠におめでと御座います。

日杜連としても大変名誉なことでもありますし、長年日本酒造りのためまぬ努力の賜物であり、心からお祝い申し上げます。

今後、健康には十分気を付けられ後輩の指導、そして日本酒業界発展にご活躍されますようお願い致します。

本格的酒造期に入り、安全第一とコロナに気を付け、作業中事故を起こさぬ様にして頂き、國酒である美味しいお酒ができますことを祈念し新年の挨拶と致します。



日本酒造組合中央会

会長 大倉 治彦

年頭所感

新年にあたり、謹んでご挨拶を申し上げます。

はじめに、昨年は新型コロナウイルス感染症が拡大する中、豪雨や台風などにより一部の地域で大きな被害が発生しました。被害に見舞われた地域の方々並びにその家族の皆様にご心よりお見舞い申し上げますとともに、一日も早い復旧・復興をご祈念申し上げます。

さて、最近の日本経済は、新型コロナウイルス感染症に対する政府のワクチン接種の加速などの対応により、企業収益、個人消費ともに持ち直しを見せていますが、感染力が強いと言われていた変異株の出現及び世界的な拡散に加え、原油価格の高騰などにより、今後、料飲店等をはじめとしたサービス消費を中心に回復が遅れ

る可能性もあります。

国内における我々業界を取り巻く環境は、酒類間の厳しい競争、飲食業界やホテル・旅館業界の回復の遅れにより業務用の需要が減少する傾向にあります。一方、新たなライフスタイルが求められていくこともあり、家飲み需要が増加しており、家庭用の需要が堅調に推移しています。

海外への日本酒、本格焼酎・泡盛などの輸出は、世界的なコンテナ不足・運賃の高騰等不安定な要因はありますが、昨年後半から急速に持ち直し、日本酒は金額数量ともに過去最高となり、本格焼酎・泡盛も順調に回復してきています。

われわれ中央会としては、業界一丸となり、認知度向上のため発信事業を創意工夫しながら需要の喚起に取り組みとともに、SDGsに向けた取り組みを活性化させるなど内外を取り巻く環境の変化にも対応していくよう努めていくこととしており、本年取り組みべき課題について、重点事項を絞ってお話し申し上げます。

1つ目は、國酒の国内外における需要振興等についてです。

私ども業界を取り巻く環境は、国内外の酒類間の競争の中、新型

コロナウイルス感染症の影響を受け、大きく変化しています。われ

われ中央会としても、國酒としての日本酒、本格焼酎・泡盛、みりん二種の魅力や価値のPR等について、当会HPの再構築を含め重要度を増しているインターネット等を介した国内外の発信事業を強化します。また、各種イベントや展示会への参加なども、期間前後のSNSなどを活用した発信事業を強化し、オンライン等の選択肢も準備しつつ実施・展開していくこととしています。

日本酒については、特に、本年六月に実施予定の日本酒フェアでは世界的に認知されるイベントになるように創意工夫していきま

す。10月には日本酒の日を起点に実需に繋がる取組みを推進します。さらに、きき酒選手権大会を通して、各地域大学の有志、同好会とも協働して新たな日本酒ファンの取り込みに工夫をこらし実施していくこととしています。

加えて、家庭での消費拡大にもつながる季節に合わせた食文化と

ます。

令和7年には、国際的なイベントとして大阪万博が開催されます。当会としても昨年立ち上げたワーキンググループで情報収集に努めるとともに、その情報を需要開発や海外戦略の委員会（部会）などで共有し具体的な事業等を検討していく予定です。その間、食文化を含む國酒の発信事業などを積み上げ、日本酒フェアの拡大など開催の際には國酒が世界に注目されるようにしていくこととしています。

國酒については、政府のクールジャパン戦略、農林水産物の輸出促進戦略のご支援をいただいています。その成長戦略フォロアアップの一環として、令和2年11月30日に関係閣僚会議で決定された「農林水産物・食品の輸出拡大実行戦略」において輸出重点品目と輸出目標が定められ、日本酒、本格焼酎・泡盛もその中に含まれています。また、本年1月1日には地域的な包括的経済連携（RCEP）が

発効されます。われわれ中央会としては、毎年フォロアアップを行っている「日本酒の輸出基本戦略」及び「本格焼酎・泡盛の輸出基本戦略」に沿って、主要国際空港等におけるPR活

動、國酒の文化的価値のメディア

発信に加え、政府または各国ソムリエ協会やレストラン協会等関係団体と連携して認知度の向上を図ります。また、大規模展示会、ジャパンハウス等の場を活用した情報発信や蔵元の販路拡大の取組の支援、海外に設置したサポートデスクを活用した現地の情報収集や情報発信、蔵元の販路拡大の取組を支援し、市場の拡大を図ります。

日本酒においては日本酒GIが海外での大きな支えとなるとともに、国税当局のブランド化推進の支援もあり地域のブランド戦略として国内各地での取得が進んでいます。本格焼酎・泡盛GIについても、海外での地域ブランドの価値を高めるため、国税当局と協議し、生産基準の作成、合意形成を更に進める予定です。

また、日本酒等のユネスコ登録に向けては、「伝統的酒造り」が昨年12月2日に無形文化財に登録され、国税当局でも機運醸成のための支援強化が図られています。われわれ中央会としては、國酒の文化や麹を使った醸造技術の素晴らしさを一層内外に発信し支援していきます。

2つ目は、令和3年度補正予算

と税制改正についてです。  
国税庁の酒類業振興関係予算として、令和3年度補正予算では「新市場創造支援事業」「日本産酒類の販路拡大・消費者喚起推進事業」並びに「ユネスコ登録の機運醸成事業」が当初予算に加えて「38億円増加になっています。

また、酒税法の改正では、令和4年度税制改正として要望した「コロナ禍対策としての酒税の一律減税」については、残念ながら実現することはできませんでした。平成29年度の酒税改革により一昨年度の減税に加えて、来年10月には再度の酒税減税が行われ、果実酒と税率の一本化が予定されています。本年は、令和5年3月末に適用期限を迎える租税特別措置法第87条について、これが廃止される場合には、全国各地の蔵元の存続に極めて大きな影響を及ぼすことから、コロナ禍により苦境にあえいできた中小・小規模企業のからなる業界構造等に配慮した「國酒」にふさわしい制度改正となるよう要望してまいります。

3つ目は、原料米についてです。新型コロナウイルス感染症の影響により、原料米の需給予測が困難な状況が続いており、各地の組合

及び傘下蔵元から購入計画どおりの引き取りができないなど、大きな影響が出てきています。

われわれ中央会は、全国各地の組合との間で原料米問題について情報共有を図るとともに、日本酒造協同組合傘下の原料委員会や「日本酒原料米の安定取引に向けた情報交換会」（農林水産省主催）を通じて、現在の厳しい状況を関係主局及び農林水産省、全国農業協同組合連合会に伝え、適切な対応等を講じていただくよう要請してきたところです。

農林水産省においては、「水田活用の直接支払い交付金」及び「米穀周年供給・需要拡大支援事業」を拡充していただくとともに、水田活用リノベーション事業により、新市場開拓用米（輸出用日本酒向け原料米への支援）や酒造好適米の保管経費、加工用米への支援など日本酒の消費拡大支援を講じていただき、また、全国農業協同組合連合会においても各種支援策等をいただいたところで、す。

今後とも、われわれ中央会は、全国各地の組合及び傘下蔵元における原料米等の状況を踏まえ、全国の各産地との間の情報共有を図りながら、原料米調達ができるよ

う努めることとしています。また、焼酎用及びみりん二種類の原料についてもそれぞれの業界の状況を踏まえ、安価で安定的な原料調達ができるように努めていきます。

4つ目は、酒類の表示等の制度改正についてです。

清酒の製法品質表示基準に関しては、食品表示基準等清酒を取り巻く制度面の改正や、清酒を対象とした海外の審査・授賞機関の増加等を踏まえて、制度等委員会を中心に関係委員会で議論を重ね、理事会の了解を得て、国税庁に対して、製造年月表示を「任意記載事項」としていただきたいことや受賞の記述について公的機関以外から付与された賞についても記述を認めていただきたい旨要望することとしております。

また、酒類における有機の表示基準については、「AS法に組み入れられる方向で検討が行われる見込みと聞いており、当会としては、適切に情報共有させていただき傘下の蔵元の確な対応を期して参ります。

5つ目は、業界を取り巻く法律及び制度改正への対応です。食品衛生法等の一部改正に伴い、令和3年6月から酒類製造業者に

においてもHACCPに沿った衛生管理が義務化されています。衛生管理の取組みは、食品製造者の基本であり、一過性ではなく継続的に改善を行っていくものであります。

また、順次施行されてきている働き方改革関連法につきましては、現在施行されている有給休暇の取得の強化、時間外労働の制限、同一賃金同一労働に加えて、令和5年の4月から中小企業の割増賃金の50%引き上げが施行されます。

われわれ中央会としても、業界を取り巻く各種法律及び改正につきまして、全国各地の組合及び傘下蔵元の皆様に注意喚起するとともに、情報提供させていただいており、その共有化が図られているところですので、適切な対応をお願いいたします。もし、対応等でお困りこと等全国的に共有すべきことがあれば、当会にお問い合わせください。

最後になりますが、日社連会員の皆様には新型コロナウイルス感染症予防対策に配慮しつつ、令和4年には、新型コロナウイルス感染症が収束し、1日も早く日常が戻り、皆様元気に活動できるように祈念して新年の挨拶いたします。



日本酒造杜氏組合連合会

副会長 石川 達也

## 新年のご挨拶

謹んで新年のお慶びを申し上げます。

関係各位及び日杜連会員の皆様には、平素より日杜連の運営、活動に対して深甚なるご理解と格段のご協力を賜り、誠にありがとうございます。

日杜連会員の皆様は、酒造最盛期を迎えられ、日夜酒造りの業務に精励されていることと存じます。今期も事故や災害などがなく、皆様にとって実り多きシーズンとなることを心より祈念しております。

さて、「伝統的酒造り」が国の登録無形文化財に登録されたことは、コロナ禍で苦境に立たされた酒造業界にとって、明るいニュースだったと言えるでしょう。それに続いて、日本の伝統的酒造りをユネスコ無形

文化遺産へ申請する予定と聞いております。もしコロナ禍が収まった頃にユネスコ無形文化遺産に登録されたなら、世界から日本酒への注目度は一気に高くなり、インバウンド消費や輸出の伸びが期待されると思います。

そこで、伝統的酒造りが注目されるこの機会に、「伝統」について少し考えてみようと思えます。

伝統を伝統たらしめているものは何でしょうか？ 私はそれを「普遍性」だと考えています。

伝統は、一朝一夕には成り立ちません。ある程度の長きに亘る時間の中で培われていくものです。ということは、時代（社会状況や自然環境）が変わっても通用しなければ、伝統になりえないのです。

「伝統」には、古くさいイメージがあるかもしれませんが。最近生まれたものは、いくら優れていても伝統とは言えず、時代の淘汰を経てこそその伝統です。したがって、伝統は古くから、実はずっと時代が最先端を行くことができます。

そのことを端的に表した熟語が「温故知新」です。故（ふる）きを温（たず）ねて新しきを知るとい言葉は広く知られています。

私は、この「温故知新」こそが伝統継承の意味を理解する鍵となる言葉だと考えています。

もっとも新しきものとは、今より一歩先の価値を持つものです。たとえば、これから流行するものを常に予見し、先取りできる人は、時代の寵児になれることでしょう。それまでになかったモノやコトが出現すると、人はそれに惹きつけられます。しかし、今は新しくても、ほとんどの目新しいものは、あつという間に古びてしまいきます。そうやって流行というものの消長が繰り返されていきます。

ところが、時代が移ろおうとも古びないものがあります。それが、普遍性を帯びたものなのです。時の波を越えて受け継がれてきた伝統には、時代にかかわらず通用する普遍性があります。つまりそれは、過去、現在、そして未来でも通用するということです。普遍性のあるものは、

今より先でも通用する価値を有しています。言い換えれば、いつの時代にあっても、常に一歩先の新しさを持っているということになります。

したがって、伝統をきちんと受け継ぐことができれば、時代の最先端を行くことができるわけです。伝統技法を継承するのには、特別な才能は必要ありません。修練を積めば誰にでも身につけられるのが伝統技法です。どんなに素晴らしくても、限られた人しか体得できないような技術は、普及させられず、伝統にはなりえないのです。また、伝統技法は、実践するのに土地を選びません。気候や原料の少々の違いなど織り込み済みのものが伝統です。そんな誰でもどこでもできるといふところも普遍性であり、だからこそ全国に伝播し、連綿と受け継がれてきました。

酒造りの伝統とは、ただのテクニクのことではありませぬ。伝統技法をよくよく観ていくと、自然の摂理に則り、謙虚な姿勢で酒造りに取り組んだ先人の姿が浮かんできます。いくら伝統技法を取り入れたとして

も、その精神を抜きにしたハウツーやノウハウのみによつてこなすのなら、伝統を継承していいことにはなりません。伝統に敬意を払い、伝統を培った先人やその時代に思いを馳せる、つまり「故きを温ねる」ことで初めて伝統を受け継いで、これからの時代を切り拓く、つまり「新しきを知る」ことができるのです。

日本の酒造りには、先人たちの知恵と精神が込められた、伝統という素晴らしい財産があります。伝統的の酒造りが認められつつある今こそ、その財産をしっかりと活かすことに業界を挙げて取り組み、後世への伝承を積極的に図っていくべきだと考える次第です。

日社連といたしましても、昨年四月に発足し、国の登録無形文化財の保持団体として認定された「日本の伝統的なこうじ菌を使った酒造り技術の保存会」の協力態勢を取り、連携しつつ酒造りの伝統保存・継承に尽力してまいり所存ですので、ご協力のほど何卒よろしくお願ひ申し上げます。

末筆ではございますが、この

一年、災害や事故などなく、皆様のご健勝のうちに過ごされることを心よりお祈り申し上げます、年頭のご挨拶といたします。



日本酒造社氏組合連合会

副会長 中川 博基

年頭のごあいさつ

謹んで新年のお慶びを申し上げます。

新しい年を迎えるにあたり組合員様、並びに関係各位様の益々の発展と、御健勝を祈念申し上げます。

昨年より全世界に広まる、新型コロナウイルス、また新たな脅威オミクロン株の感染力はデルタ株を超える可能性があるとの専門家の指摘もあり、感染者数をどこまで減らせるか不透明との事で注意が必要かと思えます。これからの寒さ厳しい冬期、清酒醸造の最盛期を迎えるに当り労働者の安全と衛生に徹して美酒醸造に専念して

ほしく思っております。

昨年一月の菅内閣総理大臣の施政方針演説において「日本酒・焼酎などの文化資源について、ユネスコ無形文化遺産への登録を目指す」との発言がございました。これを基に我々の業界では「日本の伝統的なこうじ菌を使った酒造り技術の保存会」を令和3年4月に設立し、日本無形文化財及びユネスコ無形文化遺産への登録に向けて活動を進めてまいりました。日本酒造社氏組合連合会としても、同保存会の活動に協力し、日本酒造社氏認定者のほとんどが保存会に加盟していただいています。昨年12月には日本無形文化財登録がなされましたが、ユネスコ無形文化遺産となるよう機運を盛り上げていきたいと思います。

さて、昨年10月14日には、日本酒造組合中央会会長あてに、酒造従業員の労働環境改善等に関する陳情を行い、その後、大倉会長、岡本副会長と意見交換をさせていただきました。新型コロナウイルス感染症の長期的な影響により、酒造会社への打撃は経営上厳しい限り、蔵内の貯蔵数量の増加や消費数量の減少から減産せざるを得ないところも多々ある状態のことです。今は多種多様なインパクトある清酒を醸す時期かと感じますが、いづれにしても消費される清酒を醸造して消費拡大に向け酒造業界が潤う時代が早く来ることを願う所です。

最後になりますが、新型コロナウイルスの感染拡大、また、事故等無きよう万全の注意をして頂きまして、本酒造年度を有終の美を飾られて最良の年であられますよう祈念申し上げて新年のご挨拶とさせていただきます。

この道一筋 栄えある受賞

いづれもこの道一筋酒造りに夢をもとめ情熱を傾けて、長い間努力されてこられた功績を認められ、栄えある受章となりましたことは会員一同心よりお祝い申し上げます。

今後とも後輩の指導をお願い申し上げますと共に、ご健康に留意され、酒造業界の発展のために尽力されますことをお祈り申し上げます。

全国卓越技能者表彰（現代の名工）

（二社）南部社氏協会

照井丸實

（株）一ノ蔵

# 清酒製造業退職金共済制度

からのお知らせ

=退職金の請求手続きを忘れていませんか？=

日本酒造杜氏組合連合会をはじめ各組合の皆様には、日頃より清退共済制度の運営に当たり一方ならぬご支援を賜り、厚く御礼申し上げます。

また、貴連合会の各プロックの代表の方には、清退共済制度の相談員として、制度の相談や普及にご尽力いただいております。ねて御礼申し上げます。

お陰様をもちまして清退共済度は、令和3年10月末現在において、共済契約者数が約千八百事業所、被共済者数が四千二百人余であり、累計でおおよそ四万三千人の方々に二百二十億円余の退職金をお支払いしております。

い方もいらつしやいます。このため、当事業本部では、3年以上手帳更新がなく、かつ、掛金納付月数が24月以上の退職金受給資格のある被共済者について、長期未更新者調査を実施するとともに、被共済者の住所把握のため新規加入時・手帳更新時等において住所確認等を行い、退職金の請求漏れなどが発生しないよう努めているところでです。

今後とも、退職金支給の確実な実施を図るため、共済手帳への住所記載等につきまして、ご協力を賜りますようお願い申し上げます。なお、清退共の共済手帳は、上部を切り離すと「被共済者控え」となりますので、酒造期の終了時には、事業主様より「被共済者控え」をお受け取りいただき、ご自身の掛金納付状況については、ぜひご自身でご確認等頂きますようお願い申し上げます。

その一方で、加入頂いている従業員のうち、共済手帳の紛失や手続きの失念等により、共済手帳の更新や退職金の請求をされていない。

また、もしも加入漏れの方がいらつしやいましたら、清退共への加入申込をお願いいたします。その他、共済手帳の紛失や手続きの失念等、お困りの点やご不明な点がございましたら、ご遠慮なく下記までお問い合わせください。

清退共済制度に関する照会先  
 清酒製造業退職金共済事業本部  
 〒一七〇一八〇五五  
 東京都豊島区  
 東池袋一丁目二十四番一号  
 電話 〇三―六七三一  
 一七八八七  
 F A X 〇三―六七三一  
 一七八九〇  
<http://seitaiyo.taisyokukin.go.jp/>

## 第六〇回 日社連代議員会より

- ① 令和2年度事業報告について
- ② 令和2年度会計収支決算書について
- ③ 令和3年度事業計画案について
- ④ 日本の伝統的なこうじ菌を使った酒造り技術の保存会への協力について
- ⑤ 令和3年度会計収支予算案について
- ⑥ 令和4年度一般会費負担並びにその徴収方法案について (昨年度と同額)



⑦ 各杜氏組合に提出する案件について  
 (詳細については、第60回代議員会議録要旨をご参照下さい)  
 \* 新型コロナウイルス感染症の影響により、当初の日程から開催延期し6月29日の開催となりました。  
 \* 日社連WEBサイトには、日社連の基本情報等を掲載しているほか、会員専用ページを設けて組合員の皆様で様々な情報交換出来るページを設けておりますので、併せてWEBサイトをご覧ください。(https://nitoren.com/)

# ☆日本の伝統的なこうじ菌を使った酒造り技術の保存会への協力について

令和3年12月2日に国の登録無形文化財として「伝統的酒造り」が登録され、保持団体として「日本の伝統的なこうじ菌を使った酒造り技術の保存会」が認定されました。当会としても第60回代議員会において同保存会に協力していくこととしております。

会員の皆様には同保存会への協力のご理解及び、伝統的酒造り技術の継承・発展に引き続きご協力下さいますようお願い申し上げます。



## 日本酒造組合中央会

### への陳情より

役員会にて決定した「酒造従業員の労働環境改善等に関する陳情」について、令和3年10月14日に日本酒造虎ノ門ビル3階にて、日本酒造組合中央会の大倉会長、岡本副会長あて陳情を行いました。

本会からは、直町会長、石川副会長、事務局が出席し、労働環境等の改善について、以下の6つの項目について陳情を行い、その後、意見交換をさせて頂きました。

- ① 季節雇用者の清酒製造業退職金共済への加入等並びに永年勤続者への退職慰労金の支給について
- ② 酒造従業員の労働時間の改善について
- ③ 酒造作業の安全について
- ④ 酒造技能士の優遇方について
- ⑤ 杜氏組合未加入者の加入促進について
- ⑥ 伝統的酒造り技術の維持向上に関する支援について



### 「日本酒造杜氏」認定について

① 申請書類提出期限

令和4年4月22日（金）

② 称号認定審査会

令和4年5月下旬を予定

\*令和2年度までの認定者数  
422名（内女性8名）

### 令和元酒造年度 酒造従業員実態調査より

令和2酒造年度酒造従業員実態調査にあたり、ご協力を頂きました杜氏各位、お世話いただきました単位組合に厚く御礼申し上げます。

本年度の調査表提出数は前年より6通減の249通、杜氏710人に対して35.5%の提出率となりました。

本資料は日本酒造杜氏組合連合会の事業を進めていく上で重要なデータであり、酒造従業員の労働条件や就業環境の改善等に果たす役割は極めて大きなものがありますので、今後ともご協力の程よろしくお願い申し上げます。

特に、ここ数年調査票の提出率が下がってきており、調査項目も回答がしやすいよう改善を行いましたので、可能な限りご協力いただき（回答可能な項目のみで可）、提出率向上にご協力下さいますようお願い申し上げます。

令和2酒造年度の調査対象者は、昨年に比べ183名減の1,936名となりました。

① 従業員の年齢構成  
季節雇用者を見ると、60〜69歳の割合が27.7%（昨年27.5%）

と最も多く、次いで50歳以上が20.9%（昨年17.4%）、40～49歳が20.6%（昨年19.1%）と続き、50歳以上で約半数を超えている状況にある。

(2) 年間雇用者を見ると、60歳以上の割合が9.5%と少なく、会社規定（定年）で退職する方が多いことが推測できる。平均年齢

杜氏及び従業員の平均年齢は次のとおりとなった。

○杜氏 季節雇用 63.1歳（昨年62.2歳）  
年間雇用 53.0歳（昨年48.6歳）

○従業員

季節雇用 組合員 55.1歳（昨年57.8歳）  
非組合員 52.8歳（昨年56.6歳）  
年間雇用 組合員 43.6歳（昨年43.7歳）  
非組合員 42.7歳（昨年41.4歳）

(3) 技能士手当

技能士手当受給者は、全国平均で16.9%であり、前年度対比3.3%

増となった。

(4) 賃金状況

全国の平均賃金は次の通りとなった。

○全従業員年齢構成表

		30歳未満	30歳以上	40歳以上	50歳以上	60歳以上	70歳以上	計	
季節雇用者	組合員	人数	17	29	56	67	75	46	290
		構成比	5.9%	5.9%	19.3%	23.1%	25.9%	15.9%	100%
	非組合員	人数	21	45	69	60	93	29	317
		構成比	6.6%	14.2%	21.8%	18.9%	29.3%	9.2%	100%
計	人数	38	74	125	127	168	75	607	
	構成比	6.3%	12.2%	29.6%	20.9%	27.7%	12.4%	100%	
年間雇用者	組合員	人数	88	127	202	135	33	6	591
		構成比	14.9%	21.5%	34.2%	22.8%	5.6%	1.0%	100%
	非組合員	人数	143	203	174	131	71	16	738
		構成比	19.4%	27.5%	23.6%	17.8%	9.6%	2.2%	100%
計	人数	231	330	376	266	104	22	1,329	
	構成比	17.4%	24.8%	28.3%	20.0%	7.8%	1.7%	100%	

○全国役職別平均賃金（季節雇用調査）

（単位：円）

役 職	杜 氏	杜氏補佐	三 役	役 人	一 般	女性組合員
平均賃金（日給）	21,445	14,856	13,286	12,434	10,357	9,448
【参考】要望賃金	27,942	16,437	15,354	14,525	13,688	-

**酒類の表示の適正化について**

商品の表示事項に関して、ラベルの張り間違え等の単純な誤りでも、消費者の信頼を簡単に損なってしまうことがあります。

日本文化の粹たる「國酒」の製造に携わっている技術者として、酒類の表示の重要性を改めて認識し、法令に準拠した適切な表示を行うことにより、消費者の信頼を損なうことのないよう努めましょう。

**酒造作業の安全及び事故報告について**

毎年、日本酒造組合中央会へ酒造作業の安全に関する陳情をしており、労使双方の協力のもと安全教育と安全な作業環境づくりとで事故発生を0にすることを話し合っております。

組合員の皆さんも会社の安全教育には積極的に参加し、指導事項を守り事故・災害に遭わないよう心がけましょう。また、万一事故・災害が発生した場合は、所属する杜氏組合に事故報告をお願いいたします。同様の事故・災害が発生しないよう各組合にフィードバックいたします。



仕込み



蒸留

# 登録無形文化財「伝統的酒造り」 守りつなぐ 伝統の酒造り



蒸し

こうじ造り



所蔵：税務大学校税務情報センター（租税史料室）

日本の伝統的な酒造りの技術は、日本の恵まれた気候風土によって育まれたこうじ菌を使う独特の技術であり、日本が誇る文化です。  
長い歴史の中で、しなやかな感性と優れた技術で磨き上げられてきたこの日本の文化を、次の世代に確実に継承し、さらに発展させましょう。

日本の伝統的なこうじ菌を使った酒造り技術の保存会  
国税庁・文化庁

右の二次元コードより保存会の  
ウェブサイトをご覧いただけます

