

報告②

「農商工連携モデル「鹿児島県の焼酎産業」の発展と課題」

鹿児島国際大学大学院 経済学研究科

教授 大久保 幸夫

皆さんこんにちは。鹿児島国際大学の久保です。



今日は私の専門ではないのですが、鹿児島県の焼酎産業についてお話をさせていただきます。

何故この話をするようになったかと申しますと、2006年に本学経済学部地域創生学科ができ、その創設に関わり学科長などをやらせてもらった関係で、地域の産業である焼酎について学生たちと一緒に調べた経験があったからです。今日は全体的な話で、あまり深い話は出来ないのですが、六次産業化の視点から、鹿児島における焼酎産業現状と課題についてお話をさせていただきたいと思います。

今日の話の流れとしましては、鹿児島県の焼酎、この現状についてまずお話しします。次に焼酎ブームが戦後3回あり、最近の第3次の焼酎ブームが過ぎ去った後どうなったかという話。それから原材料である鹿児島県の「さつまいも」にどのような問題点があるのか。さらに焼酎製造時に沢山でる焼酎粕、悩ましいところですが、これを活かす取り組みがどう行われているということ。最近、話題の黒霧島、クロキリと言いますが鹿児島県の焼酎ではあ

りません、宮崎の焼酎です。これが爆発的に売れている背景についてお話します。最後に、焼酎に関わる課題について話をさせていただきたいと思います。

それではまず鹿児島焼酎についてです。資料にありますようにこちらは2012年の鹿児島県のシェア、焼酎のシェアです。これは全体の酒類のシェアですね。これをご覧いただいでわかるように鹿児島は非常に特異な土地でして、30%が芋焼酎です。ビールはこの緑の部分で、焼酎より少ない。ビールより焼酎が飲まれているところは全国で鹿児島1県だけです。東京・大阪、これは右が2000年ですので、この一番下のこの部分が単式蒸留焼酎です。本格焼酎を表しますが、全国的に飲まれるようになる。北海道におきましても、北海道は元々連続式蒸留焼酎、所謂甲類が盛んなところだったのですが、最近では、本格焼酎も飲まれるようになってきました。昨日ススキノあたりで飲んでいたら、鹿児島のプレミアム焼酎、森伊蔵とか魔王がありました。また北海道の芋焼酎も大変美味しい焼酎でした。

ということで最近では本格焼酎が増えてきました。これは鹿児島における焼酎の位置と言いますか、特産物の中で占める位置です。1位はこの配合飼料。次に黒豚とか黒牛とかの肉類ですね。3位が焼酎で、かなりの割合を占めております。

出荷量もずっと増えてきて、この頃が所謂焼酎ブームです。その後、これはちょうど震災があった頃で、その震災の後にまた本物志向が戻ってきたのか、少し増えている現状があります。

全国的にも鹿児島の焼酎は全国で1位を占めています。2位が宮崎です。宮崎は芋焼酎ですが、蕎麦なども有名です。大分は麦焼酎。続いて福岡となっております。

九州は、そういくことで、焼酎の文化圏です。鹿児島が4分の1ほど生産しております。それから宮崎、宮崎は先ほど申しましたように芋焼酎だけじゃなく雲海酒造さんの蕎麦焼酎なども有名です。大分は麦焼酎ですね。ご存知だと思いますが、「いいちこ」が有名なところで、それから福岡は主に麦が多い。あと日本酒を絞った後の粕から造った粕取り焼酎などもあります。熊本は米焼酎。沖縄は泡盛というように、この本格焼酎を見ますと9割が九州で生産されていることとなります。

今日のテーマは六次産業化ということですが、この一次産業の農産物である「さつまいも」を焼酎という形で製品化する蔵元が110前後あり、県下全域に散らばっております。銘柄にすると約1500銘柄の焼酎を作っています。焼酎産業が全県的な広がりを持つことがこれでわかると思います。

ここで予備知識として、焼酎の製法について簡単に触れておきたいと思います。芋焼酎を造るには、麹菌、芋を使います。芋は澱粉ですのでこの澱粉を糖化する時に麹が必要です。先ほど泡盛では黒麹を使うというお話がありましたが、芋焼酎造りには、黒麹の突然変異

で生まれた白麹を主に使っています。最近では、新しい黒麹と言われる NK 菌を使った黒霧島や黒伊佐錦が、パンチがあるスッキリした焼酎として全国的に流行っています。この種麹の製造も鹿児島で行われているということです。

焼酎造りの特徴として二次仕込みがあります。鹿児島はご存知のように大変温暖な地ですので、一度に仕込んでしまうと、「もろみ」が腐ってしまう傾向があります。そこでまず水と麹と酵母を入れて「一次もろみ」を造り、充分発酵させた後、蒸した材料（芋）を入れます。ここではかなり酵母が増えていますので安全に発酵できる。腐らないというわけです。

先ほどもお話したように白麹は、沖縄の黒麹の突然変異です。沖縄はもちろん鹿児島より暑い所です。そこで何故「もろみ」が腐らないかというと、黒麹がクエン酸という酸を作るからです。ちなみに、黄麹という日本酒を作る麹は酸を作りません。黒麹を使うことによって腐敗しにくい「もろみ」ができるわけです。それを単式蒸留機で一回だけ蒸留するので単式蒸留焼酎と言います。昔、焼酎を甲類・乙類と分類していたところの乙類にあたります。乙という名前が劣っているような印象を与えるということで、単式蒸留焼酎とか本格焼酎という呼び名が使われるようになりました。

鹿児島における産業クラスタは、六次産業化と言えらると思ひますが、この広がりについてこの資料を使い説明させていただきます。もちろんここでの一次産業は「さつまいも」、それから麹を作る時に米を使います。「米」も一次産業ですね。先ほど泡盛でタイ米を使っているというお話がありましたか、焼酎でも国産米だけじゃなくてタイ米を使っているところもあります。

二次産業になりますと、麹を作る微生物産業であったり、様々な設備、それから容器を作る工場、瓶詰め、それから運送がそうです。三次産業になりますと、小売、飲食店、それから鹿児島は今観光に力を入れていますので観光との関係が出てくる。総合的に一次産業の価値を生み出すために六次産業化しているということは言えるかと思ひます。

焼酎ブームについてはご存知だと思ひますが、簡単に触れておきます。まず70年代に所謂「白波ブーム」が起こっています。これは薩摩酒造という指宿の酒造会社が、ロクヨンという飲み方を広め、焼酎「白波」が九州、特に福岡とか北九州の方で爆発的に売れ出した。このロクヨンという飲み方は、6のお湯をまず容器に入れて4の焼酎を入れると非常によく混ざって美味しい飲み方が出来る。これを広めて第1次ブームを作ったということがありました。

第2次ブームは麦焼酎ブームで、三和酒類さんの「いいちこ」が全国的に広がるということがありました。

第3次ブームは、これが2001年から2006年までの主に芋焼酎ブームです。この時期に黒麹の人気が出たり、プレミアム焼酎が流行ったりしました。これによって市場が東京・大阪などの大都市に拡大し、同時に北の方でもだいたい飲まれるようになります。

これは数量の変化です。清酒とよく比較されるのですが、清酒の出荷消費量がかなり落ちています。この紫の線が焼酎です。甲乙合わせた焼酎で、これが2003年ぐらいに清酒を逆転しているという現象が起きています。この辺から焼酎ブームが騒がれるようになりました。2005年、ここでまた本格焼酎が甲類を抜いたということで本格焼酎ブームが起きたという言い方をされました。

これはよく言われる焼酎前線です。元々この南九州中心に飲まれていた焼酎が次第に全国に広がっていく。甲類と乙類がちょうど一緒になるところが焼酎前線と言われるところでして、1975年当時九州にあった前線が次第に北に移っていき、今はだいたい富山辺りです。富山辺りを境に西は本格焼酎が飲まれるところ、東は甲類が飲まれるところと分かれています。静岡はちょっと落ち込んでいたのですが、静岡もだんだん本格焼酎が多くなっています。

3次ブームの特徴は、芋焼酎のブームでして、鹿児島と宮崎が主に伸びていって、逆に大分の麦焼酎が、ちょっと下火になったという傾向があります。これは県外への鹿児島の焼酎がどのくらい県外に出ているかということを示しています。ブーム以降県外に出る数が増えています。それともう一つ特徴的なことは、桶売りという制度があります。鹿児島だけではないのですが、芋焼酎というのはシーズンがありまして、主にさつまいもが取れる時期が9月10月です。10、11、12月の3ヶ月、100日ぐらいで芋焼酎は生産されます。空いた時期、春と夏には、実は麦焼酎などを作っています。例えば、麦焼酎を大分の業者に頼まれて作ってそのまま売る。その時点では課税されませんのでここに出てこないのですね。この青い線が製造量でして、これが課税数量。これだけ差があるのは課税されないでそのまま桶の状態、例えば宮崎だったら宮崎の業者に渡されているということです。ブームの時にかなり桶売りで儲かっていたということがあります。最近はこの桶売りの方も減っています。

ちょっと先を急ぎます。

3次ブームの後の話ですけれども、だいたい落ち着いてきまして青い方が2006年ですね。赤いほうが2012年ということで、この焼酎前線も、富山県は変わらないが、静岡県も本格焼酎の方に入ってきています。福島と宮城が伸びているのは、一説には震災後の復興の

関係で九州の人たちが仕事に出かけて行って飲んでいるのではないかという説があります。ブームの後厳しいのは関東の方ですね。関東でかなり減っています。福岡ではどっちかというところ復活している。それなりに健闘しているのではないかと思います。

次に「さつまいも」の話をしていきます。鹿児島は、そもそも米が取れない土地です。米は1位は1位なんですけど、その次がお茶ですね、お茶も全国2位です。それからさつまいもですね。さつまいもは澱粉用と半分が焼酎で利用されています。ブームの後、このさつまいもの生産もやはり減っている現状があります。

次に焼酎粕の話ですが、実は焼酎粕が穀類で作る焼酎よりも沢山出て、焼酎の2倍の焼酎粕が作られます。この焼酎粕は年間50万トンほど出ます。2007年から海洋投棄が禁止になり、今では大規模なプラントを作り、大きな焼酎メーカーが中心になって組合を作って運営をしているということです。プラント以外に肥料または飼料等に使われています。

時間がありませんので少し急ぎます。

個別の企業について触れさせていただきます。薩摩酒造が一番鹿児島では大きな酒造会社で、銘柄ではさつま白波が6割を占め、昔ロクヨンを流行らせた会社です。最近では黒白波で、こちらの方でも放映されているかどうか知りませんが、有名な女優さんが出ているコマーシャルで全国的に宣伝しようとしているようです。濱田酒造さんは、サントリーさんと提携して芋焼酎の「黒丸」をサントリーから発売し、全国展開を図っているところです。霧島酒造さんは宮崎なのですが、実はここが一番元気のある企業で、この間、日経ビジネスに特集が組まれていました。ここが鹿児島の蔵元にとっても一番脅威ではないかなと思います。

それから最後に焼酎産業の課題についてです。これは九州の本格焼酎協議会が出したものです。リーマン・ショックの後の経済悪化で厳しくなり、それから若者のアルコール離れ、甲乙混和焼酎が出てきて、大手のビールメーカーなどが甲乙混和焼酎を販売しています。それから酒税法の見直しですね、これも先ほどの泡盛と同様に中小企業の減免措置というのがあり、この間切れるところをなんとかあと5年間伸ばしてもらった。これを恒常化できないかという話があります。それから原料米問題ですね、所謂トレーサビリティをはっきりさせろということですが、タイ米を使っているところもあり、外米を使っていると印象が悪くなるのではないかなということをおっしゃられています。それから甲乙混和焼酎との差別化をはっきりさせるということ。それから輸入を促進しなければいけないということだと思っています。

鹿児島県の課題としましては、マーケティング戦略がまだ進んでいなくてこれから販路を拡大する必要がある。ブランド化戦略としましては、2005年にWTOのTRIPS協定で薩摩焼酎が地理的表示を認められた、これをもっと活用できないか。それから焼酎の六次産業化には県もかなり力を入れており、焼酎文化による「おもてなし」ということで2014年にかごしま本格焼酎の産業振興と焼酎文化でおもてなし県民条例というのが出ています。県をあげてこれからやっっていこうという姿勢が表れております。

それから「さつまいも」の安定供給ですね。今日の追加資料に載せていただきましたが、農業の就業人口が減っております。問題は高齢化ですね。このオレンジが70代、これが60代ですから、7割方が高齢者ということです。さつまいもの収穫は非常に手間がかかるようです。農家に対して様々な助成が必要ではないかなということです。観光につきましては、鹿児島には7つのSというのがあります。西郷隆盛、焼酎、桜島、新幹線、スパ、スローフード、スローライフが鹿児島の7つの魅力です。新幹線効果で観光客は伸びています。一時2年目のジンクスで減ったのですが、台湾との直行便ができたり、LCCなどの効果で増えています。去年一番観光客が多かった。観光に力を入れていきたいということです。

最後に、日本酒が減っていると言ったのですが、実は日本酒はこのように輸出がすごく伸びています。和食ブームでどんどん伸びている。焼酎の輸出先はこのように、中国、アメリカ、台湾ですが、実はほとんどが駐在員のために輸出しているという状況で、現地の人にはあまり飲まれていないのです。どうしたら外国の方に、飲んでいただけるようになるか。食との連携というような話がありましたが、鹿児島は豚ですね、黒豚の料理などと一緒に売り込む。和食と清酒ということで売っていますので、肉と焼酎ということで外国に売り出せばいいんじゃないかというような話もあります。

駆け足で時間もオーバーして申し訳ありませんでした。以上で終わらせていただきます。ありがとうございました。

司会：ありがとうございました。

どなたか一件だけです。先ほどと同じように、時間がないからこれだけは忘れないために質問したい、よろしいですか。

それでは先生、どうもありがとうございました。

向かいの部屋でお茶を用意してありますので、どうぞお飲みください。

【報告② レジメ】

2012年の全国統計によると、成人1人当たりの消費量が最も多い酒類は、鹿児島県を除くと、すべての県でビールである。鹿児島県では本格焼酎が26リットル、ビールが18.2リットルと本格焼酎（芋焼酎）が最も多く飲まれている。まさに鹿児島は芋焼酎文化圏と言ってよいだろう。

さつま芋は、18世紀初頭前田利右衛門が琉球から鹿児島の山川に持ち帰り、全国に広まったと言われている。鹿児島は、シラスに覆われた痩せた台地で米作には適さず、また温暖な気候で醸造酒は腐りやすい土地柄なため、さつま芋から蒸留酒が作られるようになった。芋焼酎300年の歴史はこうして始まる。明治に入り、仕込み法の開発や泡盛黒麹菌の導入、近年では新たな蒸留器の開発などが生産性と品質の向上をもたらした。焼酎は戦後3回のブームを経験している。70～79年の第1次ブーム、81～85年の第2次ブーム、そして、97～00の焼酎の大幅増税にもかかわらず01～06年に巻き起こった第3次ブームである。特に第3次ブームは芋焼酎が主役であった。焼酎ブームにより生産量と消費量は大きく伸びたが、その後は減少に転じ、ここ数年は横ばい状態が続いている。出荷額が減少傾向にあった2008年に事故米不正転売事件が起こった。その影響を受けて麴米の国産化が進んだ。それらによるコスト増、甲乙混合焼ちゅうとの競合、生産農家の高齢化による原料芋の安定供給不安、焼酎粕の処理問題など課題は多い。

しかし、平成22年度の焼酎の県内製造品出荷額は1260億円、部分肉・冷凍肉の1546億円に次いで県内第3位、全国では1位を占める。現在、そしてこれからも本格焼酎は鹿児島県を代表する主要な特産品であり続けるだろう。鹿児島における焼酎産業は、原料の栽培・加工・調達から焼酎の製造・流通・販売、さらに焼酎粕の処分までを鹿児島県内で行うため地域の農商工連携（六次産業）モデルと位置づけられ、地域循環型産業クラスターを形成して地域経済に貢献している。

2013年12月鹿児島県議会は、本格焼酎の製造業及び関連産業の振興を図るため、基本理念、県の役割、製造業者等の役割などを定めた県民条例「かごしま本格焼酎の産業振興

と焼酎文化でおもてなし県民条例」を制定した。条例は、産学官の役割と連携、県民をあげての「焼酎文化」での「おもてなし」を奨励している。

本研究では、鹿児島県における焼酎産業の六次産業化の現状と課題、これからの展望を各種統計資料、文献などをもとに考察する。

[報告② 参考資料]

農商工連携モデル「鹿児島島の焼酎産業」の発展と課題

鹿児島国際大学大学院

大久保 幸夫

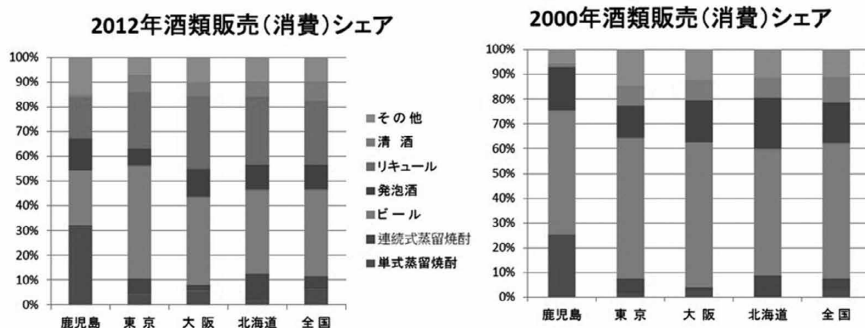
1

目 次

- 鹿児島島の焼酎(現状)
- 焼酎ブーム
- 鹿児島島のさつま芋
- 焼酎粕の処理
- 焼酎メーカーの動向
- 焼酎に係る課題

2

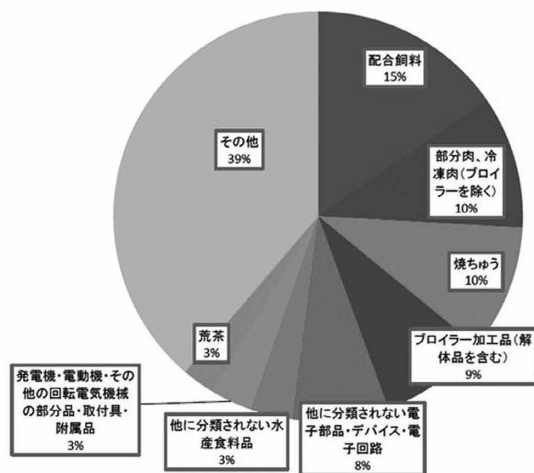
鹿児島は芋焼酎文化圏



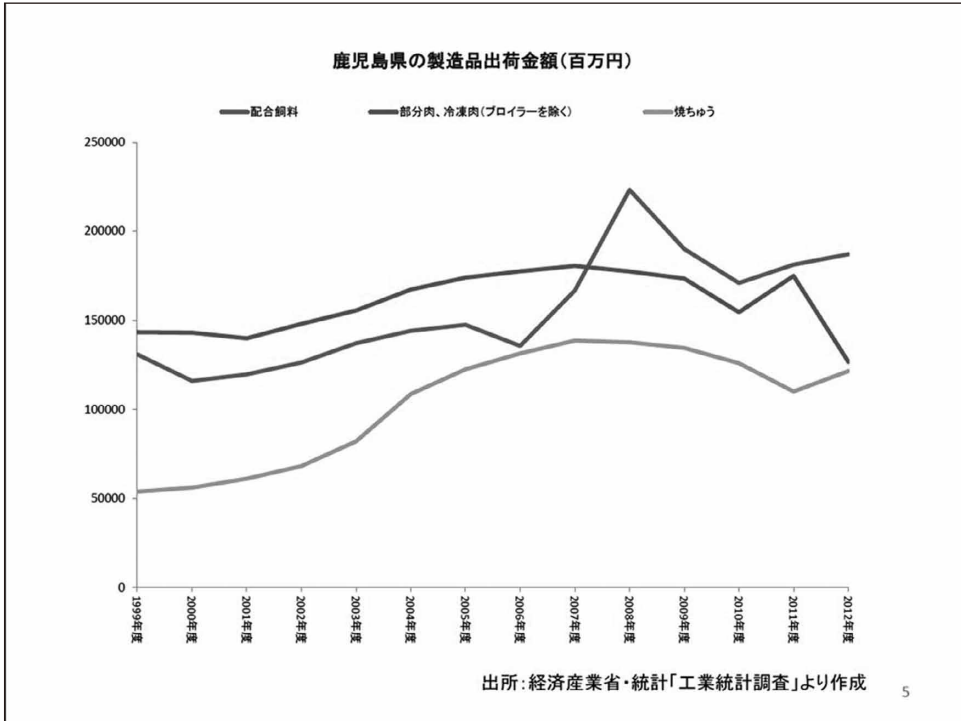
出所:国税庁「平成24年度分 酒税課税関係等状況表」より作成

焼酎は鹿児島県製造品出荷額第3位

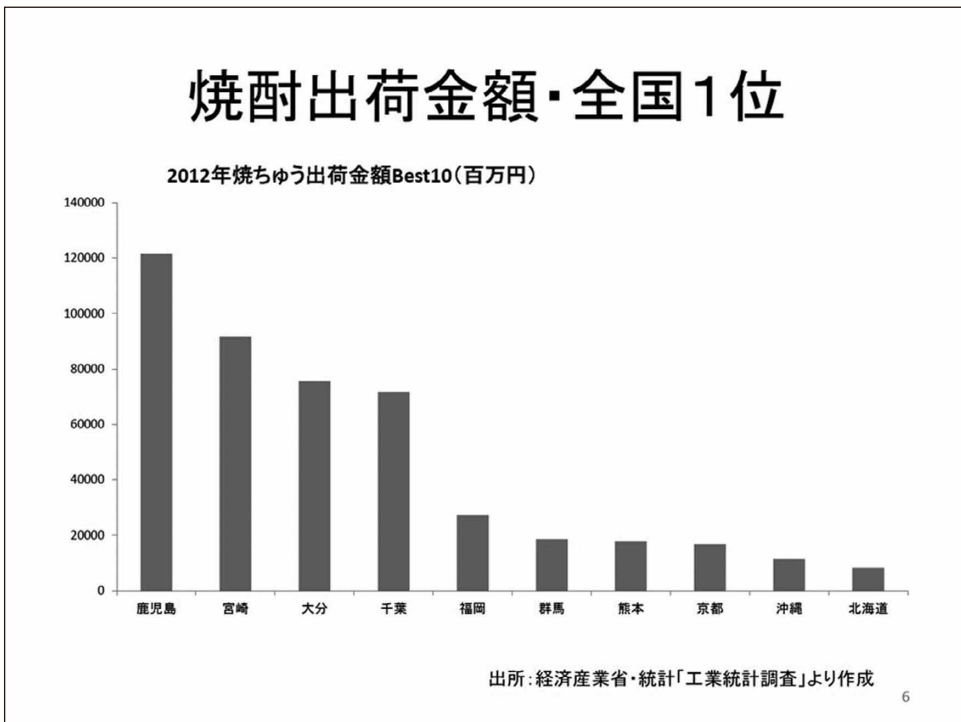
2012年鹿児島県工業統計表「品目編」データ



出所:経済産業省・統計「工業統計調査」より作成



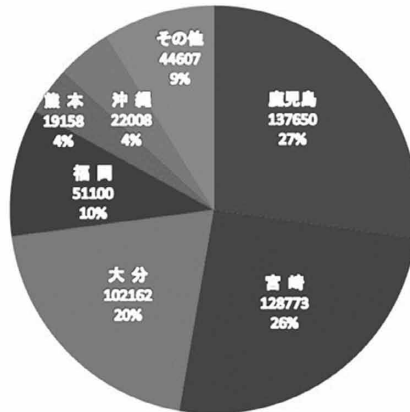
5



6

本格焼酎の9割は九州で生産

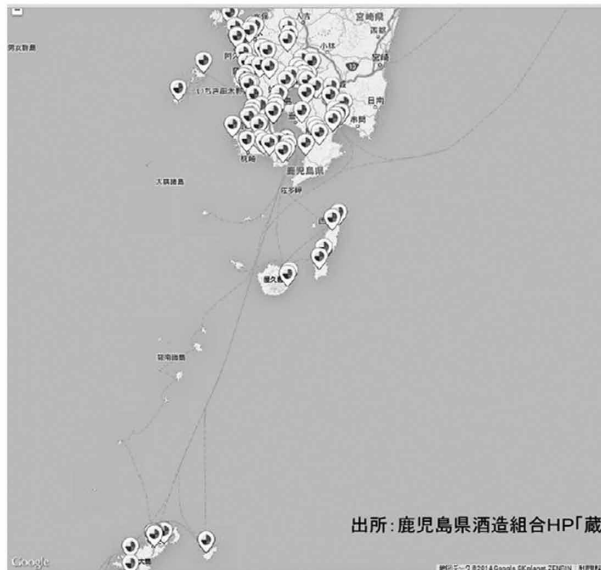
2012年度単式蒸留焼酎課税状況(KL)



出所: 国税庁「統計情報、間接税、酒税」より作成

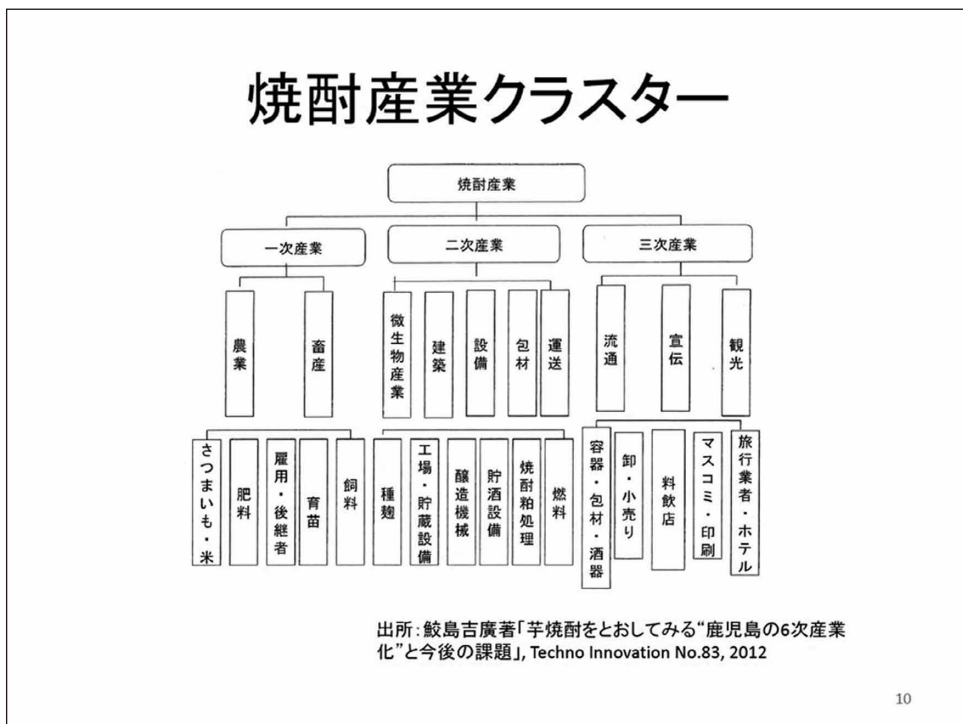
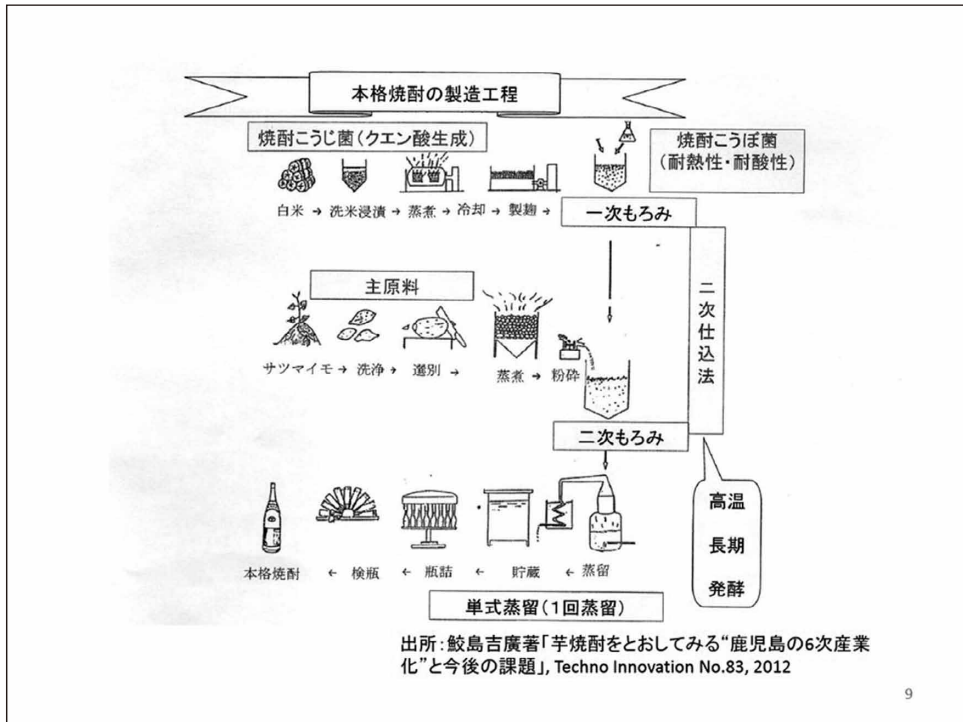
7

鹿児島・焼酎蔵元数110 銘柄1500以上



出所: 鹿児島県酒造組合HP「蔵元一覧(地図)」

8

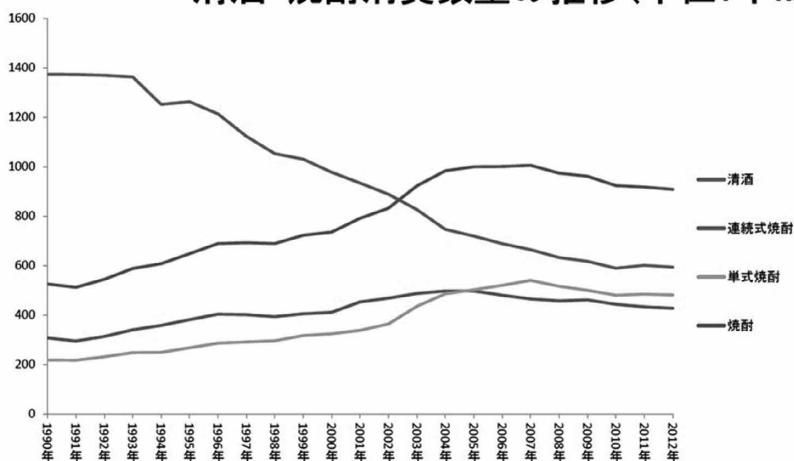


焼酎ブーム

- 第1次ブーム(1970~79年)
芋焼酎:さつま白波ブーム(ロクヨン)薩摩酒造
そば焼酎:雲海酒造
市場:地元→福岡市・北部九州
- 第2次ブーム(1981~85年)
大分麦焼酎ブーム:三和酒類(いいちこ)
市場:九州→東京
- 第3次ブーム(2001~06年)
芋焼酎ブーム(黒麹焼酎, プレミア焼酎):霧島酒造
市場:東京, 大阪など大都市で消費急増, 全国へ

11

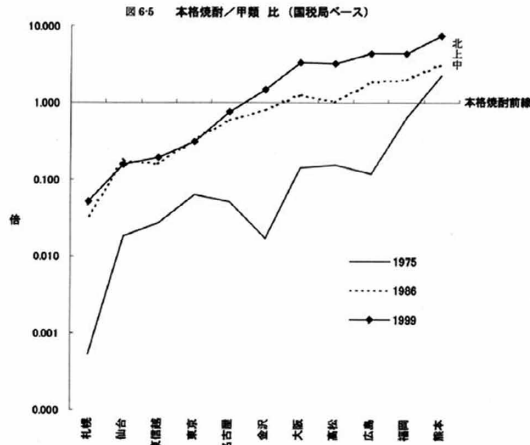
清酒・焼酎消費数量の推移(単位:千kl)



出所: 国税庁課税部酒税課 酒のしおり(平成26年3月)「酒類販売(消費)数量の推移」より作成

12

焼酎前線

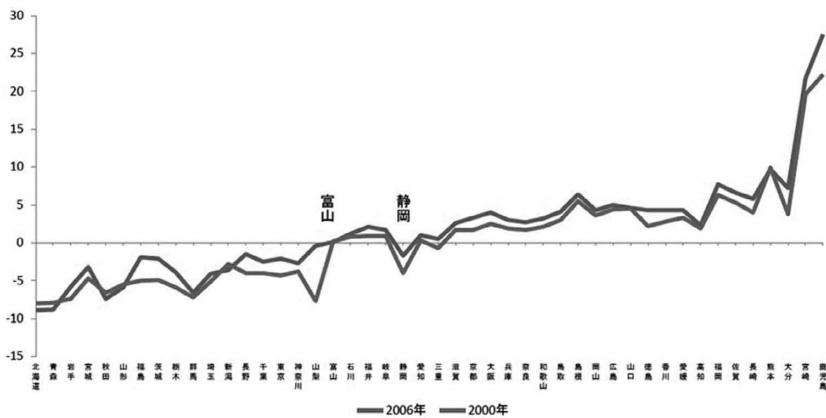


(備考) 国税庁資料より作成

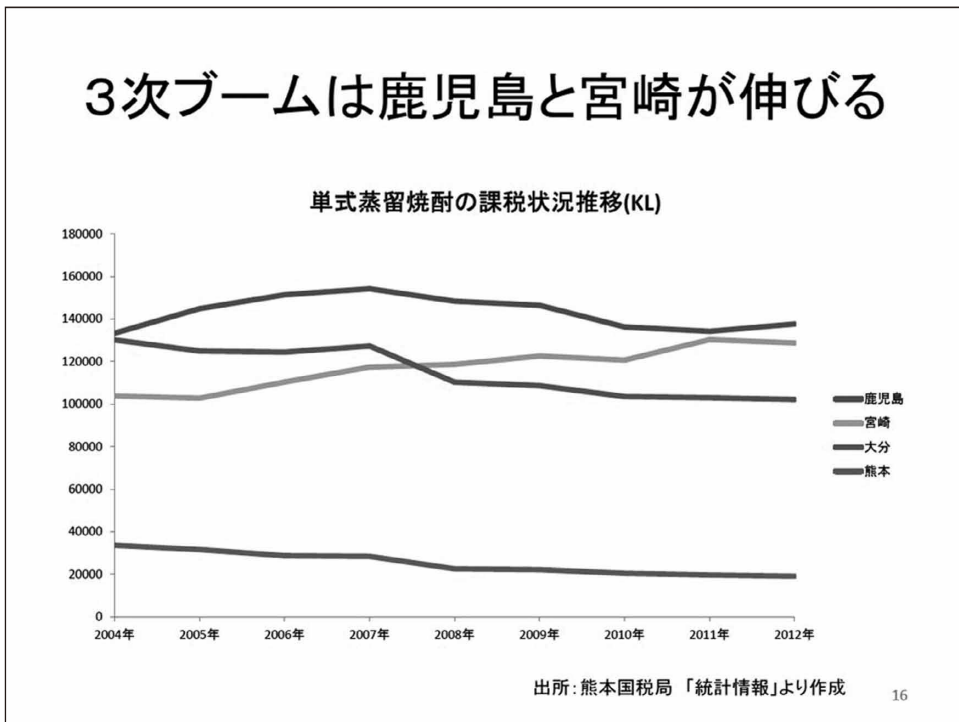
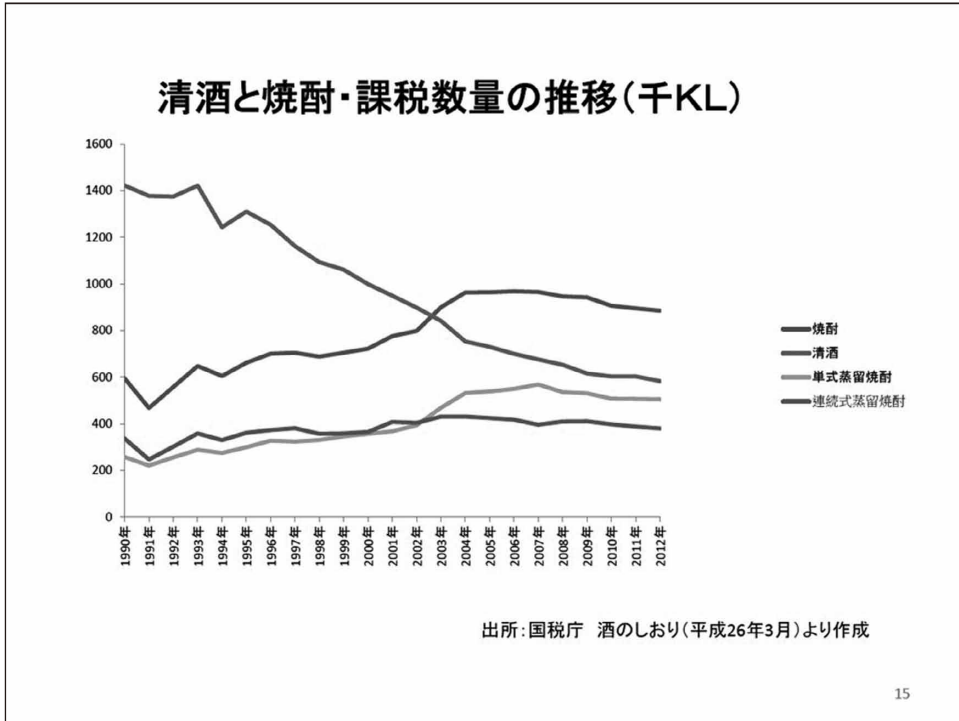
出所: 日本政策投資銀行・南九州支店「焼酎と経済」, 2002年4月

3次ブームでは本格焼酎が全国に普及

1人当たり消費量変化(単式一連続式)2000~06年

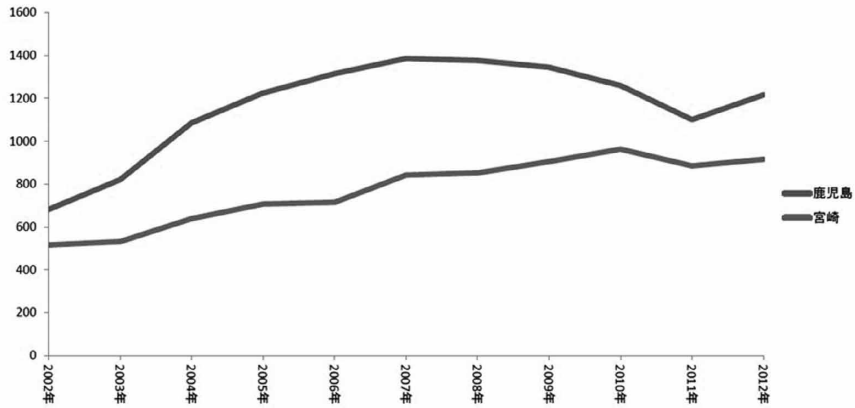


出所: 国税庁「酒のしおり」より作成



鹿児島県と宮崎県

鹿児島・宮崎県焼酎出荷金額(単位:億円)

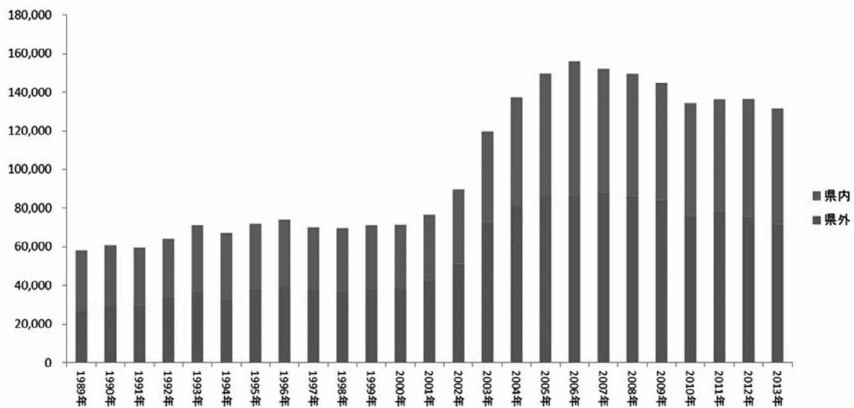


出所: 経済産業省・統計「工業統計調査」より作成

17

県外課税移出と県内課税移出

鹿児島県本格焼酎課税数量(KL)

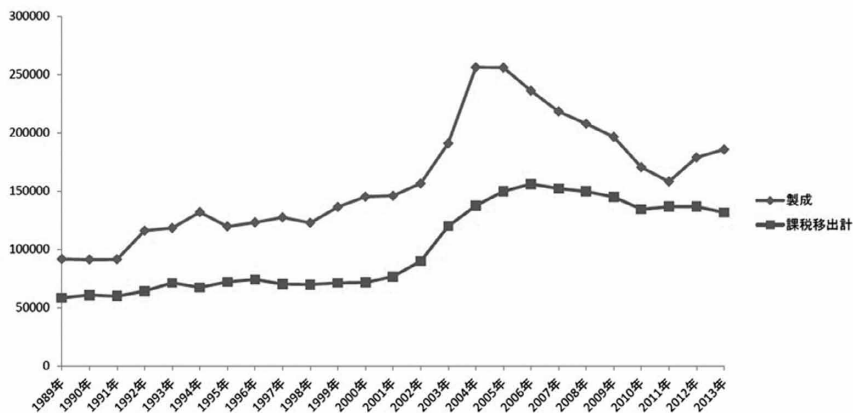


出所: 鹿児島県酒造組合 資料提供
「平成25酒造年度(25.7~26.6)本格焼酎需給状況表等について」より作成

18

桶売り

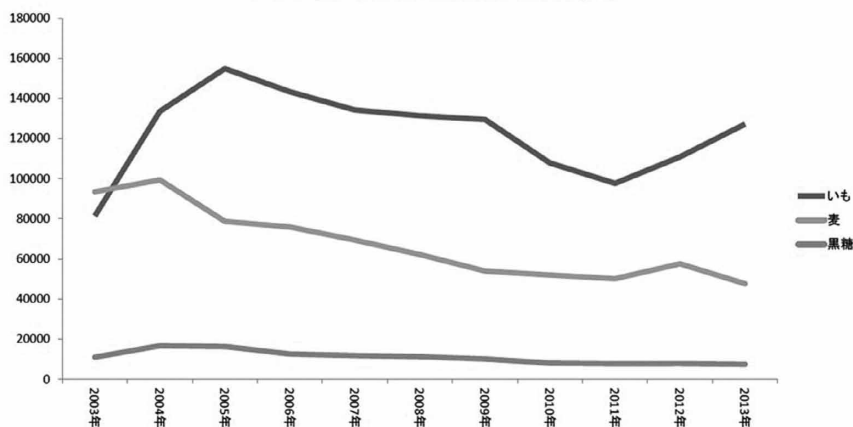
鹿児島県・本格焼酎生成数量と課税移出数量(KL)



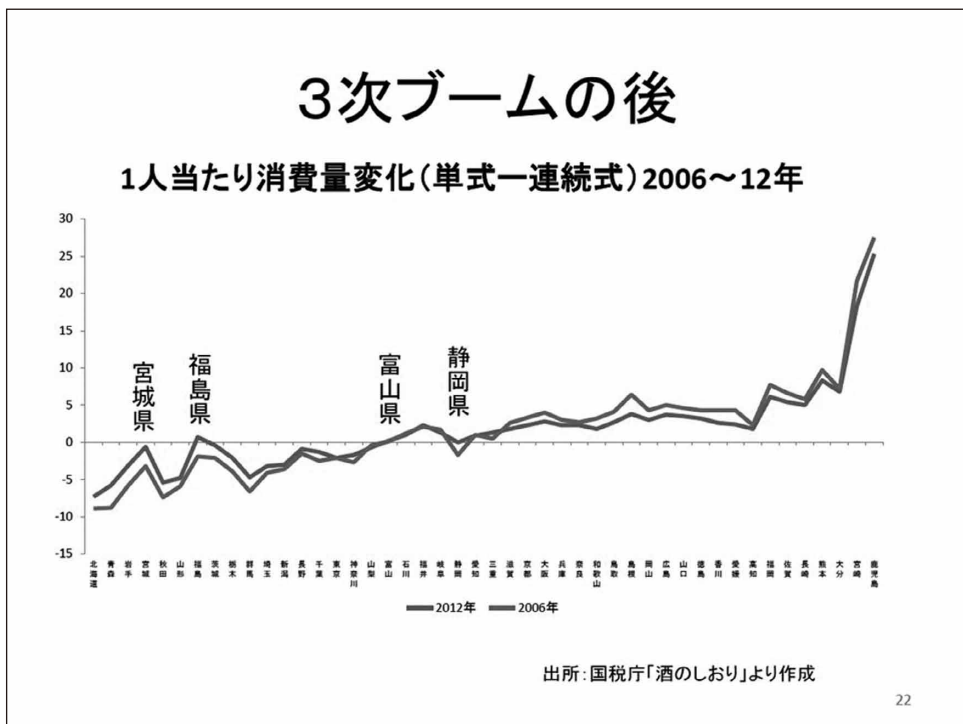
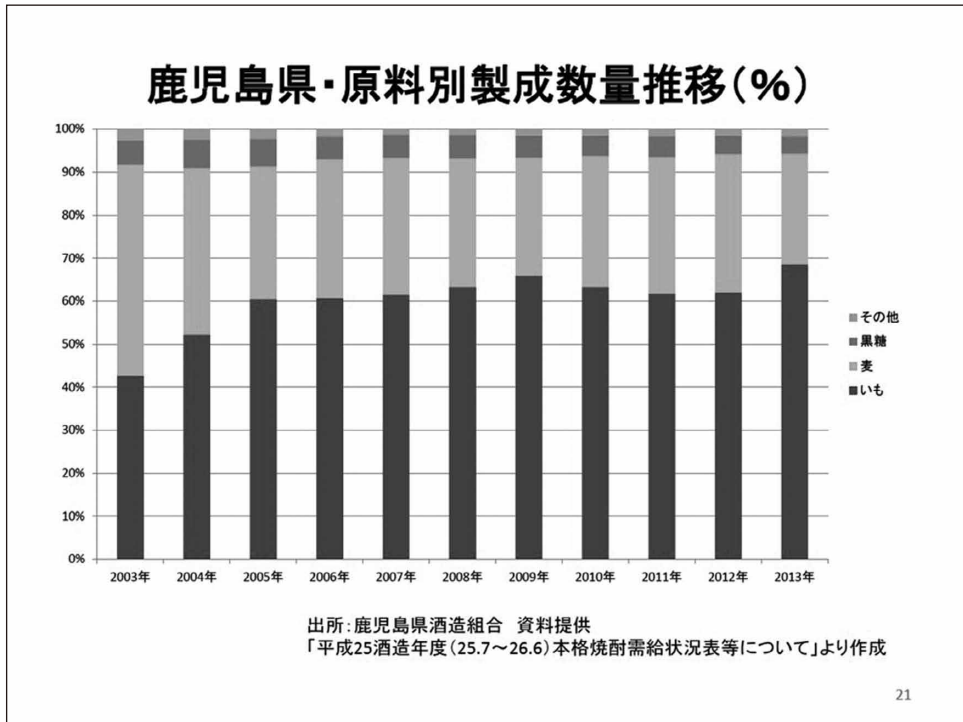
出所: 鹿児島県酒造組合 資料提供
「平成25酒造年度(25.7~26.6)本格焼酎需給状況表等について」より作成

鹿児島県の本格焼酎(芋・黒糖・麦)

鹿児島県・原料別製成数量推移(KL)

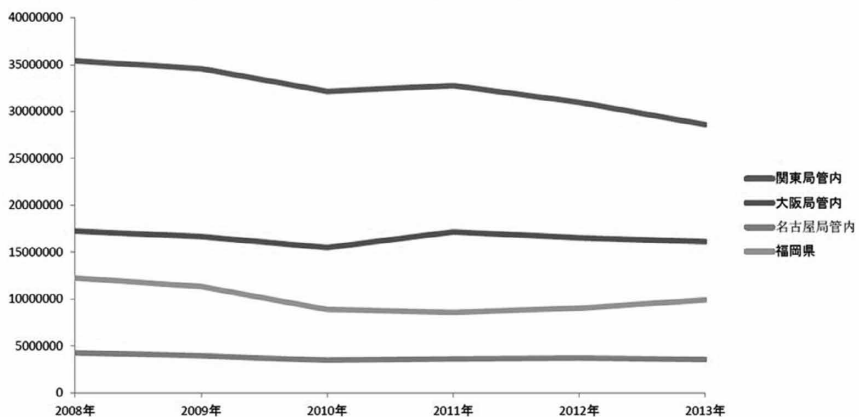


出所: 鹿児島県酒造組合 資料提供
「平成25酒造年度(25.7~26.6)本格焼酎需給状況表等について」より作成



ブーム後関東圏で減らす

鹿児島・県外移出状況の推移(課税)(L)

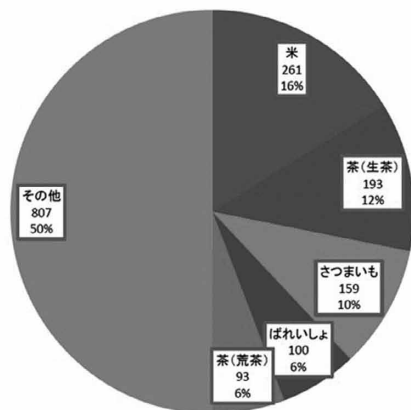


出所: 鹿児島県酒造組合 資料提供
「平成25酒造年度(25.7~26.6)本格焼酎需給状況表等について」より作成

23

さつまいもの産出額159億円, 県3位

2012年度鹿児島県・農業産出額(億円)

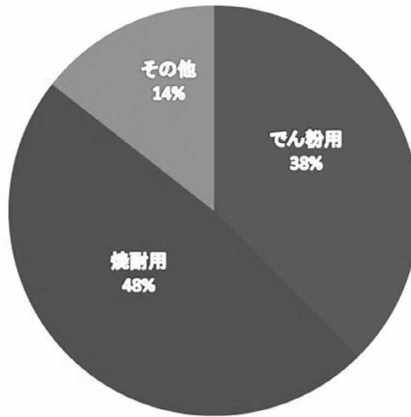


出所: 農林水産省統計、鹿児島県調べ

24

さつま芋半数は焼耐用

2013年鹿児島県サツマイモ消費状況(見込み)

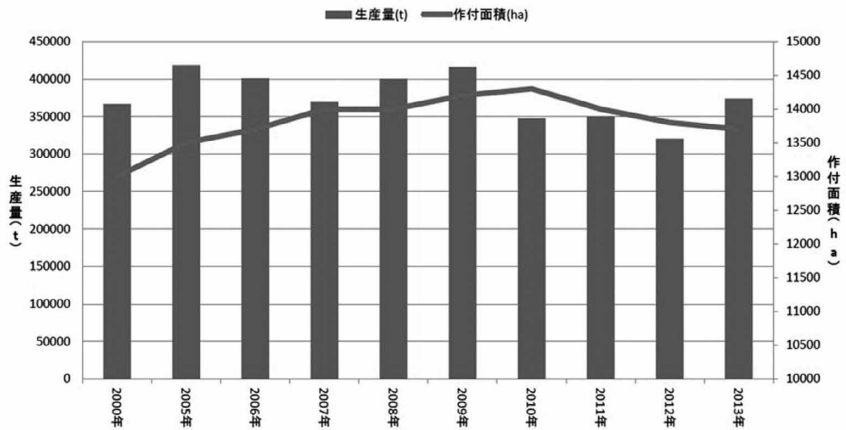


出所: 農林水産省統計、鹿児島県調べ

25

焼酎ブームとさつま芋の生産

鹿児島県・サツマイモの作付面積と生産量の推移



出所: 農林水産省統計、鹿児島県調べ

26

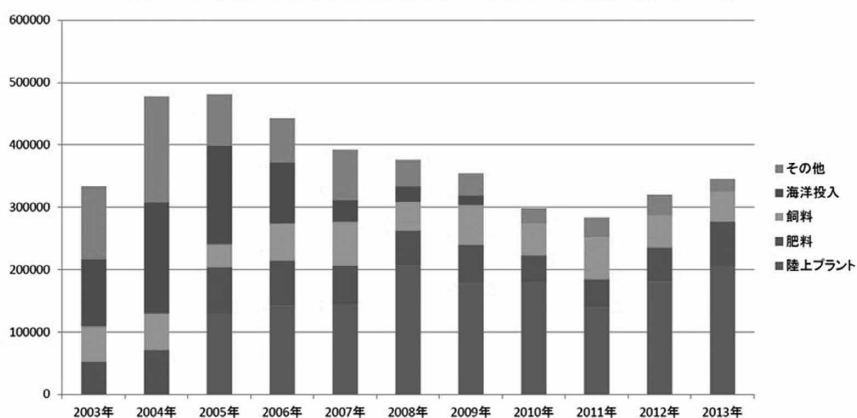
焼酎粕の処理

- 焼酎の約2倍の焼酎粕が出る
- 鹿児島県の焼酎粕は年間約50万トン
- 2007年から海洋投入処分が禁止
- 焼酎企業が協同で大規模な粕処理プラントを建設
- 現在鹿児島県内には3つの処理施設がある
 - ・サザングリーン協同組合（薩摩酒造など16社）
 - ・川内酒造協同組合（山元酒造など6社）
 - ・西薩クリーンサンセット事業協同組合（濱田酒造など6社）

27

鹿児島県の焼酎粕処理

鹿児島県・原料別焼酎粕の処理別推移(KL)

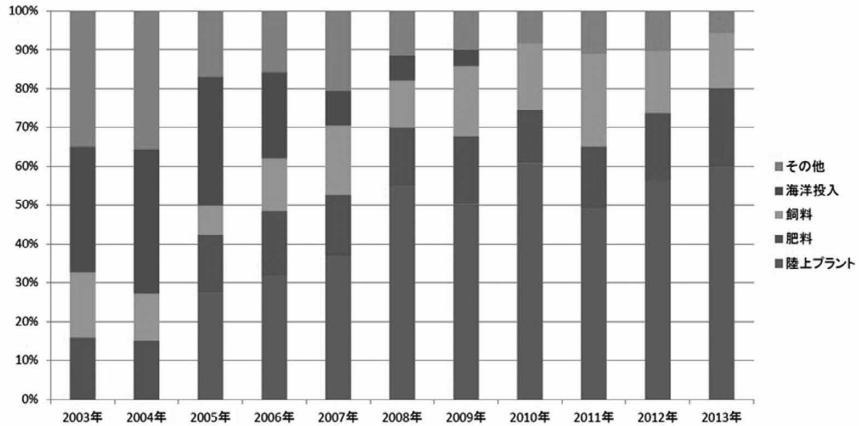


出所: 鹿児島県酒造組合 資料提供
「平成25酒造年度(25.7~26.6)本格焼酎需給状況表等について」より作成

28

焼酎粕の60%はプラント処理

鹿児島県・原料別焼酎粕の処理別推移(%)

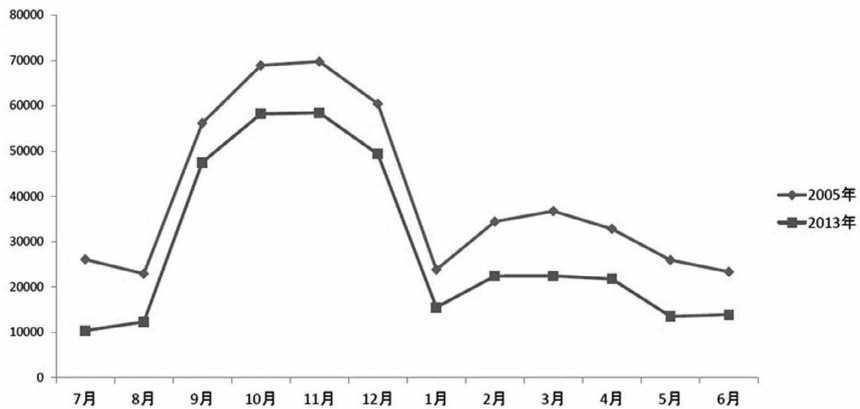


鹿児島県酒造組合 資料提供
「平成25酒造年度(25.7~26.6)本格焼酎需給状況表等について」より作成

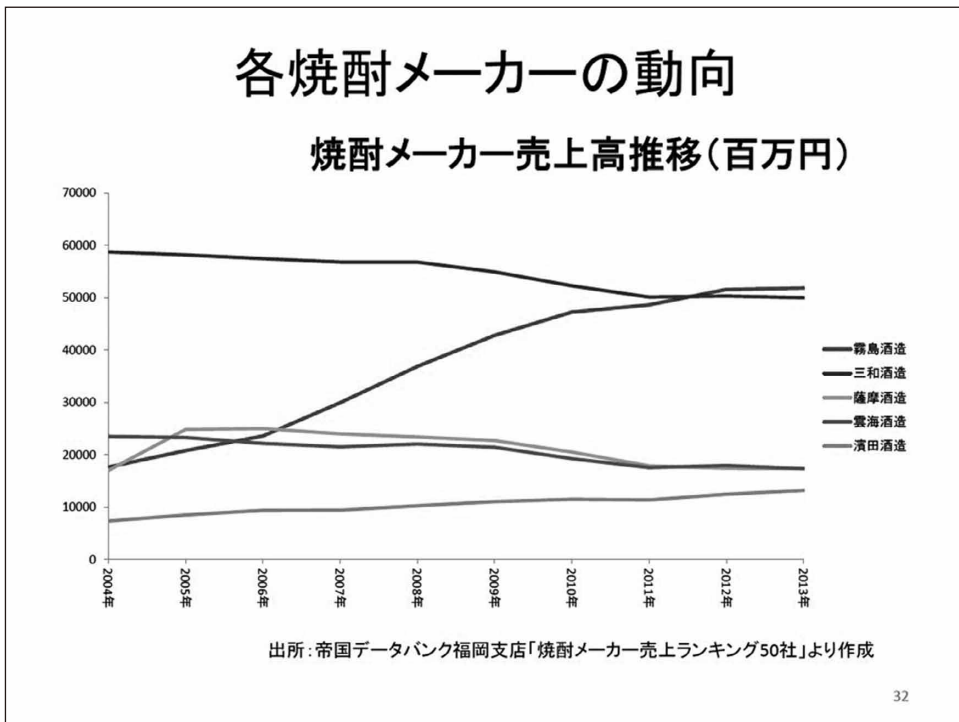
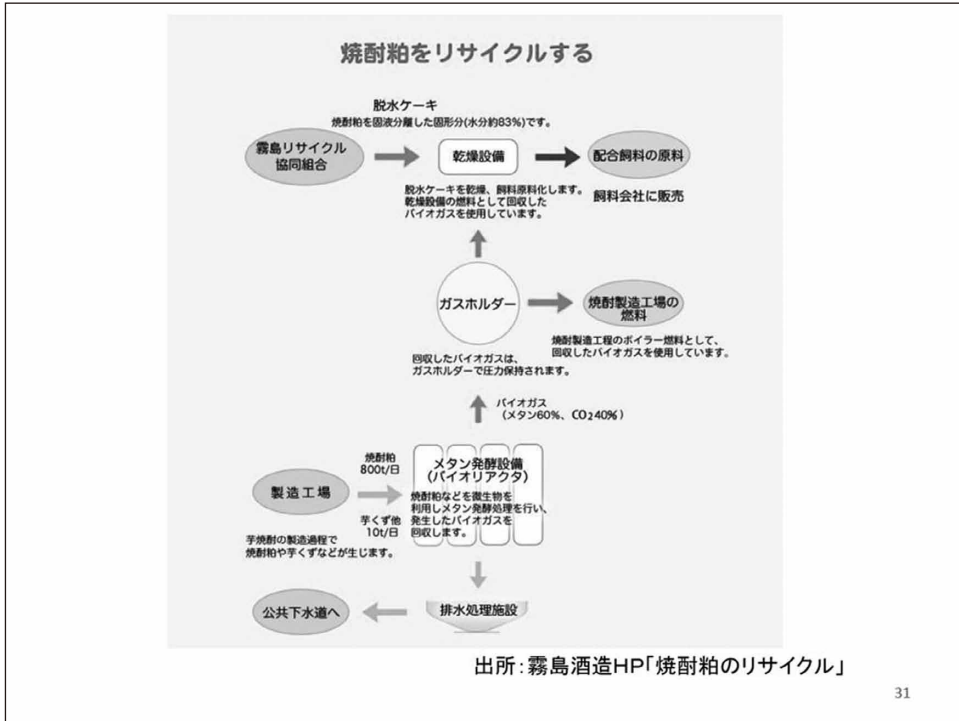
29

芋焼酎の生産は9月~12月

鹿児島県・焼酎粕・月別数量(KL)



30



薩摩酒造(鹿児島)

- 1970年代, 福岡市で始まった焼酎ブームを作った「さつま白波」が6割
「さつま白波 黒麹仕込み」が続く
- CMで「ロクヨンのお湯割り」を浸透させる
- 14年9月「黒白波」をリニューアル発売
「ほの甘く 香り立つ」をフレーズに有名女優をCMに起用

33

濱田酒造(鹿児島)

- 看板商品「海童」が好調, 全国拡販
- 2003年, サントリーと提携して芋焼酎「黒丸」をサントリーから販売
- 8月下旬から「糖質0訴求シールつき商品」の出荷開始

34

霧島酒造(宮崎)

- 2007年「黒霧島」大ヒット→ナショナルブランドへ
- 2012年売上高日本一に
- 2013年 販売構成比:
本州60%, 九州40% 東名阪の大都市市場で
40%超
- 冷凍芋の活用による通年生産
- 農家の困い込み
- マーケットイン

35

焼酎産業の課題

九州本格焼酎協議会

- リーマン・ショック以降の経済情勢悪化
 - 若者層のアルコール離れ
 - 大資本による甲乙混和焼酎の流入
1. 酒税制度の見直し
 2. 原料米問題
 3. 本格焼酎と混和焼酎の明確な区分(差別化)
 4. 輸出の促進

36

鹿児島県の課題

- マーケティングインによる国内外への販路拡大
- ブランド戦略による認知度向上
2005年WTOのTRIPS協定に基づき認可された
地理的表示「薩摩焼酎」の活用
- 観光産業との連携した「焼酎文化」によるおもてなし
2014年「かごしま本格焼酎の産業振興と焼酎文化でおもてなし県民条例」
- さつま芋の安定確保
- 食との連携による輸出の拡大



37

引用・参考文献・Webサイト

- 「焼酎と経済」,日本政策投資銀行・南九州支店, 2002年4月
- 鮫島 吉廣, 「芋焼酎をとしてみる“鹿児島県の6次産業化”と今後の課題」, Techno innovation, No83, 2012, pp.7-13
- 「焼酎業界の現状と課題(上下)」, 日本銀行鹿児島支店, 2014年
- 資料提供「平成25酒造年度(25.7~26.6)本格焼酎需給状況表等について」, 鹿児島県酒造組合, 2014年9月
- 松丸 浩一, 「話題喚起が求められる本格焼酎市場」, 酒類食品統計月報, 2014年10月号, pp.53-58
- 「黒霧島5000日戦争-老舗蔵元の「反常識」経営」, 日経ビジネス, No. 1765, 2014年11月10日, pp.26-43
- 国税庁「平成24年度分 酒税課税関係等状況表」
<https://www.nta.go.jp/shiraberu/senmonjoho/sake/tokei/kazeikankei2012/01.htm>
- 国税庁「統計情報・間接税・酒税」
<http://www.nta.go.jp/kohyo/tokei/kokuzeicho/sake2012/shuzei.htm>
- 経済産業省「統計 工業統計調査」
<http://www.meti.go.jp/statistics/tyo/kougyo/result-2.html>
- 国税庁「酒のしおり(平成26年3月)」
<https://www.nta.go.jp/shiraberu/senmonjoho/sake/shiori-gaikyo/shiori/2014/index.htm>
- 熊本国税局「統計情報」
<https://www.nta.go.jp/kumamoto/kohyo/tokei/index.htm>
- 農林水産省「平成25年度いも・でん粉に関する資料」
<http://www.maff.go.jp/j/seisan/tokusan/imo/24.html>
- 鹿児島県議会 「かごしま本格焼酎の産業振興と焼酎文化でおもてなし県民条例」制定に伴う要望
http://www.pref.kagoshima.jp/ha01/gikai/topix/teigen/giinteian/documents/36319_20131218185152-1.pdf
- 帝国データバンク「統計・レポート, TDB Watching, 焼酎メーカー売上ランキング(2004年~2013年), 焼酎メーカー売上ランキング50社」
<http://www.tdb.co.jp/report/watching/press/p050601.html> 他

38

ご清聴ありがとうございました