

特区・美郷の業者

梅酒 新作幻に

梅酒特区に認定されている吉野川市美郷で、製造業者が造った新作梅酒の製造・販売に徳島税務署からストップがかかった。特区で認められた美郷産の梅以外に、シソを漬け込んだのが理由。新作梅酒は廃棄処分を余儀なくされ「幻の酒」となった。特区の認定を受けている市が近く、原料の農産物を変更申請する方針で、来年の販売実現を目指す。

原料にシソ使用「ダメ」

梅酒を造ったのは、特区で最初にリキュール製造免許を取得した美郷川俣の東野宏一さん(68)。昨年から販売している2種類に加え、今年はシソの葉で赤く色付けした新作「紅竜峠」を売り出す計画だ。東野さんによると、酒税法の規定に従い、10月中旬に新たな製造方法を税務署に文書

で申告。是正指導がなかったため問題ないと思い、6月から漬け込んでいた1本8kgの酒瓶約40本にシソの葉を加え

て使用できない」と税務署から指摘を受けた。

15日には税務署の職員2人が東野さんの

製造場を訪れて、酒瓶約40本に入った紅竜峠をすべて廃棄処分にした。酒瓶約300本のほかの2種類には問題ない。

東野さんは「特区についての理解が不十分だった。幻との理解が不十分だった。幻となつた梅酒を、来年には味わつてもらえるよう再挑戦したい」と言つてはいる。

市は東野さんから相談を受け、シソなども原料に使えるよう内閣府に変更申請する考え方。認められれば、シソを使つた梅酒も製造できる。

特区では、梅酒の原料として使う農産物に美郷産の梅のみを指定している。東野さんと話した。

税務署の広報担当者は「個

今秋の発売に向けて準備していた新作「紅竜峠」の瓶やラベル。吉野川市美郷の東野リキュール製造場

