



岡山大学法学部だより



※ 本メールは法学部の教職員、在学生、卒業生および岡山大学法学部ホームページから登録された方にお送りしています

第 123 号(2016 年 4 月 20 日発行)

発行：岡山大学法学部 学部長室

=====

桜が散り、はなみずきが街路を彩るようになりました。

○「加州でのひとりごと（第4回）」

国税庁のチカラ

法学部准教授 濱田 陽子

Moonshiner という言葉をご存じだろうか。神秘的な響きのこの英語は、酒類密造者のことを意味する。

米国では、連邦法により、1 世帯（大人 2 名以上）あたり年間 200 ガロン（757 リットル）までのワインの醸造が認められている。葡萄または林檎のジュースに酵母と砂糖を混ぜ、1 週間から 10 日ほど発酵させるとワインが出来上がる。一説によれば、市販のものほど深みはないものの、低価格で販売されているワインには劣らない味に仕上がりに、アルコール度数もそこそこ高くなるらしい。またアルコールのまわるのは速いが抜けるのも速く、添加物が入っていないせいか二日酔いにもなりにくいらしい。もちろんお値段も飛躍的に安く出来上がる。庶民のデイリー・ワインとしては最高ではないか。

ではこれを日本人（日本国籍を有する者）が行った場合には何か問題が生じるだろうか。たとえば、大麻の使用が認められている州で日本人が大麻を所持、使用しても、米国法違反に問われることはない。しかし、当該日本人には日本の大麻取締法 24 条の 8、刑法 2 条により日本の刑事法の効力が及ぶ。酒の場合はどうか。日本ではアルコール度数 1%以上の酒類を醸造することは禁止されている。禁止しているのは酒税法である。刑法ではない。税法の守備範囲は内国オンリーだろうと一瞬思ったが、所得税や相続税につき海外の資産に関するものにも納税義務が発生することがある。しかも日本の居住者のみならず非居住者も対象になりうる。ということは、日本の酒税法の効力が外国滞在中の日本人に及ぶ可能性が否定できない。なんて油断のならない制度だろう。

しかし考えてみて欲しい。酒税法の目的は第一に国の税金の確保にあり、国民衛生や治安維持ではない。非課税の地ビールを大量に生産、日本に輸入して商売するわけでもない（ちなみに酒類を国内に輸入する際には関税法という別の壁がある）。日常に消費するお酒をチビチビ造って慎ましく生活するだけだ。家庭菜園と何が違うというのだろうか。しかも厚労省などではなく、なぜ国税庁にとやかく言われたいといけないのか。お酒が好きな税法、行政法、刑事法、国際法のゼミ生及び先生方には、共同研究その他の方法により、ぜひ庶民の生活に希望をもたらしてもらいたい（他力本願）。