

Thu. Oct 27, 2022

1F

Special lecture

[1c0101-01] Special lecture

Chair: Soichiro Yamada (Mitsubishi Chemical Corp.)

5:00 PM - 6:00 PM 1F (Acty Hall)

[1S01] The significance and the potential of Japanese
wine industries: considering the global situation

○Miyuki Katori¹ (1. Research Prof. of Shinshu

University/Chief Director of Japan Vineyard

Association)

5:00 PM - 6:00 PM

Special lecture

[1c0101-01] Special lecture

Chair: Soichiro Yamada (Mitsubishi Chemical Corp.)

Thu. Oct 27, 2022 5:00 PM - 6:00 PM 1F (Acty Hall)

[1S01] The significance and the potential of Japanese wine industries: considering the global situation

○Miyuki Katori¹ (1. Research Prof. of Shinshu University/Chief Director of Japan Vineyard Association)

5:00 PM - 6:00 PM

日本でワインを造る意義と可能性 ～世界の動きを見据えて

(かとりみゆき)

(信州大学特任教授)○鹿取みゆき

1. 緒言

日本のワイン産業はかつてないほどの活況を呈しており、今や日本国内でワイナリーがないのは、佐賀県だけになった。ワイン造りそのものに大きな変化が生まれ、日本で生産されるワイン自体の品質が向上したことが背景にあり、産業自体の構造にも変化が生まれている。近年、大きく変化する世界の動向にワイン生産自体も影響を受けている。そうした状況の中、日本のワイン産業が今後も持続的な発展を続けるために、今すぐに取り組むべき課題を抽出し、課題解決に乗り出すことが重要である。

2. 日本ワイン産業の活性化

日本のワイン産業はここ 10 数年活況を呈している。日本全国のワイナリーの¹数は 2014 年以降、205 軒も増加し、その数は 2021 年末時点で 440 軒に達しようとしている(グラフ1)。

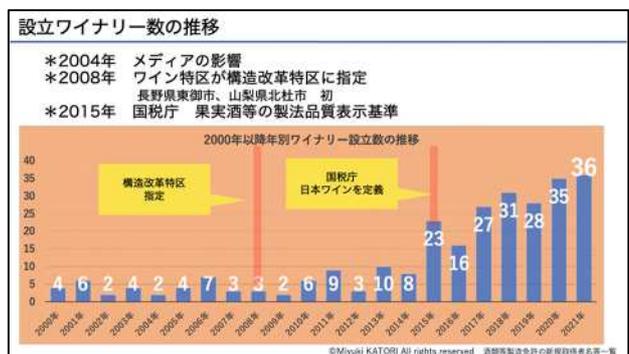


全国ワイナリー数の推移: 2016 年以降は国税庁の数字、それ以前は筆者の調査を元に作成。右肩あがりに増加を続けている。

根本的な背景については、後述するが、この増加に加速がついたのには、2回の契機があった。1つは 2007 年より、2つの市がワイン特区として構造改革特区に指定されたこと、さらには 2015 年、国税庁が「果実酒等

¹ ワイナリー: 国税庁では、ワイナリーを国産か否かにかかわらずブドウを原料とした果実酒を製造する免許を

の製品品質表示基準」(通称ラベルの表示ルール)を策定し、17 年に施行したことである。年ごとに設立されたワイナリー数の推移からも、この傾向がうかがえる(グラフ2)。前者は、ワイナリー設立のハードルを下げ、後者はできたワインの販売を支援した。言い換えれば、ワイン造りのスタートとゴールの両方が制度的に支援されたことになる。



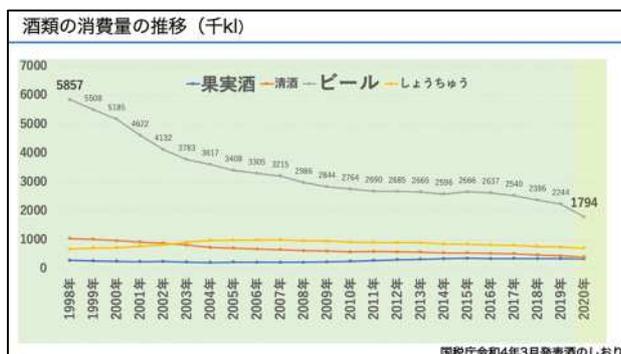
年ごとの設立ワイナリー数の推移: 2008 年、2015 年を境に増加傾向に変化が見られる。2014 年以降は国税庁が発表している酒類等製造免許の新規取得者名等一覧をから推察。それ以前は筆者の調査による。

特に後者の表示基準では、「日本ワインは日本の生ブドウを日本で醸造したものを日本ワインとする」という定義が公的に定められた。また同時に日本ワインは、日本ワインであることのラベル表示が義務化された。言い換えれば、ラベルに日本ワインと記されていないものは、すべて海外原料をしようとしていることになる。国税庁によるこの制度は、日本ワイン産業に大きな変化をもたらした。当時市場では、日本ワインと国産ワインという言葉が混同して使われていた。後者は日本ワイナリー協会が独自の自主基準で定めていた言葉で、日本ワインと海外原料を使ったワインの両方を指す。裏ラベルに原料表記がされていないものも多く、大半の消費者は日本のブドウで造られたワインだと思い込み、購入していた。2015

取得している醸造場としている。

年の国税庁の策定によって（施行は 2017 年）、日本ワインの定義は明解になり、結果的にこの制度は、国内外に日本ワインの存在をアピールし、日本のワイン産業を後押しした。また日本ワインの生産量、ワイナリー数、各都道府県別に日本ワインの生産量、使用品種などが国税庁によって、明らかにされるようになった。

日本の酒の消費量は減少の一途を辿っている。こうしたなか唯一微量ながらも上昇傾向を続けているのがワインである。²さらに果実酒の中でも、その比率を伸ばしているのが日本ワインである（グラフ3）。果実酒の中で日本ワインが占める割合はわずか5%と、いまだ極めてその比率は小さいが、その比率は 2014 年に比べると 3.5%から 5%に増加している。



酒類の消費量推移：日本産酒類の中では、ビールや清酒の消費減少は著しい。ビールは-70%、清酒は-47%の落ち込みである。こうしたなか唯一微量ながらも上昇傾向を続けているのが果実酒である。出典：国税庁令和4年度酒のしおり

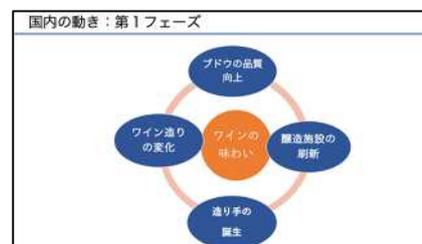
3. 活性化の根本的要因 — 日本のワイン造りの変化と品質の向上

3.1. 日本ワインの品質向上

² この表は、果実酒の消費量の動向を表しているが、果実酒のほぼ大半がワインであるので、ワインの消費とし

しかし、日本ワイン産業がこのように活発化したのには、こうした制度的な後押し以前に、根本的なワイン造り自体に変化があったことがある。一つには日本ワインの品質向上であり、そして、日本ワインの品質の向上する同時期に、顕在化し出していた地域におけるニーズが指摘できる。

日本ワインの品質向上の背景について記していく。まず指摘すべきは、原料となるブドウの品質の向上である。この兆しは 1980 年台に生まれていた。規格外品のブドウでワインを造るのではなく、そもそもワインを造るために、ブドウを育てるということが一部のワイナリーによって始まった。しかし実際にこうした傾向が本格化したのは 2000 年台に入ってからのものであった。半ば自己実現のために、少しでも上質な、自分の思い描くワインを造りたいという情熱を持ってワイン産業に参入する、技術者というより、日本の匠にも似ている「造り手」とも言えるクラスターが生まれ始めたのである。こうした人々の中には、海外の大学、研修機関など、インターネットなどで知識をつけ、さらには醸造技術を身につける人も多い。彼らが立ち上げた新規の極小規模ワイナリーの成功もあり、ブドウ自体を見直す動きが大手メーカーにも広がっていった。ワイン用ブドウ栽培農家も、ワインを造るためにブドウを育てるという意識を持つようになった。また同時期には、醸造施設も刷新されていった。少量のブドウを醸造するための、温度コントロール付きの小さな発酵タンク、除梗器、果汁やワインに負担をかけないポンプなど、最新の醸造機器などが普及していったのである。原料ブドウが変わり、醸造施設が変わり、醸造する人が変われば、当然の結果としてワインの品質も向上し続けている。



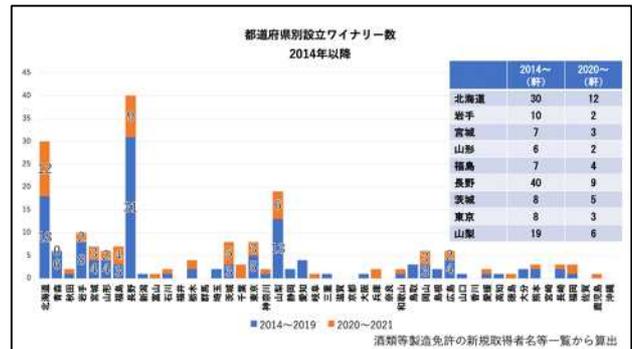
原料ブドウ自体の品質向上、醸造施設の刷新、造り手と呼ばれるクラスター誕生によりワイン造りを変化。

ている。

こうして、品質が向上した日本ワインとその造り手たちは、それまで全国では無名に近い存在だった市町村の名の知名度を上げることに貢献した。これが地方において、顕在化していたニーズとも合致した。当時、地方では、農業者の高齢化、後継者不足により、離農も進み、耕作放棄地が増加していた。耕作放棄地は、4割が中山間地（農業がしやすい平地ではなく、山あいの傾斜地）である。ワイそのため地方行政は、ワイン用ブドウを付加価値農産物として捉えるようになり、市町村の中には、ワイン用ブドウ栽培の多面的な支援に力を入れることも現れた。ワイン用ブドウと言われているものは、基本的にはヨーロッパ原産のブドウになる。これらの品種は平地より、扇状地の際の傾斜地や山間の土地が適している。つまりワイン用ブドウの栽培をすることで、耕作放棄地の減少に貢献することができた。長野県高山村の農政担当者は、「ワイン用ブドウ園は観光資源となり得ることがわかりました。ワイン用ブドウの開園は、耕作放棄地の解消、人口の増加だけではない、さまざまな副産物をもたらした」と語っている。

4. 日本ワインの産業構造

日本でのワイン生産は明治時代初期に山梨県で始まったという説が主流である。そして今も、日本ワインの生産量、ワイナリー数も1位は山梨県である。しかし、日本ワイン産業の発展とともに、日本ワイン産業自体にも変化が生まれている。2000年台の初めでは、日本のワイナリーの半分以上は山梨にあり、他の都道府県にはほとんどワイナリーが存在しなかった。しかし、冒頭で述べた特区制度、ラベルの表示ルールの策定も影響し、長野県や北海道を中心にワイナリーの増加傾向が著しくなった。特に最近では、この2道県以外でもワイナリー設立の動きが見られ、2022年の秋には、日本全国ワイナリーがないのは佐賀県だけになっている。



都道府県別設立ワイナリー数（2014年以降）：長野県と北海道が抜きんでて多い。国税庁が発表している酒類等製造免許の新規取得者名等一覧から算出した。

5. ワインに関わる世界の変化

2010年代の後半以降、ワインに関わる世界の情勢は激動的なほど変化を遂げつつあり、ワイン造りそのものも、多大な影響を受けざるを得ない。特に大きな影響を与えていることとしては、①気候変動②SDGsの動き③消費者における健康志向の高まり④食やワインの嗜好の変化が挙げられる。

5.1. 気候変動

地球全体に深刻な影響を与えている気候変動は、世界のワイン産業を震撼させている。ワイン用ブドウの糖度は必要以上に上昇し、できるワインの味わいにも変化が見られる。多くの研究者が気候変動や地球温暖化のワイン造りへのさまざまな影響を述べ、このままの傾向が続いていくことへの警鐘を鳴らしている。気候変動、温度上昇の影響を懸念し、世界各地では、栽培品種の開発と見直し、産地の見直しが世界各地で行われている。

5.2. SDGsの流れ

またこうした変化を、少しでも緩和することも目的の一つとしてSDGsの流れもワイン業界へ大きな影響を与えている。環境への負荷を少しでも減らしたワイン造りを目指そうという考えの広まりである。EU委員会が、有機農法の比率を2030年までに30%にしようという目標を掲げたこと（日本政府は2050年までに30%に上げるという目標を「みどりの食糧システム政策」で掲げている）などもこうした動きの現れである。

5.3. 消費者の健康志向の高まり

そして、消費者の健康志向の高まりも、環境に配慮したワイン造りへの動きとは無関係ではない。環境への配慮

は自然回帰への考え方にも繋がり、消費者を健康へ志向へと向かわせており、飲まれるワイン自体にも変化をもたらした。

5.4. 食とワインの嗜好の変化

最近では食の嗜好の変化の影響を受けて、白赤いずれも、低アルコールで、色合いが薄いワインが好まれる傾向がある。特に白ワインについては香り高いワインが好まれるようになっている。

6. 日本でワインを造る意義とその課題

6.1. 日本でワインを造る意義

前述のように、ワイン用ブドウは、各地での耕作放棄地の解消に役立っており、こうした傾向は今後も変わらない。ワイン用ブドウの栽培に適している土地は、まだ日本各地に点在しており、日本の農業の未来を考えると、適地を見極めた上で、耕作放棄地を開墾し、栽培に取り組み、農地に戻していくことには意義があると考えられる。

さらにワイン用ブドウ栽培に続く、ワイン造りも、なかなか解決策の見つからない地方経済の衰退に歯止めをかける一助となる可能性を持っている。地方に移り住み、その土地を生かそうとする、昨今のワインの造り手たちの考え方は、都会に暮らし人々に共感を呼び、造り手たちのファンが生まれている。地域によっては、その土地のワインと造り手が原動力となり、援農の新たな形を生み出し、関係人口を創出している。

狭義でも広義でも地産地消を進めることは、上記の耕作放棄地の解消とともにSDGsの観点からも、大きな意義を持っている。遠く海外から冷蔵状態でワインを持ってくるよりも、輸送距離を少しでも小さくしたほうが、二酸化炭素の排出量は軽減できるはずだ。

6.2. 日本のワイン用ブドウ栽培の抱える課題

今後の日本ワイン産業の持続的な発展を考えると、そこには大きな課題を抱えている。日本ワイン産業は、その根幹でもあるワイン用ブドウ栽培の基盤が脆弱なのである。

例えば、適地適作についても、今まではその検証が不十分であったことが指摘できる。世界のワイン産地では、気候変動に対応するために、品種の見直し、開発を進めているが、日本ではこうした取り組みがかなり遅れている。翻って日本では、品種評価は経験則に頼っており、品

種特性についての科学的データの蓄積が欠如している。

加えて最も深刻なのが、植えるブドウの苗木の供給体制である。ワイン用ブドウは1万種類あるとされているが、日本の苗木商が供給できるのはわずか66品種に過ぎない。加えて海外で開発されている新たな品種の導入もできていない。世界では、各品種のクローンの研究も進み、ブドウを植える際には、クローンを検討するようになっているが、これも立ち遅れている。つまり適地適作を進める上での選択肢が決定的に少ないのである。

そして現在の日本では、新たなクローンや品種の輸入は、零細企業とも言える小規模の生産者が独自に行っており、輸入されたクローンを、一般的なワイン用ブドウ農家やワイナリーがアクセスすることもできない。またワイン用ブドウの栽培では、ウイルスに罹患していない苗を植えることが重要だが、今の日本ではシステムティックなウイルスチェック体制が存在していない。さらに長年にわたって、ワイン産業は醸造にばかり目を向けてきたために、ワイン用ブドウに関する知見の蓄積は少ない。

このように挙げていくと、この20年間ほど、急速に発展してきた日本ワイン産業の根幹は盤石とはいえ、今、その基盤を立て直す必要がある。すなわち、これらの課題に本腰を入れて取り組むことが急務である。

しかしながら、そうしたワイン用ブドウを支える基盤を確立し、栽培を最適化することができれば、日本ワインはさらなる発展を続けていくことができると考えている。