

研究成果報告

1

ブドウ栽培とワイナリー による地域活性化のすすめ

Part 1 なぜ今、 ワインによる地域活性化なのか

前・(一財)和歌山社会経済研究所 研究部長

藤本 幸久



I なぜ今、ワインによる地域活性化なのか 1 日本ワインの産地表示ルールとその取り組み事例

日本ワインとは、国産のブドウだけを使い、日本国内で製造した果実酒ということだが、その表示ルールを定めた製法品質表示基準の適用は、平成30年10月からとなった。

これによって、基準を満たしたものは、表ラベルに「日本ワイン」と表示することができ、輸入原料を使った「国内製造ワイン（国産ワイン）」などとの区別がしやすくなった。

そこで、日本ワインの人气が高まる中、主産地以外でも、行政機関が民間のワイナリーなどと連携し、ワイン振興に力を入れる動きが出てきている。

国税庁によると、国内のワイン流通量に占める日本ワインの割合は、平成28年度の推計値ではあるが4.8%となっている。

なお、平成28年度の国内のワイナリー数は283となっており、山梨県や北海道、長野県を主力に山形、新潟の上位5道県が全体の6割を占めている。

さらに、出荷量が前年比5.2%増の1万5,849klとなるなど、主産地以外でもワイナリー開業の増加が見込まれる状況となっている。

過去のワインブームを見てみると、第1回目は、昭和45年の大阪万国博覧会を契機とした高度経済成長期の頃である。その後、

時期	内容
昭和53年	千円ワインブーム
昭和56年	一升瓶ワインブーム
昭和62年	ボージョレヌーヴォーブーム
平成9年	赤ワインブーム
平成22年から	家飲みやワインバルが定着

など、幾つかのブームを経験しながら今日に至っていると思われる。

なかでも、近年の動向としては、平成15年から開催されている日本ワインコンクール（ス

スタート時の名称は国産ワインコンクール)は、全国各地のワイン製造者に大きな刺激を与え、日本ワインが大きく注目されるきっかけとなった。

なお、酒類市場全体からみると、果実酒販売数量のシェアは4.2%とまだまだ低い水準ではあるが、ここ数年の動きとしては、新規ワイナリーの設立ラッシュのような状況が続き、新規就農でぶどう栽培を始めて、将来的にワイナリー設立を目指す農業者が増えている状況となっている。



(1) 日本ワインの産地表示ルール

(国税庁 HP 及び H30.8.27 日経新聞より)

ワイン表示は、国税庁が「酒税の保全及び酒類業組合等に関する法律第86条の6(酒類の表示の基準)」に基づき、平成27年10月30日に「果実酒等の製法品質表示基準(国税庁告示)」を制定したことで、その基準が適用されるのは平成30年10月30日からとなった。

背景には、ワインは近年消費が拡大している成長産業であること、特に国産ぶどう100%を原料とする「日本ワイン」の中には海外で高い評価を受ける商品が出てきていることから、産地・品種・年号等の表示ができるように明確に区別することとなった。

すなわち、産地名を名乗るには原料が全て国産で、なお且つその地で収穫したぶどうを85%以上使用しなければならないということである。

そこで、国際的な基準にも沿い、商機とみて歓迎するワイナリーがある一方、要件を満たせないとみて商品名を変更する動きも相次いでいるが、原料の国産ぶどうを巡る争奪戦も繰り広げられている。

例えば、大阪府の老舗ワイナリー、カタシモワインフード(柏原市)は主力である「河内ワイン」の商品名を「河内醸造ワイン」に変える予定である。理由としては、国内の山形、山梨、長野などのぶどうも使い、地元産だけで常時85%分の原料を賄えないためである。

ぶどう栽培面積が全国一だったこともある大阪でワイン産業の復興をけん引してきた高井利洋社長は「ゼロからのスタートと同じ」と語るなか、より狭い地区「堅下」を冠した「カタシモ河内ワイン」の製造を中止することとしている。

国税庁によると国内のワイナリー数は2017年3月末で283だが、独自のワイン造りを目指し、ぶどう産地で最近設立が相次ぐワイナリーには新ルールは追い風である。

一方で、長い年月をかけて離れた生産地から原料を調達する体制を築いてきた既存の中小ワインメーカーには逆風となる。大阪のカタシモワインフードの高井利洋社長は農家へのマイナスの影響も危惧している。

日本ワインの一括表示欄表示例(裏ラベル)

日本ワイン	
品目	果実酒
原材料	ぶどう(和歌山県産) 酸化防止剤(亜硫酸塩)
製造者	〇〇株式会社 和歌山県〇〇〇〇〇〇〇〇・・・
内容量	720ml
アルコール分	□□%

なお、和歌山県産に代えて地域名(「〇〇〇〇町産」等)を表示することも可能である。



(2) 福井県の取り組み

新興産地の福井県は、県産ワインの担い手を育成するため、平成30年5月に、醸造用ブドウの栽培や醸造技術などを学ぶ「ふくいワインカレッジ」を開校した。

ワイナリーを中山間地農業の起爆剤とするために、初の「ふくいワインカレッジ」を越前市に設置したのである。ワイナリーや農家レストランなどを組み合わせ、付加価値の高い中山間地農業の確立につなげる狙いがある。

カレッジは、受講料3万円で醸造用ブドウの栽培から醸造方法、ブランド戦略などを2年間学び、3年目には就業体験でワイナリーの実務経験を積める「ワイナリー開業コース」と、醸造用ブドウの栽培希望者向けに1年間座学で学ぶ「ワインぶどう栽培コース」の2コースからなっている。なお栽培コースの受講料は無料である。

さらに、国の構造改革特区の「ワイン特区」への申請も視野に環境を整備し、ワイナリー開業を後押しする方針である。特区に指定されれば、製造免許取得の条件となる醸造量の下限が6kl以上から2kl以上に下がるため、小規模でも開業しやすくなるのである。

現状では、福井県内で稼働するワイナリーは1カ所、醸造用ブドウの栽培面積は1ヘクタール未満とまだ少ないが、北陸地域では平成28年、「北陸ワイナリー協会」が発足するなど、ワイン振興の機運が高まっている模様である。

(H30.6.13 日本農業新聞より)



(写真 フリー素材より)

(3) 大阪府の取り組み

大阪府羽曳野市にある大阪府立環境農林水産総合研究所ぶどう・ワインラボは、地元のワイナリーと連携しながら、ワインの品質向上などに向けた研究に取り組むこととし、平成30年3月20日から試験醸造を開始した。

大阪府は100年以上のワイン醸造の歴史を誇り、昭和初期には全国一のブドウ産地であり、平成29年のブドウ収穫量は「デラウェア」を中心に5,000トンと全国7位となっている。



まさに、ぶどう・ワインラボは、古豪復活へ動きだしたのである。育種や栽培技術を研究してきた知見を生かし、醸造用ブドウの生産からワインの醸造まで幅広く研究をすすめる。府内のワイナリーと連携し、品質向上を目指すこととしている。

「大阪ワイン」の振興に向け、醸造用ブドウの増産にも力を入れる。醸造用は、ジベレリン処理や出荷時の細かな規格が必要なく、高齢農家でも取り組みやすいとみている。

さらに、大阪府は省力栽培のためのマニュアル作りもすすめることとしており、同研究所食と農の研究部の谷本秀夫総括研究員は、「日本ワインブームを追い風に、府内のブドウ産地全体を盛り上げていきたい」と力を込める。

なお、大阪ワイナリー協会の会長を務めるカタシモワインフードの高井利洋代表は「温暖化で適地が北上し、西日本ではブドウが作りやすくなっている」と指摘する。一方、日本ワインの表示ルールができることもあり、地元産の醸造用ブドウの需要は高まっているという。

ぶどう・ワインラボについて「温暖化に対応した品種や栽培技術の開発、人材育成など、大阪だけでなく、西日本全体のワイン振興の拠点を目指す」としている。

2 ワインの歴史とワイナリーの状況

(1) 関西のワインの歴史

ワイン原料の甲州種のブドウの苗木は、大阪府が東京の新宿御苑から配布を受け、明治元年(1878年)から今の柏原市などで栽培された。まさに、柏原市や羽曳野市周辺はブドウ栽培に適した気候であったのである。

大阪府のブドウの栽培面積は昭和初期に1,000ヘクタール近くになり、山梨県を抜き全国1位だったとの資料もある。ただし、平成23年(2011年)の収穫量は全国7位となっている。品種別では、今ではデラウェア種が約9割だが、当時は甲州種が最多で、大阪府はデラウェア種、甲州種、マスカット・ベリーA種の供給地の1つだったとされている。

大阪がブドウの一大産地だった頃、大阪発祥の酒類メーカー、サントリーホールディングスは地元のブドウを赤玉ポートワイン(現赤玉スイートワイン)の原料に使っていた。

同社は明治32年(1899年)に創業し、明治40年(1907年)に甘みを出した同ワインを発売した。大正8年(1919年)には築港本工場(現大阪工場)を建設し大量生産をスタートさせたことと、広告も当たって市場を席卷し、この利益をもとにウイスキー製造に乗り出したのである。

同ワインは現在、長野県産のブドウなどを原料に同社傘下のサントリー酒類が大阪工場と栃木市の「梓の森工場」で甘味果実酒として生産している。ルビーのような赤で、さわやかなキャンディーの味がするものとなっている。

一方、カタシモワインフード(株)では、当時の甲州種で引き継ぎワインを造っている。

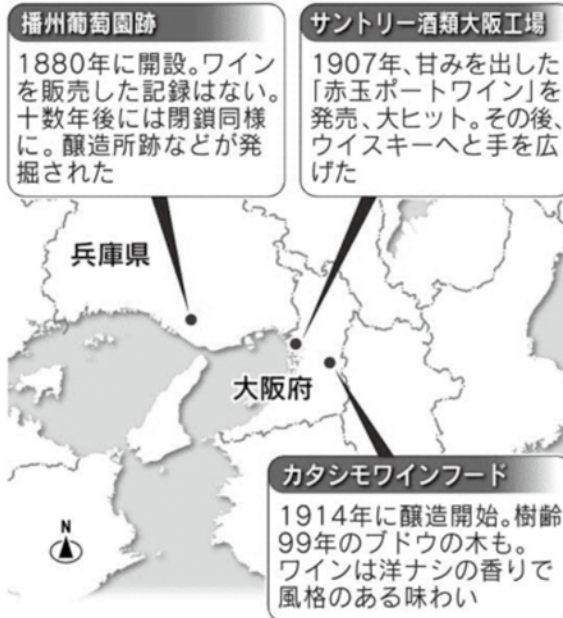
「堅下甲州合名山南西畑 2011」(720ミリリットル入り、ネット通販で2,625円)澄んだ薄い黄色で洋ナシの香りがする。温暖な気候のせい、どっしりした風格もあり、繊細なワインが多い山梨県産とは違う味わいである。カタシモワインフードとサントリーは今に続く西日本最古級の果実酒や甘味果実酒のメーカーだが、関西にはそれ以前にワインの醸造所があった。兵庫県稲美町に史跡がある「播州葡萄(ぶどう)園」である。

明治政府が殖産興業の一環で明治13年(1880年)に開設、敷地は約30ヘクタールでブドウを栽培し、ワインを醸造した。

今、関西にはワイン造りの新風が吹いており、ワイン販売を手掛けるパピュー(大阪市)が大阪・ミナミ近くで大阪産ブドウを使ったワイナリー開設の準備を進めている。

国税庁の統計では関西2府4県のワインの製造免許場数は40を超えた。

歴史のある果実酒などの生産施設



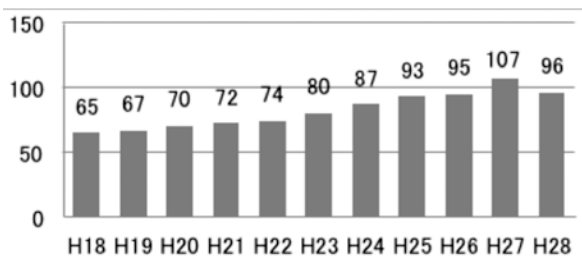
II 全国におけるワインによる地域活性化の動きと課題

1 ワインの生産量と出荷量（国税庁 国内製造ワインの概況 平成 28 年度調査分より）

果実酒の生産量は長期的には増加傾向にあり、平成 27 年度には平成元年以降で最大（107 千 kl）となった。

平成 28 年度は前年度よりも減少したものの、平成 26 年度（95 千 kl）を超える高い水準にあると言える。

国内の果実酒の生産量推移



(1) 日本ワインの出荷量

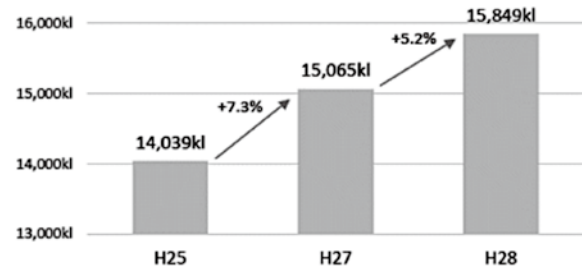
酒類全体の課税移出数量（輸入＋国内出荷）が減少傾向だが、果実酒は増加傾向にある。

日本ワインの出荷量は年々増加しており、平成 28 年度は前年比 5.2% の増加。

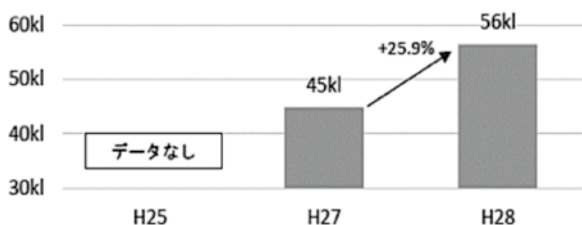
国内市場における日本ワインの構成比は 4.8% であり、前年度の 3.7% から 1.1% 増加。

平成 27 年度から調査項目となった日本ワイン輸出量は、平成 28 年度は前年比 25.9% の増加となった。

ア 日本ワインの出荷量の推移



イ 日本ワインの輸出量の推移



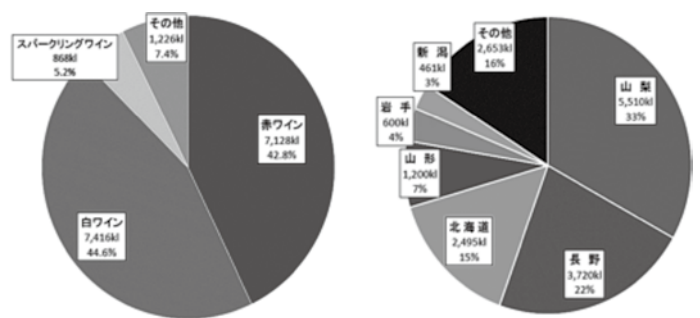
(2) 日本ワインの生産量及び品種別数量

白ワインのシェア 44.6% に対し、赤ワイン 42.8%、スパークリングワイン 5.2%、その他 7.4% である。

ア 日本ワインの種類別生産量及び上位 6 道県の構成比

第 1 位山梨県シェア 33%、2 位長野県 22%、3 位北海道 15%、4 位山形県 7%、5 位岩手県 4%、6 位新潟県 3% となっている。

平成 28 年度 日本ワイン生産量 16,638kl



イ ワイン原料用国産生ぶどう

(赤白上位 10 品目) の受入数量

白ワイン用品種は、第 1 位甲州シェア 16.1%、2 位ナイアガラ 12.7%、3 位デラウェア 6.7%、4 位シャルドネ 5.6%。

一方、赤ワインは、第 1 位マスカット・ベリー A 14.2%、2 位コンコード 8.6%、3 位メルロー 6.2%、4 位キャンベル・アーリー 5.4% という状況である。

