

今月の

数字

年間720ml瓶3.7本

(1人当たりワイン消費数量・2013年度)

松田 恭子

Profile まつだ・きょうこ●津田塾大学国際関係学科卒業後、日本能率協会総合研究所で10年間公共系の地域計画コンサルタントとして勤務。その後、東京農業大学国際食糧情報学科助手を経て、現在、農業マーケティングアドバイザーとして農産物商品開発や販路開拓などをサポートする。(株)結アソシエイト代表取締役。

10月30日、国税庁は国産ブドウのみを原料として国内で製造された果実酒だけを「日本ワイン」とする告示を策定し、3年後に施行することを発表した。

現在、ワインは「第7次ブーム」を迎えているという。1998年に赤ワインに含まれるポリフェノールの健康効果が注目されて消費数量が数年間で倍増した後、2008年まで需要が低迷したが、この年を境に低価格輸入ワインの販売が伸びてワインの日常化が進んだ結果、13年の消費数量は過去最高の2.66ℓ/人となった。成人1人当たり年間720ml瓶のワインを3.7本飲んでいる計算となる。

しかし、現状で消費数量の7割以上を占めるのは輸入ワインである。とりわけチリ産ワインは07年に経済連携協定(EPA)により関税が引き下げられてから輸入が増加し、日本国内では高品質なチリ産ワインが720ml 400～700円台で流通している。

今後、TPPが発効すると1ℓ当たり125円または15%の関税は8年後に撤廃されることが決まっており、米国、オーストラリア、ニュージーランドからの輸入が増加すると考えられる。

じつは、国内で製造される「国産ワイン」の原料の多くは国産のブドウではない。現在のワイン表示は業界団体である「ワイン表示問題検討協議会」の自主基準に基づいており、国産原料を使わず海外から輸入した濃縮果汁に水を添加して製造したワイン(世界の多くでは水を添加することが禁止されている)や、純国産と輸入ワインとを混ぜ合わせた商品もすべて「国産ワイン」と表示することが許されている。

9割は原料であるブドウの良し悪しで決まるといわれるワインの世界で、日本のワインは国際的な信頼性を得

られていない。

むしろ、ブドウの品種や原産地、醸造方法などを法律で規定しているチリ産ワインのほうが信頼性と実力を兼ね備えたワインとして国際的に評価されており、輸入価格が安いからといって「安かろう悪かろう」ではないのだ。「第7次ブーム」についてはチリ産ワインにより良質なワインが手軽に楽しめるようになったからといっても過言ではない。

ある消費者調査では、10年から14年にワインの消費を伸ばしたのは、経済的に恵まれた「ハイライフ」層ではなく、好奇心旺盛な「インテリ」、おしゃれでエコな食を楽しむ「ナチュラル」、自分のこだわりが感じられる「オタク」の3つのタイプだった。

ここ数年つくられてきたワインの消費文化に、日本国内で栽培されたブドウを原料とする「日本ワイン」は今後どうかかわっていくか。

日本では、「日本で育てたブドウで本物の国産ワインをつくる」ことを目指し、海外留学を経るなど試行錯誤しながら小規模ワイナリー経営に乗り出した第1世代がいる。この世代は高い技術をもとに日本の気象や土壌と格闘しながら高品質のワインづくりを目指してきた。

最近では「ワイン特区」により、特区内で生産された果実を使うことを条件に、最低醸造量の規制が6,000ℓから2,000ℓに緩和され、地域おこしや6次産業化を目指して多くの農業者がワイナリー経営を始めており、全国で277カ所のワイナリーがある。

これらの小規模経営が消費者から支持を受けて持続的な経営となるよう、「国産原料」というブランドだけに依存することなく、ニーズに合った革新的な生産技術を開発し、販売を拡大させてほしい。