

日本ワインは成長産業か? (下)

自社農園産ブドウが増える

日本ワインの将来展望には、原料ブドウの供給分析が重要だ。ワイナリーの新規参入が続いたが、その背景には生食用から加工用へブドウ生産の転換、水田のブドウ畑への転換、大手ワイナリーの自社畑増設ラッシュもあった。日本のワイナリーは原料ブドウの広域流通の上に成立しており、「ドメーヌ型」は少ない。

3 ワイナリーの規模分布

——ガリヴァーからブティックワイナリーまで

(前号から続く)

日本ワイン以外のワイナリー(輸入原料依存)は大規模で、最大クラスは1000kl以上および300kl以上のクラスに分布している。これに対し、日本ワインは全クラスに分布しているが、100kl未満の小規模に集中している(表6)。

国税庁「国内製造ワインの概況」からは、ワイナリー総数は分かるが、日本ワインのメーカー数がいくつかは不明である。

日本ワイン以外の国内製造ワインのメーカーはサントリーやメルシャンなど大手であり、彼らは1000

kl未満クラスは少ないと考えてよい(1000klはフルボトル換算約130万本)。1000kl以上の約7社マイナスα(7社のうち一部は日本ワインのみ製造)、300kl以上1000kl未満11社のうちの数社、合計10数社であろう。ちなみに、サントリーワインの規模は約3万5000kl(約5000万本)、メル

シャンもほぼ同規模である。

これに対し、日本ワインのメーカー数は、サントリーなど大手も日本ワインを造っているから、312社マイナスαと考えてよい(ワイン製造免許者は312者)。恐らく、

日本ワインのメーカー数は300以上、312未満であろう。

典型規模の試算

企業規模は、日本ワインは小規模が多い。その85%以上が最下位クラスの100kl未満である。231社で日本ワイン3885kl生産しているので、単純平均すると、1社17klである(720mlフルボトル約2万3000本)。つまり、その多くが1万本から2万本の生産規模と推測される。

仮に1万本規模とすると(7・2kl)、典型規模の姿は、原料ブドウ必要量10t、ブドウ栽培面積1haである(甲州の場合、単収2tなら、畑50a)。ワイン1本2000円と

叶 芳和

1943年、鹿児島県奄美大島生まれ。一橋大学大学院経済学研究科博士課程修了。元・財団法人国民経済研究協会理事長。拓殖大学、帝京平成大学、日本経済大学大学院教授を歴任。主な著書は『農業・先進国型産業論』(日本経済新聞社1982年)、『赤い資本主義・中国』(東洋経済新報社1993年)、『走るアジア遅れる日本』(日本評論社2003年)、『新世代の農業挑戦』新書版(全国農業会議所2014年)など。



仮定して、売上高は2000万円である。もちろん、これより小規模なものが沢山ある。多くは家族経営である。この小規模クラスは、生産量では全体の23%を占める。

小規模ワイナリーが多数である背景として、日本ワイン業界は新規参入したばかりで、まだスタートアップ段階にある企業が多いこと、加えて、原料ブドウの拡大が容易ではないことが考えられる。さらに、「良いワインを造るには小さなことがいふことだ」という信仰も要因になっていると思われる。

表6：ワイナリーの規模別分布

生産規模	100kℓ未満	100kℓ～300kℓ未満	300kℓ～1000kℓ未満	1000kℓ以上	総計
企業数	231	24	11	7	273
生産量kℓ	4,094	4,071	6,481	67,673	82,319
日本ワイン以外	210	171	3,126	62,201	65,707
日本ワイン	3,885	3,900	3,355	5,472	16,612
(同上構成比%)	23.4	23.5	20.2	32.9	100.0

出所：国税庁「国内製造ワインの概況」平成30年度調査分（令和2年2月）。

注1：調査回答企業の集計値。回答率87.5%（免許者312のうち273者）。

注2：生産規模別は日本ワイン以外のワインを含む生産量の規模別である。日本ワインだけで1,000kℓ以上が7社もあるわけではない。

このように、ワイナリーの経営規模は小さい。比較すると、例えば農業経営は売上高2000万円では小さい方である。5000万円はザラ、1億円以上も珍しくない。もちろん、畜産農家は10億円以上も多い。つまり、小規模ワイナリーの経営者は「農家」より小さいのである。メディアに登場し華やかに見える場合もあるが、経営規模は大方が想像するよりも小零細である（これは逆に、「貧農史観」に支配され、農業経営の変化「大発展」に気づいていない人が多いことにもよる）。

日本ワインのメーカーには、「ブティックワイナリー」とか「ガレージワイナリー」という言葉がある。上記のような小規模ワイナリーを指す言葉である。

これに対し、10万本から30万本の中堅メーカーもある。こうした中堅どころが35社ある（多くは100～300kℓクラス）。企業数では13%であるが、生産量では44%を占めている。10万本規模の場合、価格を2000円と仮定すると、売上高は2億円。20万本クラスで、売上高は4億円。恐らく、従業員15人程度の中企業である。知名度の高いワイナリーはメディア等でもてはやされるが、そのイメージに比べると、実態は意外に小規模である。

上記国税庁調査以外の情報で捕捉すれば、日本ワインのトップメーカーは北海道小樽市にある（約250万本）。日本ワインのガリヴァーである。2位は長野県塩尻市にある（120万本）。ちなみに、サントリーワインやメルシャン等国内製造ワイ

4 日本ワイン vs 国内製造ワイン

ワイン業界は情報公開が少ないのが特徴である。日本ワインの生産量さえも定かではない。様々な点に留意しながら、日本ワインの生産規模を見ておきたい。

年回答率が異なっており、厳密な時系列比較には適さない点を割り引いて考える必要がある。実態はワイナリーの新規参入が増え、また原料ブドウ価格が上昇していることを考え

ン大手の国産ブドウ100%の日本ワイン生産規模は70万本程度である（注：国内製造ワインは5000万から6000万本と多い）。キッコーマンの子会社マズワイン勝沼ワイナリーの日本ワイン生産規模は約100万本である。

表7：国内製造ワインに占める日本ワインの割合（単位：kℓ）

	2015年	2016年	2017年	2018年
国内製造ワイン	100,921	85,794	87,325	82,319
日本ワイン (%)	18,613 (18.4)	16,638 (19.4)	17,663 (20.2)	16,612 (20.2)
国産ワイン	82,308	69,155	69,662	65,707

出所：国税庁「国内製造ワインの概況」

注：本データはアンケート調査によるものであり、時系列比較の場合、各年次の回答率が異なる点、留意が必要である。

表8：国内市場におけるワイン流通量の構成比（単位：%）

	2013年	2015年	2016年	2017年	2018年
国内製造ワイン	30.1	29.7	31.0	31.6	33.5
日本ワイン	3.5	3.7	4.8	4.1	4.6
国産ワイン	26.5	26.1	26.2	27.5	28.9
輸入ワイン	69.9	70.3	69.0	68.4	66.5

出所：国税庁「国内製造ワインの概況」。なお、前号表1参照。

注：国産ワインとは、輸入濃縮果汁を原料として造った国内製造ワインを言う。

ると、実際には日本ワインの成長率はもっと高いと考えてよい。

表8は、消費者にとってより身近な指標であるが、国内市場における日本ワインの地位である。2018年現在、輸入ワインが66・5%、国内製造ワイン33・5%である。国内製造ワインがわずかに上昇傾向にある。また、日本ワインは4・6%を

5 ブドウ品種別ランキング

ブドウの品種数は5000以上と言われるが、産業的には約150品種が重要なようだ。日本で栽培されているワイン用ブドウは、量的には日本固有品種が多いが、近年は世界で好かれて伸びている欧州系品種が増える傾向にある。

表9：ワイン原料用ブドウ受入れ品種ランキング（2018年度）

順位	白ワイン用	赤ワイン用
1	甲州	マスカット・ペーリーA
2	ナイアガラ	コンコード
3	デラウェア	メルロー
4	シャルドネ	キャンベル・アーリー
5	ケルナー	巨峰
6	ソーヴィニヨン・ブラン	ブラック・クイーン
7	セイベル	カベルネ・ソーヴィニヨン
8	竜眼（善光寺）	ヤマソービニオン
9	ポートランド	ピノ・ノワール
10	リースリング・リヨン	ツヴァイゲルト

出所：国税庁「国内製造ワインの概況」平成30年度調査分（令和2年2月）。
注：調査回答ワイナリーの受入れ数量の集計であって、厳密には実際の順位とは違いうる。

占める。一方、輸入原料に依存した国内製造ワインは28・9%である。日本ワインの比率が上昇傾向にある（注：本表における、日本ワインが国内製造ワインに占める比率と、表7データとは異なる）。
なお、ワイン流通全体に占める国内製造ワインの比率は前号表1（税務調査であり悉皆調査値）参照。

表9は、白ワイン用、赤ワイン用別に、使用量の多寡によるランキングを示したものである。白ワイン用では、日本固有品種の「甲州」がトップだ。主に山梨県で栽培されている。

次いで、「ナイアガラ」、これは米国系品種で、長野、北海道、岩手が主産地である。近年、欧州系品種のシャルドネやソーヴィニヨン・ブランが増える傾向にある。最近の自社畑拡大では欧州系品種の栽培が多い。

赤ワイン用ブドウ品種では、「マスカット・ペーリーA」が一番多い。これも日本固有品種で、昭和の初め、母は米国系品種、父は欧

州系品種を交配して作り出された交雑種である。2位は「コンコード」、これは米国系品種である。

6 ワイン用ブドウの供給体制

農家減少＝ワイン原料ブドウの減少にあらず

新しい動きとしては、気候変動に伴い、温暖化対策品種が導入されている。温暖な南フランス、スペインとの国境地帯（ジュランソン地区）

表10に見るように、ワイン原料用ブドウの供給量（使用量）は、統計上は明確な増加傾向はない。ただし、2013年を起点にすると、年率3%くらいの増加率である。しかし、ワイナリーの新規参入が増え、ワイン用ブドウ価格が上昇している事実から推して、ワイン原料用ブドウの使用量は増えていると考えてよい。

ちなみに、ブドウ生産全体に占めるワイン原料向けは約1割である。17年のブドウ生産量は17万6000t、これに対し、加工向けブドウは1万7600tである（表12）。

高齢化による生産農家の減少

さて、日本ワインの未来展望においては、この原料用ブドウの供給が増えるかどうかは左右される。悲観的な見方も多い。実際、表10の15年度以降は増大が見られない（本データはアンケート調査によるものであ

の品種「プティ・マンサン」（白ワイン用）など、気候風土が日本に合う海外品種の導入もあるが、国内で温暖化対策の新品種も開発されている。まだランキング表には顔を出さないが、山梨県果樹試験場が開発した「ビジュノワール」がある。

り、時系列比較には限界があるが）。

農水省の統計によると、ブドウの栽培面積（生食用を含む）は減少している。表11に見るように、結果樹面積は1980年の2万7900haがピークで、90年2万4000ha、2000年2万ha、18年には1万6700haに大幅減少した。生産者の高齢化が要因と見られている。

これに対し、加工用ブドウは必ずしも減少しているわけではない。表

表10：ワイン原料ブドウの使用量推移

年度	国産生ブドウの使用量（t）	日本ワイン生産量（kl）
2011	13,289	...
2012	14,279	...
2013	17,946	...
2014	19,010	14,039
2015	21,173	18,613
2016	20,671	16,638
2017	22,033	17,663
2018	20,668	16,612

出所：国税庁「国内製造ワインの概況」
注：2014年ワイン生産量は販売量。

表12：加工用向けブドウ収穫量の推移
(単位：t)

年	加工専用品種 収穫量	生食加工兼用 加工向け	合計 加工向け
1993	5,517	13,158	18,931
1995	6,155	13,044	19,198
2001	7,343	12,842	20,184
2005	6,436	8,586	15,022
2010	4,583	6,935	11,473
2015	5,589	12,386	17,975
2017	5,852	11,759	17,611

出所：農水省「特産果樹生産動態等調査」

表11：ブドウ生産の推移

年	結果樹面積 (ha)	収穫量 (t)
1980	27,900	322,200
1985	26,500	311,300
1990	24,200	276,100
1995	22,500	250,300
2000	20,200	237,500
2005	19,000	219,900
2010	18,000	184,800
2015	17,100	180,500
2018	16,700	174,700

出所：農水省「作物統計調査」(果樹)

12に見るように、加工専用品種で見ると、2010年までは減少傾向が続いたが、10年がボトムで、その後、増加に転じている。生食・加工兼用品種も同様な動きであるが、加工専用品種以上に加工向け合計は増加傾向を示している。例えば、兼用品種「甲州」は、生産者の高齢化に伴い、価格は高いが手間暇のかかる生食向けをやめ、ある程度手を抜いてもい

表13：国産生ブドウの受入れ形態別受入れ数量
(単位：t、%)

年度	2015	2016	2017	2018
自営農園 (%)	2,644 (10.5)	2,467 (11.1)	3,076 (13.2)	3,214 (15.1)
契約栽培 (%)	13,229 (52.4)	11,116 (50.2)	11,673 (50.1)	10,381 (48.7)
購入 (%)	8,813 (34.9)	8,133 (36.7)	8,153 (35.0)	7,375 (34.6)
受託醸造	568	415	400	356
合計	25,254	22,131	23,302	21,326

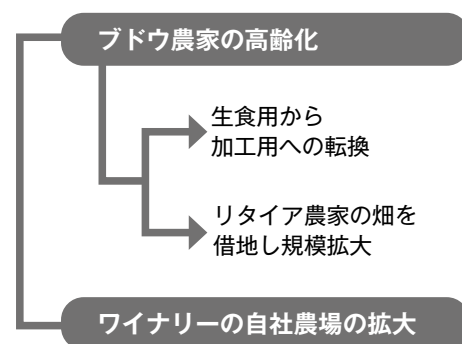
出所：国税庁「国内製造ワインの概況」

自社畑・契約栽培・購入の形態別
農家減少に伴いワイン原料ブドウの減少にあらず、ということであるが、具体的にはワイン原料ブドウはどのように供給されているのか。
表13に示すように、ワイナリーの

い加工用向けに転換しているからである。
つまり、ブドウ生産の全体は生食を中心に減少が続いているが(表11)、加工用向けは農家の高齢化にもかかわらず増加傾向にある。日本ワインの増勢を反映したものだ。
加工用の供給は、長野県、北海道、山形県が多い。当然、ワインの成長地域である。ぶどう王国・山梨県は加工専用品種は少なく、生食・加工兼用品種の加工向けが多い。

ブドウ受入れ形態(調達方法)は、自社農園による生産、契約栽培、購入がある。一番多いのは契約栽培である。次いで購入。つまり、ワイナリーが自らブドウを生産するのではなく、農家から買っているのである。
自社農園からの供給は15%程度であるが、増える傾向にある。農家の高齢化に伴い契約栽培等によるブドウ供給が減る方向にあるので、自ら生産を始めたのである。生産農家の減少にもかかわらず、ワイン原料ブドウの供給が減らない理由はここから説明できる。
ワイナリーは自社農園を増やして原料を確保する方向に動いている。改正農地法(09年12月施行)により貸借規制が緩和され、一般法人(ワイナリー)による農地の貸借が可能になったことも大きい。
もう一つ重要な要素がある。ワイン用ブドウ品種は、欧州系品種(シャルドネ等)と在来品種(白ワイン用なら甲州等)があるが、従来から栽培されてきた在来品種は従来の生産者との契約栽培が多い。したがって、農家の高齢化に伴い、契約栽培は減る方向にある。
一方、近年伸びているのは世界で良質なワイン用ブドウとして認められている欧州系品種であるが、これは既存の農家では高品質なブドウの

図2：ワイン原料用ブドウの供給メカニズム



供給に不安があるので、ワイナリーが自社管理の農場で生産する傾向にある。表12に示される動きはこのように説明できる。
なお、注目しておきたいのは、田んぼを畑に改造してワイン用ブドウを供給する動きである。ワイン造りは「テロワール」(風土)を重視し、ブドウは降雨の少ない地域、傾斜地の水はけのよい土壌を好むとされ、ワイナリー立地の選択は重要であるが、その真逆の条件の水田地帯でワイン用ブドウを供給している。それでいて、負けない美味しさのワインができています。
筆者がこの事例に最初に出会ったのは山形県上山市原口地区のワイナリーであるが(本誌19年7月号、拙稿参照)、島根県出雲市でも水田改造畑のブドウでワインコンクール金

賞を得ていた(本誌20年4月号、拙稿参照)。特に顕著な事例は長野県塩尻市のアルプスワインで、水田を大規模に転換して自社畑を増やし、日本ワインでは国内第2位の規模に成長している(本誌20年5月号、拙稿参照)。もし水田転換で成功すれば、ブドウ畑の規模拡大、低コストにつながる。テロワール論の見直しが必要なのであろうか。

ワイン原料用ブドウの供給は、一般的に、図2のように定式化できる。生食用ブドウの生産者が高齢化した場合、生食用の生産から加工用に切り替えて生産を続けるケースと、もう一つは離農し、その畑を加工用ブドウ生産者が借地し規模拡大するケースがある。したがって、ブドウ農家の減少あるいはブドウ生産の減少は、むしろワイン用ブドウの供給増につながる可能性がある。

もう一つの供給源は、自社畑である。ワイナリーは原料確保のため、特に欧州系品種の供給を増やすべく、自社農場の拡大に動く。これが、ワイナリーの行動様式である。

つまり、農家の減少、ブドウ生産の減少は、ワイン原料ブドウの減少に直結しないのである。したがって、農家の高齢化は進行しても、日本ワインの未来を悲観的に描く必然性はないのである。

表14：ワイン原料用ブドウの都道府県間流通(2018年度、単位: t)

ブドウ産地	ワイン原料用ブドウ生産量	自県ワイナリーの受入れ数量	他県ワイナリーの受入れ数量	主な他県受入れ先
山梨	6,928	5,990 (86.5%)	938 (13.5%)	岡山163、新潟107、京都
長野	5,466	4,866 (89.0%)	599 (11.0%)	山梨492、新潟25、大阪
北海道	3,185	2,880 (90.4%)	305 (9.6%)	岡山135、長野97、栃木
山形	2,244	1,504 (67.0%)	739 (33.0%)	山梨214、北海道111、岩手
岩手	635	562 (88.5%)	73 (11.5%)	北海道18、滋賀、大阪
宮崎	403	322 (79.8%)	81 (20.2%)	北海道80
全国計	21,326	18,044 (84.6%)	3,282 (15.4%)	

出所：国税庁「国内製造ワインの概況」。各ワイナリー報告を集計したもの。

7 原料ブドウの流通

表13に見るように、ワイナリーの原料ブドウは、自社農場からの受入れはわずか15%である。これに対し、契約栽培が49%、購入が35%もある。つまり、日本ワインは流通原料を使って醸造している。自社農場

で収穫したブドウでワインを造るフランスのドメーヌ型ワイナリーは少ない。

例えば、ワイン用ブドウの供給産地として知られている長野県高山村の角藤農園(株)は、ブドウを小布施町の小布施ワイナリー、栃木県足利市のココファームワイナリー、新潟県の岩の原葡萄園、山梨県甲府のサドヤに販売している。裏返して言えば、これらの有名ワイナリーは高山村の角藤農園からブドウを購入しているのである(本誌20年7月号、拙稿「現地ルポ」参照)。

なお、ココファームワイナリーの契約栽培は栃木県のほか、北海道余市、山形、長野、山梨、埼玉の5道県に及んでいる。それぞれの土地に適したお得意のブドウを作ってもらっているわけだ(本誌19年10月号、拙稿「現地ルポ」参照)。

表14は地域間の流通を示している。山梨県産のブドウは自県内ワイナリーに86%を納め、14%は他県向け。長野県や北海道は自県内ワイナリーに約90%納め、10%は他県向けである。原料ブドウの過不足を県域を越えた流通で調整している。

これに対し、山形県は他産地と大

きく異なる。山形県は自県内向けは67%に過ぎない。つまり、ブドウ過剰になっている。山形県は原料ブドウが余っているのだ、将来、ワイナリー成長余地が大きいことを意味している。

付記

本稿は既存統計を使って、ワイン産業の大まかな全体構造を描くことを目的にし、統計的把握に限定してきた。ワイン産業の技術革新や価格設定行動、等々については連載中の拙稿「現地ルポ」に譲る。

また、本稿での統計的把握は、2019年までの動きである。この発展プロセスは継続するであろうか。筆者は2020年に一度、屈折点を迎える可能性があると思う。東京オリンピックは延期され、加えて、新型コロナウイルスの影響で日本経済が混乱してきた。ワイナリー経営は厳しくなっている。経営力のない企業、真に美味しいワインを供給できていない企業、等々は経営破綻の危険がある。新規参入も抑制されよう。2010年代、ワイナリーの新規参入ラッシュが続いたが、今後しばらくは中断され、ワイナリー数の増加は抑制されるだろう(新陳代謝で増加分限定)。新しい成長経路はどのようなものになるだろうか。