

[学術情報]

平成27年度におけるワイン生産及び醸造用ぶどうの状況について

国税庁課税部 鈴木崇, 千葉崎輝文, 宇都宮仁

はじめに

近年、酒類全体の課税数量が減少する中、ワインについては国内製造分も含め課税数量が増加しており、各地に新規免許場が誕生している。また、国税庁では、昨年10月に、消費者にとってわかりやすい表示の観点から酒税の保全及び酒類業組合等に関する法律に基づく「果実酒等の製法品質表示基準」(平成27年国税庁告示第18号)¹⁾を制定し、国内で収穫されたぶどうのみを原料としたものを「日本ワイン」と定義するとともに、地名、品種名、収穫年の表示ルールを定めた。

国税庁では、これまで国内の果実酒製造者の経営状況及び取組状況を把握するため実態調査を実施してきたが、今後の果実酒製造業の健全な発達に係る施策の企画・立案・推進等に必要な情報として、平成27年度よりワインの生産量、生産方法及び醸造用ぶどうに関する調査項目の充実を図った。

本実態調査結果の一部は、ASEV-JAPAN 2016年度大会にて報告したが、本稿ではデータを追加し、学術情報として紹介する。

方法

(1) 調査対象者

平成28年3月31日現在において、ぶどう(輸入濃縮果汁を含む)を原料とする果実酒の製造免許(試験製造免許を除く)を有する者(以下「ワイナリー」という)に対しアンケート調査を実施した。なお、調査対象期間中に果実酒の製造及び移出のない者、果実酒の売り上げのない者については除外したため、調査対象者は261者である。

(2) 調査事項

以下についてアンケート調査を実施した。

- ①現在の取組及び今後の事業運営等
- ②ワインの製造状況
- ③原料の受入状況
- ④国産ぶどうの調達状況(自営農園、契約栽培、購入)
- ⑤ワインの受払状況
- ⑥ワインの輸出概況

(3) 回答者数

回答者は247者で、回答割合は94.6%であった。

結果と考察

(1) 国内のワイナリー数

実態調査で把握した実稼働している国内ワイナリー数を表1に示した。

ワイナリー数を都道府県別に見ると、山梨県が約3割を占めるが、近年では長野県や北海道を中心に全国各地でワイナリーが増加している。(表1)

表1 国内のワイナリー数

都道府県	果実酒製造免許者数		果実酒製造免許場数	
		内 ワイナリー		内 ワイナリー
山 梨	72	71	87	82
長 野	30	28	36	32
北 海 道	31	26	34	26
山 形	14	13	14	13
新 潟	12	10	13	10
そ の 他	174	113	183	117
合 計	333	261	367	280

平成27年度における新規免許場数は34場（試験免許10場を含む）と過去最大の伸びを記録した。（グラフ1）

(2) 国内ワイン製造者の構成

回答数の96.8%に当たる239者が中小企業（資本金3億円以下かつ従業員300人以下）者であった。総売上高に占める果実酒の売上高の比率（專業割合）別では、專業割合100%の者が58者23.5%と最

も多く、製成数量の規模別にみると、100kL未満の者が8割以上を占めていた。專業割合が80%以上の者は、111者45.0%であり、製成数量の規模別にみると中規模のワイナリーがこの区分に多く入っている。表には示していないが、販売数量の規模別に見ても同様の傾向であった。（表2）

製成数量規模別では、製成数量5,000kl以上の大手5社で74.6%の製成数量となった。製成数量300kl未満までは国産生ぶどうによる製成がほと

グラフ1 果実酒製造場数の推移

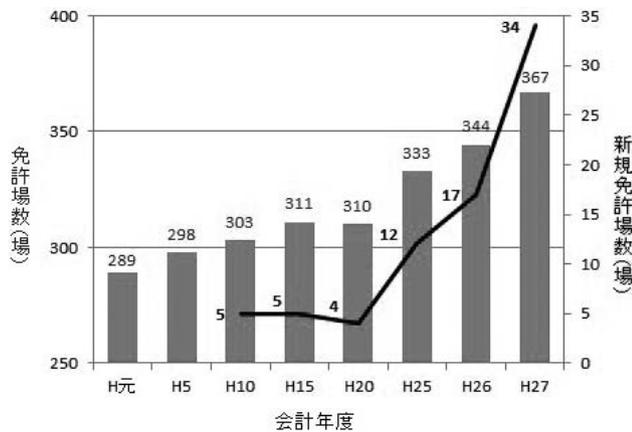
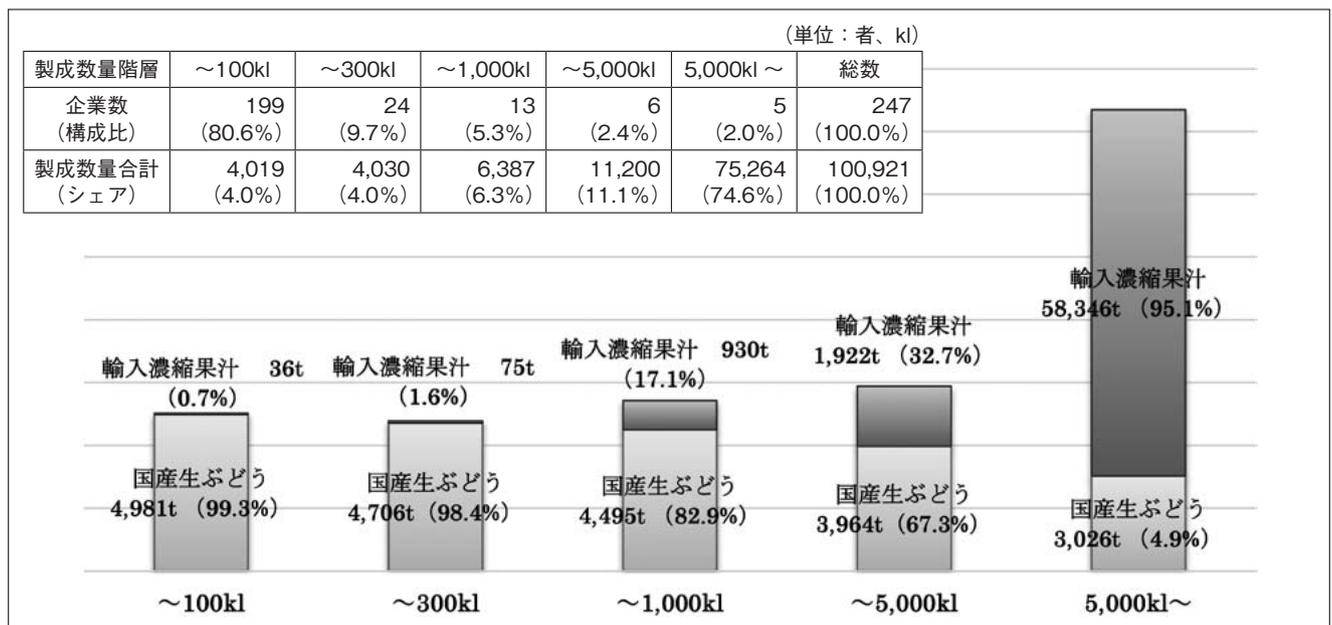


表2 專業割合別製成数量階層別業者数

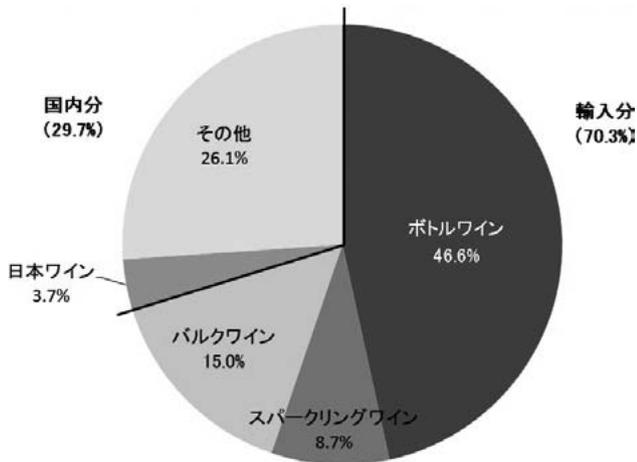
(単位：者)

製成数量	事業割合					合計
	100%	80%以上 100%未満	50%以上 80%未満	10%以上 50%未満	10%未満	
100kl 未満	57	31	30	37	44	199
100kl 以上 300kl 未満	1	9	7	4	3	24
300kl 以上 1,000kl 未満		9	1		3	13
1,000kl 以上 5,000kl 未満		4	2			6
5,000kl 以上			1	1	3	5
合計	58	53	41	42	53	247

グラフ2 国内製造ワインにおける製成数量階層別の業者数及び原料使用状況



グラフ3 国内市場におけるワインの流通量の構成比
(平成27年度推計値)



んどだが、300kl以上から輸入濃縮果汁の使用が増加し、使用原料全体として7割以上が輸入原料である。(グラフ2)

(3) 国内市場におけるワインの流通量構成比

平成27年度の国税庁統計年報から国内分(112,753kl : 29.7%)と輸入分(266,326kl : 70.3%)の割合を出し、国内分の内訳について本実態調査から推計した。

ワイナリーから販売されたワイン(147,458kl)のうち輸入ワインの推計量(20,898kl)を引くと、国内製造ワインが126,560klとなり、うち日本ワインが15,621klであるため、国内製造ワインに占める日本ワインの比率がおよそ12.3%となる。

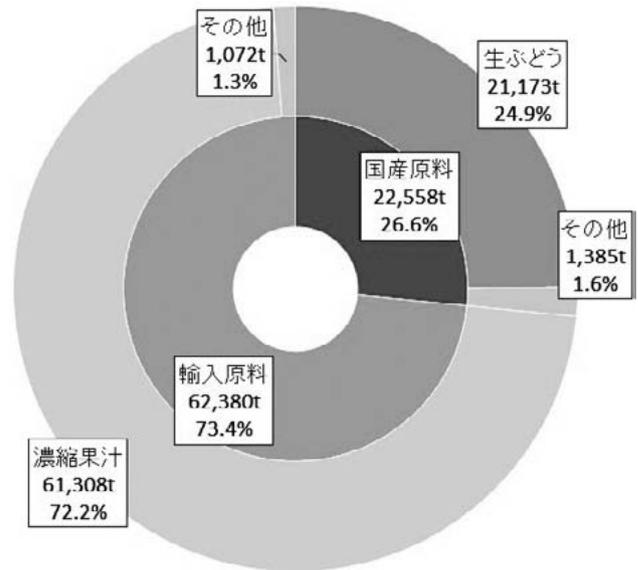
双方のデータから日本ワインの比率は3.7%と推定した。(グラフ3)

(4) 国内製造ワインと日本ワインの製造数量等

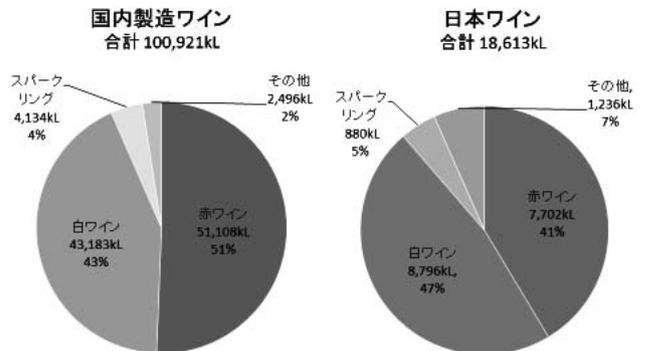
国内製造ワインの使用原料構成比を見ると、濃縮果汁などの輸入原料が73%、国内原料が27%であった。(グラフ4)

国内で製造されたワインは100,921klであった。その種類別内訳は、赤ワインが50.6%、白ワイン

グラフ4 国内製造ワインの使用原料構成比



グラフ5 タイプ別製造数量構成比



が42.8%、スパークリングやロゼなどのその他のワインが6.6%であった。国内製造ワインのうち18.4%の日本ワインだけを見ると、赤ワインが41.4%、白ワインが47.3%、スパークリングやロゼなどのその他のワインが11.3%となった。(グラフ5)

(5) 製造方法

補糖及び補酸については、補糖をしている製品がある者は210者85.0%、補酸をしている製品がある者は46者18.6%であった。逆に、除酸をしている製品がある者は12.5%であった。補糖及び

補酸している製品がない者は19者7.7%であった。なお、補糖及び補酸を同時に行っている製品があるとした者は46者18.6%であった。

樽容器での発酵の有無では、樽発酵ありが101者41%、樽発酵なしが141者57%であった。

果汁の添加の有無では、ブースレゼルヴありが34者14%、ブースレゼルヴなしが208者84%であった。

その他の製造方法として、クリオエクストラクション処理をしている者は16.6%、シュールリーを行っている者は48.1%、マロラクティック発酵を行っている者は白ワインで28.3%、赤ワインで64.4%であった。

スパークリングワインの製造は、2.5バール以上のガス圧のスパークリングワインを製造しているのは106者42.9%であった。微発泡性ワインを製造

している者は54者21.8%であった。

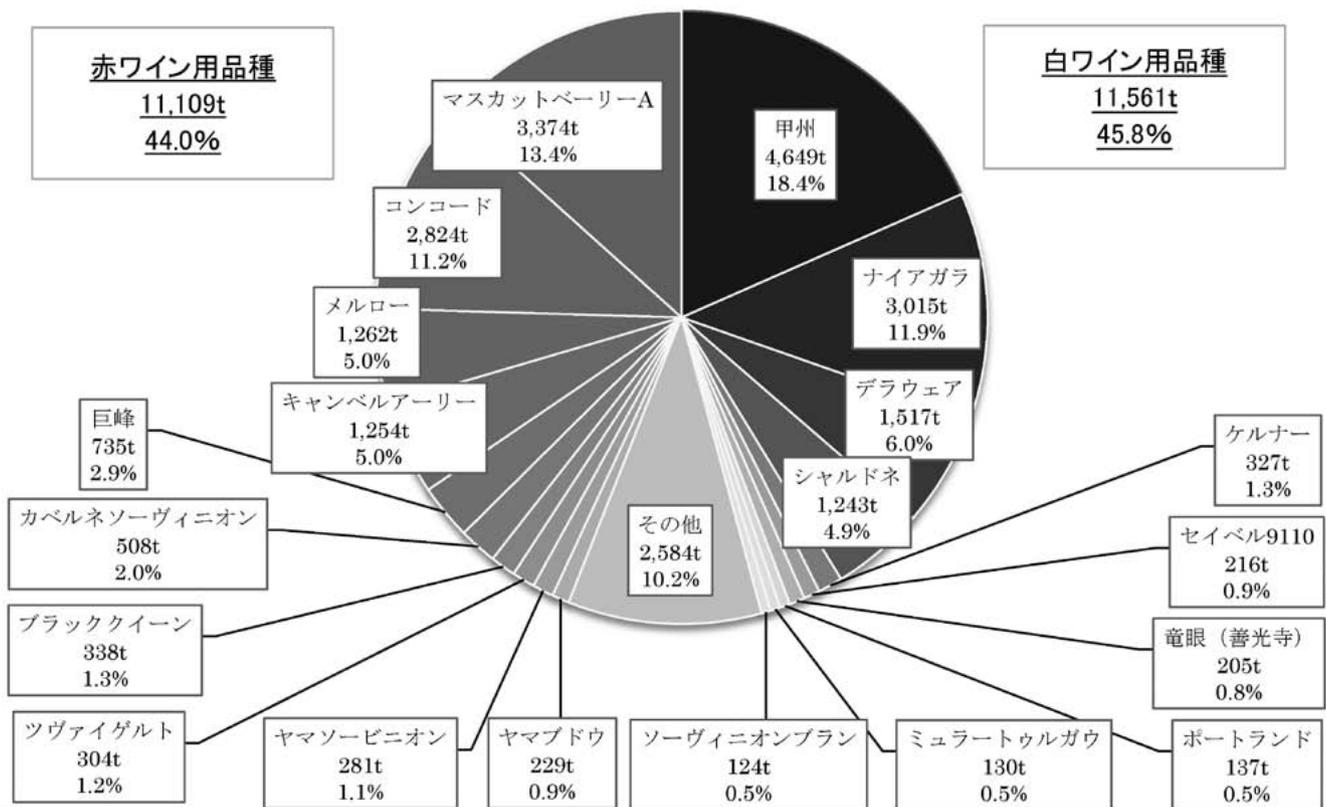
また、スパークリングワインを製造している者のうち、瓶内二次発酵を行っている者が68者57.6%、炭酸ガス注入を行っている者が53者44.9%であった。(複数回答可の設問)

ブランド製造設備を所有している者は36者14.6%であった。

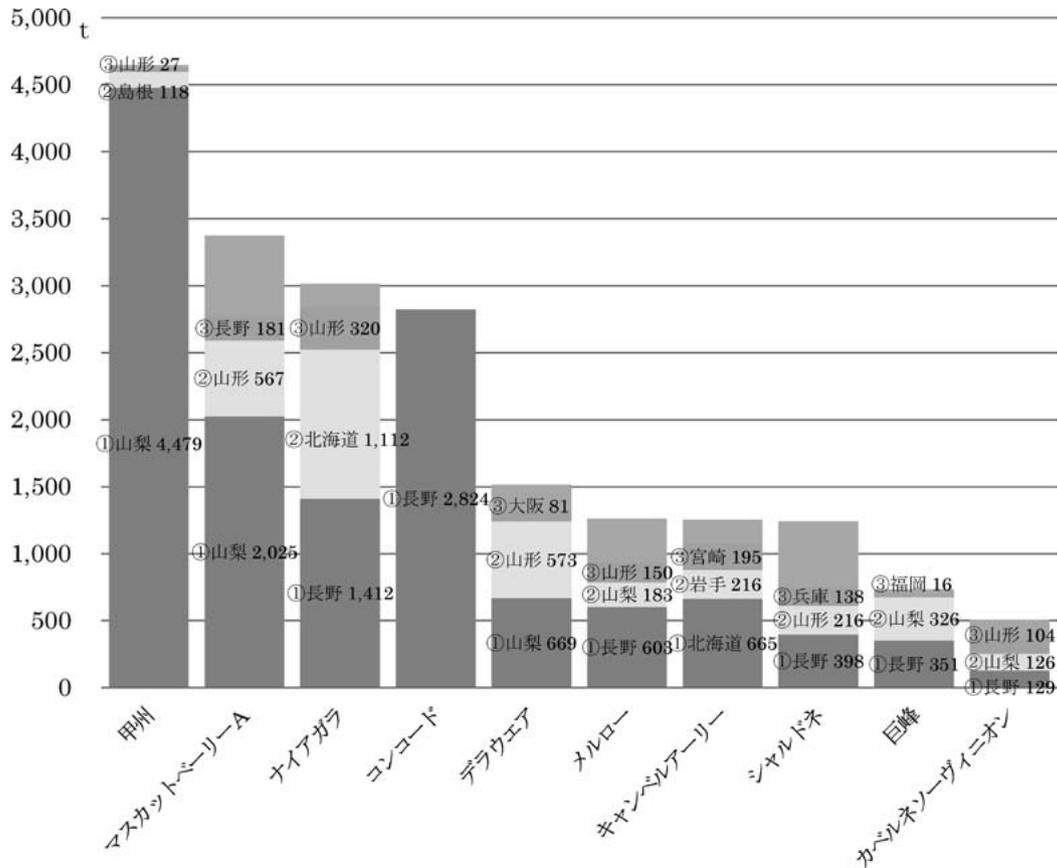
(6) 原料用ぶどうの状況

ワイン原料用国産ぶどうの受入数量は25,254tであった。白ワイン用品種が45.8%、赤ワイン用品種が44.0%、その他が10.2%であった。最も受入数量が多いのは甲州で4,649t18.4%であった。二番目に多かったのがマスカットベリーAで3,374tの13.4%。OIVに日本固有の品種として品種登録された2品種が受入数量の上位となった。

グラフ6 ワイン原料用国産ぶどう (赤白上位10品種) の受入数量



グラフ7 原料用ぶどう品種上位10種のぶどう産地別受入数量



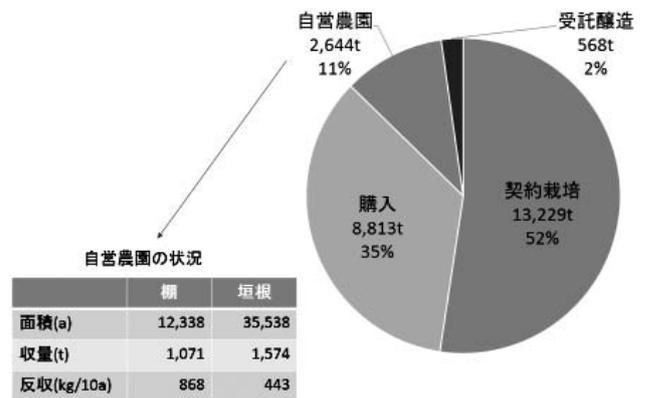
上位10品種の受入数量の状況をグラフ7に示した。(グラフ7)

この中で特徴的な点は、シャルドネは上位3県の割合が60.5%と比較的少なく、その分数多くの県で栽培されていることが推察される。

これらの原料用生ぶどうの入手方法は、自営農園による数量が11%、契約栽培による数量が52%、購入による数量が35%という構成比となった。(グラフ8)

自営農園を保有している者は183者74%であった。このうち、今後面積を増やしていきたいという者は118者65%であった。この自営農園に取り組む理由としては、高品質原料生産、原料安定供給、ブランド力向上という回答が上位にきた。また、自営農園の課題としては、労働力等管理費負

グラフ8 原料用生ぶどうの入手



担大、高コスト、苗木入手困難、鳥獣被害、好条件の圃場なしなどの回答が多くあった。

契約栽培をしている者は131者53%であった。

このうち、今後面積を増やしたいという者が88者67%、変更なしが33者25%であった。契約栽培に取り組む理由としては、自営農園ではぶどうが足りないが最も多かった。契約栽培の課題としては、農家の高齢化や減少の進行、希望する品種の原料確保が困難、新たな品種を作る農業者がいないなどが多かった。

(7) 経営状況及び今後の事業運営等について

大手5社及び期限付き免許者を除く営業利益率は、年々改善されていることがうかがえる。営業赤字のワイナリーも減少している。新規の製造免許者は、製造免許に期限が付されており、表3では全体の平均で表しているが、製造数量が少なければ当然であるが売上高は小さく、家族経営としても厳しい状態で、規模拡大するにせよ少量高付加価値化に進むにせよ平坦な道のりではない。(表3)(グラフ9)

今後の事業運営として、日本ワインの生産・販売の拡大を図りたいとする者は154者62.3%であった。一方、増産できないと回答した68者27.5%の具体的な理由(複数回答)は、①製造設備、貯蔵場所の不足(55.9%)、②人材不足(48.5%)、③原料ぶどう不足(42.6%)であった。

輸出に関しては、輸出をしている者は34者13.8%とまだ少ないが、検討中又は興味ありという者が56者22.7%あり、今後の発展が期待できると考えられる。輸出増加(開始)のための問題としては、物流・商談・契約手続困難、原料・在庫・人員・金銭等不足が多くあげられており、輸出増加(開始)に必要な事項でも同様の回答となった。

まとめ

国内のワイナリー(果実酒の製造免許を有し、ぶどうを原料とした果実酒を製造している者)261者に対しアンケート調査を実施した。

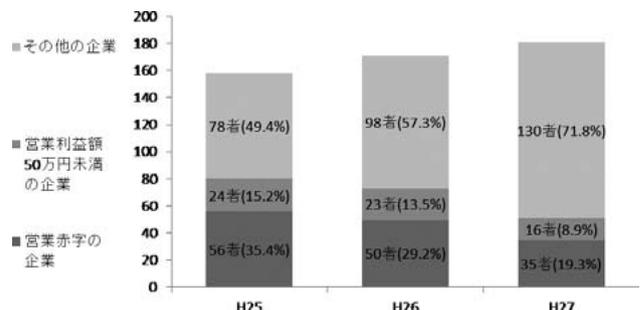
国内製造ワインの製造数量は100,921kLで、こ

表3 果実酒製造業の経営状況(大手5社を除く1社平均)
(単位:者、百万円)

区分	企業数	売上高	売上総利益	営業利益	営業利益率
期限付免許者を除く	H25	158 (20,425) 129	(8,744) 55	(634) 4	3.1%
	H26	171 (23,701) 139	(10,058) 59	(1,053) 6	4.3%
	H27	181 (25,518) 141	(11,274) 62	(2,012) 11	7.8%
H27期限付免許者	61	(2,753) 45	(645) 11	(23) 0	0.0%
H27合計	242	(28,271) 117	(11,919) 49	(2,035) 8	6.8%

(注) 1 経営状況は、大手5社(調査対象期間における製成数量の上位5社であるサッポロビール株式会社、サントリーワインインターナショナル株式会社、マンズワイン株式会社、メルシャン株式会社、サントネージュワイン株式会社及び資本関係のある販売担当者(アサヒビール株式会社))を除き、果実酒製造業に係る計数を集計した(以下同じ)。
2 括弧は回答者合計である。

グラフ9 果実酒事業の営業赤字及び営業利益50万円未満の推移(大手5社及び期限付免許者を除く)



のうち日本ワインの製造数量は18,613kLで割合は18.4%であった。また、国内市場全体における日本ワインの流通量の構成比(推計)は3.7%であった。国産ぶどうの受入数量を産地・品種別に把握し、総量は25,254tであった。

【謝辞】

この任意の果実酒実態調査にご協力いただきましたワイナリーの皆様に感謝します。

【参考文献】

- 1) 果実酒等の製法品質表示基準を定める件
<http://www.nta.go.jp/shiraberu/senmonjoho/sake/hyoji/kajitsushu/kokuji151030/index.htm>
(国税庁HP)
- 2) 果実酒製造業の概況
<http://www.nta.go.jp/shiraberu/senmonjoho/sake/shiori-gaikyo/seizogaikyo/09.htm>
(国税庁HP)
- 3) 国税庁統計年報
<http://www.nta.go.jp/kohyo/tokei/kokuzeicho/tokei.htm>
(国税庁HP)
- 4) 酒のしおり
<http://www.nta.go.jp/shiraberu/senmonjoho/sake/shiori-gaikyo/shiori/01.htm>
(国税庁HP)