

【ブックガイド】

特集『〈日本型〉ワイナリーの地域力』  
「農業と経済2019年4月号」のねらい

伊庭 治彦

京都大学大学院農学研究科

Book Guide of “Japan Winery Development and the Vitalization of Rural Area”

Haruhiko IBA

KYOTO University, Department of Agriculture

『農業と経済』においてワイン産業に関する特集が初めて組まれた。ここでは、その背景となる社会的要因を確認しながら、特集が接近を試みる課題や問題について紹介したい。

まず、本特集の一義的な背景は他のアルコール飲料とは異なる消費動向である。1999年をピークとして酒類の消費量の減少傾向が続く中で、ワインの消費量については若干の増減を伴いながらも増加基調にある。清酒、ビール、発泡酒、ウイスキーが10年前比較で軒並み減少している中で、ワインは1.6倍に増加している。酒類飲料の全体に占める割合(量)についても、現在の4.2%から今後も上昇すると考えられる。このような状況において、国内でワインを醸造し販売するワイン産業の育成・振興に多くの地域が注目しており、実際にワイナリーの数も増加している。その要因として、日本の伝統的なアルコール飲料である清酒と同じく、地域農業と深く結びついた農産物を原料とする6次化産業であり、地域の食文化との一体的なプロデュースを基本とし、観光産業に対しても好影響を及ぼすことがあげられる。さらに、元々が生食用ブドウの産地であれば、原料となるブドウの栽培に関わる基本的な技術は同じであり、また、現有する施設や圃場の活用が可能であることから、産業育成に大きなアドバンテージを有

していることになる。圃場条件との適合性に関しては、ブドウは土地利用型作物とは異なり傾斜地でも栽培が可能である。したがって、中山間地域のような条件不利地域において取り組み易いという特徴を有し、同種地域を抱える地方自治体にとって地域農業の維持に大きな魅力となっている。すなわち、本特集はこれらの市場および社会的な動向を背景とする。

次に、本特集の章構成について、I部では日本の3大産地の取り組みを検討材料としてワイン産業の育成・振興に関わる問題・課題の理論的検討を行い、II部ではI部における理論的検討の結果に関わって、ワインツーリズムの展開を視野に入れつつ、各地域の事例から検証している(以下を参照)。

第I部 地域発ワイナリーの多様な展開

1. 日本のブドウ・ワイン産業の全体像——栽培から醸造・販売まで 佐藤充克(山梨大学)
2. 産官学連携による日本ワインの発展をめざして 後藤奈美(酒類総合研究所)
3. 日本の三大ワイン産地の育成・振興
  - ①甲州——世界へつながる道を拓く 三澤茂計(グレイスワイン)
  - ②長野県——信州ワインバレー構想と地域活性化

亀山直樹（信州大学）

- ③北海道——多様で活発なワインビジネスの展開  
小林国治（北海道大学）

4. 日本のワイン産業クラスターにおける連携  
川崎訓昭（京都大学）

〔東西南北〕ワイン造りの醍醐味 小田滋晃（京都大学）

【コラム】地域密着型ワイナリー経営者からみた日欧EPA発効の影響 小林康志（スタイルワイナリー）

## 第Ⅱ部 ワイナリー経営と地域活性化の取り組み

1. 安心院葡萄酒工房の地域活性化への取り組み  
古屋浩二（安心院葡萄酒工房）
2. 地域の個性を活かす——ひるぜんワイン  
植木啓司（ひるぜんワイン）
3. 島根ワイナリーと地域活性化  
森 佳子（島根大学）
4. 地域とともにチャレンジする——岩の原葡萄園の取り組み  
棚橋博史（サントリーワインインターナショナル）

【コラム】欧州連合—日本経済連携協定をめぐるワイン経済の動向と課題 モンテーニュ・エチエンヌ（仏・モンペリエ農業科学大学院）／戸川律子（京都大学）

以上の章構成により、本特集は我が国のワイン産業が抱える問題・課題の解法、さらには地域活性化への貢献を探ろうとするものである。とくに、輸入ワインとの競合、国産ワインの原料調達、高品質品種と国内産地の気象条件のマッチング、地域農業との関係性等を接近視角としており、その骨子は、大きくは次の4点にまとめられる。

第一に、国内で消費されるワインの70%が海外からの輸入ワインであり、かつ、国内で製造されるワインに使用される原料の80%を海外からの輸入（濃縮果汁など）に頼っていることである。したがって、国内で消費されるワインに供せられる原料ブドウの国産比率は大まかには6%に過ぎないのである。こ

のことは、ワイン市場の成長が国内農業や地域社会の維持・振興に与える影響を限定的なものとしていることを意味する。この点の打開策の一つとして、原料ブドウを100%国産とするワインを「日本ワイン」とする品質表示基準（国税庁）が定められ、今年10月30日より施行されている。なお、この表示基準の施行により国産原料ぶどうに対する需要が急増しているが、永年性作物であるため即応は困難であり、供給不足が懸念されている。このため、現在、大規模な造成が長野県（30ha、国庫補助）、北海道で行われている。

第二に、第一の点と関連して、原料ブドウの質、価格ともに輸入原料に優位性があることである。一般的に高品質のワインを製造するにはヨーロッパを原産とするヴィニフェラ種のブドウを原料とすることが有効であるが、日本の気候が同品種の栽培には不向きなことである。日本原産のワイン原料ブドウとしてワイン世界機構から認証されている品種はヴィニフェラ種系統の甲州（白ワイン）のみであり、日本ワイン（白ワイン）への使用が最も多い。ちなみに、国産のワイン原料ブドウで最も多く使用されているのは日本の固有種であるマスカット・ベリーA（赤ワイン）である。

第三に、第一、第二の問題に関連して、「日本ワイン」の育成・振興に関して、今後の日本におけるワイン文化の形成方向を視点として検討する必要がある。その際、地域農業、地域社会の維持・活性化に資する日本型のワインツーリズムの確立の検討も重要となる。この点は、個々のワイナリー経営におけるマーケティングの問題として取り組む必要がある。

第四に、我が国のワイン産業構造は、数社の大規模企業と多数の小規模会社からなり、とくに後者については採算性の問題に直面している場合が多いことである。産業全体として経済合理性を確保するため、例えば、中間組織的な取り組みを検討する必要がある。



（昭和堂，889円）