

# 清酒

西谷 航

## 目次

はじめに .....	2
第1章 清酒とはどのような酒か .....	2
第1章第1節 清酒の定義 .....	2
第1章第2節 清酒の分類 .....	3
第1章第3節 原料としての米 .....	3
第1章第4節 原料としての水 .....	5
第1章第5節 原料としての麴 .....	5
第1章第6節 普通酒 .....	6
第1章第7節 清酒の味 .....	6
第2章 清酒の歴史 .....	6
第2章第1節 酒の起源 .....	6
第2章第2節 現在の酒の原型が誕生したのはいつか .....	7
第2章第3節 清酒が誕生したのはいつか .....	7
第2章第4節 吟醸酒が誕生したのはいつか .....	8
第3章 国内酒類市場の現状及び清酒市場の現状 .....	9
第3章第1節 酒類課税数量の推移 .....	9
第3章第2節 酒類販売(消費)数量の推移 .....	10
第3章第3節 飲酒習慣の状況 .....	10
第3章第4節 国内成人人口及び1人当たりの酒類消費数量の推移 .....	12

第3章第5節 清酒製造業数の推移と格差 .....	14
第3章第6節 清酒の特定名称酒のタイプ別生成数量の推移 .....	16
第4章 海外市場への取り組み .....	17
第4章第1節 清酒輸出額と輸出数量 .....	17
第4章第2節 IWC (インターナショナル・ワイン・チャレンジ) .....	17
第4章第3節 全米日本酒飲評会 .....	18
第5章 最後に .....	18

## はじめに

現在日本の街中どこにでもある居酒屋、そこにいけばビール、ワイン、ウイスキー、焼酎、日本酒などの多種多様な酒を気軽に注文することが出来る。この中で美味しい酒は何かと聞かれれば日本酒と答えるし、毎回居酒屋に入れば必ず日本酒を注文する。いつも気軽に楽しく飲んでいるこの日本酒という酒は日本の気候や風土、日本人の心が育てた文化であり、日本は日本酒とともに歴史を重ねたといっても過言ではない。

しかしながら私の周囲では日本酒が好きと答える者は少なく、ビールやカクテルなどを好む者が多い。酒類も多すぎて何を飲めばいいのかわからない、甘口辛口といわれてもどういう味なのかがよくわからないので店で頼みづらいなどという意見も聞く。近年では消費者の日本酒離れにより消費量は減少していると言われている。一方では、クールジャパンに見られるような日本文化の海外進出などもあり世界でも通用すると推測される。

本論文では日本酒とはなにか、どのようにして生まれ、どのように製造されているのか、またその製造業者達の抱える問題、日本酒が日本文化として再生していくにはどうすべきであるかを考えていきたい。

## 第1章 清酒とはどのような酒か

### 第1章第1節 清酒の定義

清酒とは酒税法によって分類されるものであり、一般的には日本酒と呼ばれているものである。清酒の特徴として、使用できる原料が米、米麹、水などと定められているということと、こすという工程が入っているのが他の酒類にはない特徴であり、酒税法第三条七は、清酒を以下のように規定している。

次に掲げる酒類でアルコール分が22度未満のものをいう。

1. 米、米こうじ及び水を原料として発酵させて、こしたもの

2. 米、米こうじ、水及び清酒かすその他政令で定める物品を原料として発酵させて、こしたもの（その原料中当該政令で定める物品の重量の合計が米（こうじ米を含む。）の重量の100分の50を超えないものに限る。）
3. 清酒に清酒かすを加えて、こしたもの

## 第1章第2節 清酒の分類

酒税の保全及び酒類業組合等に関する法律（酒類業組合法）の第86条の6第1項の規定に基づき、特定名称の清酒の表示が定められている。特定名称は、原料、製造法や精米歩合などによって8種類に分類される。

表1 特定名称酒の分類

特定名称	使用原料	精米歩合	香味などの要件
吟醸酒	米、米麴、醸造アルコール	60%以下	吟醸造り 固有の香味、色沢が良好
大吟醸酒	米、米麴、醸造アルコール	50%以下	吟醸造り、固有の香味 色沢が特に良好
純米酒	米、米麴	—	香味、色沢が良好
純米吟醸酒	米、米麴	60%以下	吟醸造り 固有の香味、色沢が良好
純米大吟醸酒	米、米麴	50%以下	吟醸造り、固有の香味 色沢が特に良好
特別純米酒	米、米麴	60%以下又は特別な製造方法	香味、色沢が特に良好
本醸造酒	米、米麴、醸造アルコール	70%以下	香味、色沢が良好
特別本醸造酒	米、米麴、醸造アルコール	60%以下又は特別な製造方法	香味、色沢が特に良好

出所：国税庁（2014）「「清酒の製法品質表示基準」の概要 | 酒類の表示 | 国税庁」  
[http://www.nta.go.jp/shiraberu/senmon\\_joho/sake/hyoji/seishu/gaiyo/02.htm](http://www.nta.go.jp/shiraberu/senmon_joho/sake/hyoji/seishu/gaiyo/02.htm)

表をもとに筆者が作成した。

## 第1章第3節 原料としての米

表1からわかるように日本酒とよばれるものすべてに米が使われている。これが日本酒の最大の特徴である。酒造りのための米はどのような米であるのかを第1所第3節では述べる。

### 第1章第3節第1項 精米歩合

精米歩合とは、精米して出来た白米の重量と精米時に投入した玄米の重量の割合をさす。精米歩合70%となっている場合、糠や胚芽など玄米の表層部を30%削り取ったものであることを指す(小泉(2000:116)参照)。

精米する理由として「米の胚芽や表層部には、たんぱく質、脂肪、灰分、ビタミンなどが多く含まれ、これらの成分は、清酒の製造に必要な成分ですが、多過ぎると清酒の香りや味を悪くしますので、米を清酒の原料として使うときは、精米によってこれらの成分を少なくした白米を使います。」(「清酒の製法品質表示基準」の概要 | 酒類の表示 | 国税庁(2014))ということであり、高度に精米し精米歩合を高めることが品質の良い酒造りに多大な影響を与えていることがわかる。

原料米の精米歩合が高ければ良質の酒が造れるということは江戸時代後期からすでに知られている技術だったが、これを実現するための精米技術が発展していなかった。これを実現できるようになったのは昭和の初期に導入された精米機によるところが大きく、このころから原料米を極度に磨いた酒が登場し、淡麗な風味を持つ酒が登場することとなる(小泉(2000:49)参照)。

### 第1章第3節第2項 酒造好適米とはなにか

日本酒の原料の1つである米だが、日本では数多くの品種の米が存在する。その中でも酒造りに適した米のことを酒造好適米と呼び、主食用の米とは異なる3つの特徴がある。

第1の特徴に一般の米に比べ米粒の粒の大きさが大きいということが挙げられる。第1章第3節第1項でも述べたように、多くのたんぱく質や脂肪、灰分が表層部分には含まれているが、これらの成分が多すぎれば酒の品質を劣化させるため、精米段階で削り取る必要がある。しかし小さな米粒であると砕けてしまう可能性があるためである。

第2の特徴として白い芯の部分(心白)が大きいことである。この心白とは米粒の中心部にある白色不透明な部分のことでありでんぷん粒が荒い部分でもある。これが大きいと麴カビが繁殖しやすいため麴造りの重要な問題をクリアすることが出来る。また大粒心白米は吸水が早く、蒸すと外硬内軟なさばけのよい蒸米になり、もろみの中によく溶けるといふ特徴も併せ持つ。

第3の特徴は心白のたんぱく質含有量が少ないということである。これはたんぱく質が普段食している時ならば旨味となる重要な要素であるが、日本酒の要素としては苦味、雑味となってしまうということがあげられる。表層部だけでなく米の内部でもこのたんぱく質が少ないものであることが酒の品質には望ましいのである(小泉(2000:96)参照)。

## 第1章第4節 原料としての水

日本酒の成分の約80パーセントは水である。このことから明らかなように、米だけではなく、水の品質も同時に酒の品質に多大な影響を与え得ると言える。第1章第4節では酒造りと水について述べる。

### 第1章第4節第1項 酒造用水

酒造りに用いる水のことを酒造用水と呼ぶ。この酒造用水は醸造用水と瓶詰用水の2つに分けられる。

醸造用水は、洗米・浸漬用水、仕込用水、雑用用水に区分される。対して、瓶詰用水は、洗瓶用水、割水用水、雑用用水に区分される。これらの用水のうち、直接日本酒の原料となる水は仕込用水であり、この水が最も重要であると推測される。しかし、洗米・浸漬用水や雑用用水、洗瓶用水であっても洗米・浸漬の過程、道具の洗浄や瓶の清浄の過程で水の含んでいる成分が酒もしくは米へと吸着することとなる。酒や米への影響を考えれば、有害な成分を含むような水はすべての工程で使用することはできないため、すべての工程で良質の水が要求されることとなる（小泉（2000:92）参照）。

### 第1章第4節第2項 硬水と軟水

一般的に硬水と軟水とに水は分類される。水1000ml中に溶けているカルシウムとマグネシウムの量を表した硬度が基準として用いられるが、この基準は国によって異なるものとなっている。カルシウムとマグネシウムが多く含まれる水が硬水と呼ばれ、含量が少ないものが軟水と呼ばれる。日本の水は海外諸国の水と比べると、「雨が多く、密度の低くて透水性の高い火山性の地層が多いため、地下水の滞留時間が短くなります。また、川の水も土地が狭く傾斜が急なために、あっという間に海に流れ出てしまいます。こうしてミネラル分をあまり含まない軟水になる」（Suntory Holdings Limited（2014））とあるように日本の一般的な水は軟水となっている。

小泉（2000:93）は「軟水で仕込む日本酒の酒質は軽くきれいになる」としている。上でも述べたように日本は軟水が生まれやすい風土に恵まれてきた。そのため日本酒という文化が今日まで発展できたと考えられる。

## 第1章第5節 原料としての麴

麴とは穀類にカビを生育させたもののことである。その形状から餅麴と散麴に分けられるが、散麴は蒸した米などに麴カビを育成させて作るものである。これは、日本独特の技術であり酒、みそや醤油の製造にも使われるものである。

その麴が日本酒の製造工程の中で持つ役割は3つある。第1に麴に含まれるでんぷん分解酵素であるアミラーゼが米のでんぷんを分解しブドウ糖に変化させるということ。第2

に麹カビが生育されるなかで、ビタミンなどの各種栄養素を麹内に蓄積させる。これを酵母に供給することで酵母の栄養源となり、酵母の増殖を促進させること。第3に麹から代謝される成分が醪の中に溶けだすことで酒の香味成分として影響を与える。麹はこの3つの役割を果たすこととなる。最終的に直接酒の香味に影響するため、この麹が良質なものでなくては良質な酒が造られることはない（小泉（2000:101）参照）。

## 第1章第6節 普通酒

普通酒とは特定名称の規定から外れたものを指す総称である。

普通酒は「現在の日本酒の約7割近く占めており、特定名称酒の割合は全体の約3割」（日本酒サービス研究会・酒匠研究会連合会（SSI）（2014））となっている。

## 第1章第7節 清酒の味

日本酒には甘口から辛口までがあるが、小泉（2000:194）は「甘口の日本酒とは飲んだ時に甘く感じる酒で、辛口の酒とはその反対の日本酒である」と述べている。

日本酒には日本酒度というものが存在する。これは甘口辛口を簡単に視覚化した目安であり、糖分とアルコール分のバランスの批准を数値で表したものである（小泉（2000:194）参照）。以下の表2はその日本酒度を表した表となっている。

表2 日本酒度

+6.0 以上	+3.5 ~ +5.9	+1.5 ~ +3.4	-1.4 ~ +1.4	-1.5 ~ -3.4	-3.5 ~ -5.9	-6.0 以上
大辛口	やや辛口	やや辛口	普通	やや甘口	甘口	大甘口

出所：Liquor Innovation Co., Ltd (2014)「日本酒の味わいがイメージできるようになる！日本酒度と酸度についてご紹介 | KURAND」

<http://kurand.jp/blog/2014/03/07/sake-nihonshudo-sando>

表2からもわかるように数値がマイナスになるほど甘口であり、数値がプラスになるほど辛口になるということがわかる。しかしながら、これらの味覚は個人それぞれであるために個人の感覚とこの表2が必ずしも一致するわけではない。

## 第2章 清酒の歴史

### 第2章第1節 酒の起源

でんぷん質の食べ物を噛んだ後、甘くなったものを容器に吐きためておくことで空気中の酵母が混ざりアルコール発酵を引き起こして酒となったものを口噛み酒といい、これが酒の起源であるというのが通説である。稲作が始まったのが縄文後期かそれ以降かはいく

つか説があるが、大陸から米が渡来して米の酒の原型が出来上がったと考えられている。口嚙み酒の造り方から、第1章第5節でも述べたようにアミラーゼ（唾液中のもの）が作用してでんぷんがブドウ糖に変化したと考えればこの口嚙み酒が日本酒の起源であることは容易に推測できる（小泉（2000:9）参照）。

## 第2章第2節 現在の酒の原型が誕生したのはいつか

米だけでなく、米と麴、そして水で造られる日本酒としての原型がいつ日本で誕生したかは正確には分かっていないが、小泉（2000:10）が「三世紀頃の日本（邪馬台国）について記されている中国の『魏志倭人伝』では倭人は『人性酒ヲ嗜ム』とあり」と述べている。この文献だけでは、3世紀頃に日本酒の原型が誕生していたかどうかは不明ではあるが、酒を飲むという文化・風習が浸透していたことがわかる。時代が進むとそのような文献が散見される。小泉（2000:10）「米麴を用いた酒造りが書かれた最初の文献は、奈良時代初期の『播磨国風土記』で、『大神の御糧沾れてかび生えき すなわち酒を醸さしめて 庭酒を献りて宴しき』という一節がある。」とあるように、奈良時代には米を濡らしてカビを生えさせ、これを用いて酒を醸すことを行っていたのである。この酒を醸すことが出来ることからここで米に生えたカビは麴であることも明らかだが、この酒の製造方法が奈良時代に確立していたものであるかは定かではない。米と米麴と水を使った現在の酒よりもはるかに質が落ちるものであることは確かだが、現在の酒とほぼ同じ原材料を用いて製造したということから奈良時代には現在の日本酒の原型が出来上がっていたと推測できる。

## 第2章第3節 清酒が誕生したのはいつか

第2章第2節で述べたものは日本酒の原型であり、これらはこすという工程をしていないため濁っている酒であると推測される。小泉（2000:12）が「奈良時代の文献には濁り酒の記述が多く、天平時代十一年（739）の『伊豆国正税帖』には『濁酒』や『糟交酒』という酒が出てくる。同じ頃の『周防国正税帖』や『摂津国正税帖』には『古酒』というものが出てくる」と述べているように、このことから奈良時代の酒は現在のどぶろくのようなものである簡単に濾しただけのものであるだろうと推測される。

更に時代が進み平安時代では当時の律令である延喜式に酒の仕込み方法や酒造の時期、原料、酒造用具の詳細なども詳細に書かれている。この中には濾過する酒造用具の記載もあるため、平安時代に普及していた酒は米、米麴、水の原材料からなり、こすという工程もこなしていたため、ほとんど現在の清酒に近い形であったと考えられる（小泉（2000:13）参照）。

## 第2章第4節 吟醸酒が誕生したのはいつか

吟醸酒が登場したのは大正時代の末頃のことである。それから短期間のうちに全国の酒蔵で造られるようになったがこれには2つの大きな要因がある。1つは原料米を搗くための精米機の改良であり、これは江戸時代後期に灘で始められて以来、造り酒屋での精米は河川の水力を利用する水車式の精米方法をとっていたが大正時代に入り電力が全国に普及することで水力から電力による精米機に切り替えられることとなる。この電力式精米機により格段に精米の効率を高めることが出来るようになった。第1章第3節第1項でも述べたように、江戸時代から精米歩合を高めることで良質な酒が造られることが判明していたが大正時代になり精米技術が追いついたため、これまでとは精米歩合はるかに高く極度に磨かれた米で酒が造られるようになったというのが、吟醸酒が誕生する1つの要因である。もう1つの要因としては明治40年から隔年で開催された全国清酒品評会と明治44年から毎年開催されている全国新酒鑑評会である。これらの品評会、鑑評会では賞与があったため全国の酒蔵は入賞するために酒造方法や精米歩合などに工夫を凝らし、酒蔵達が技術を競い合い磨きあうことで精練されていくこととなる。この品評会に出品するために生まれたものが吟醸酒である（小泉（2000:48）参照）。



### 第3章 国内酒類市場の現状及び清酒市場の現状

#### 第3章第1節 酒類課税数量の推移

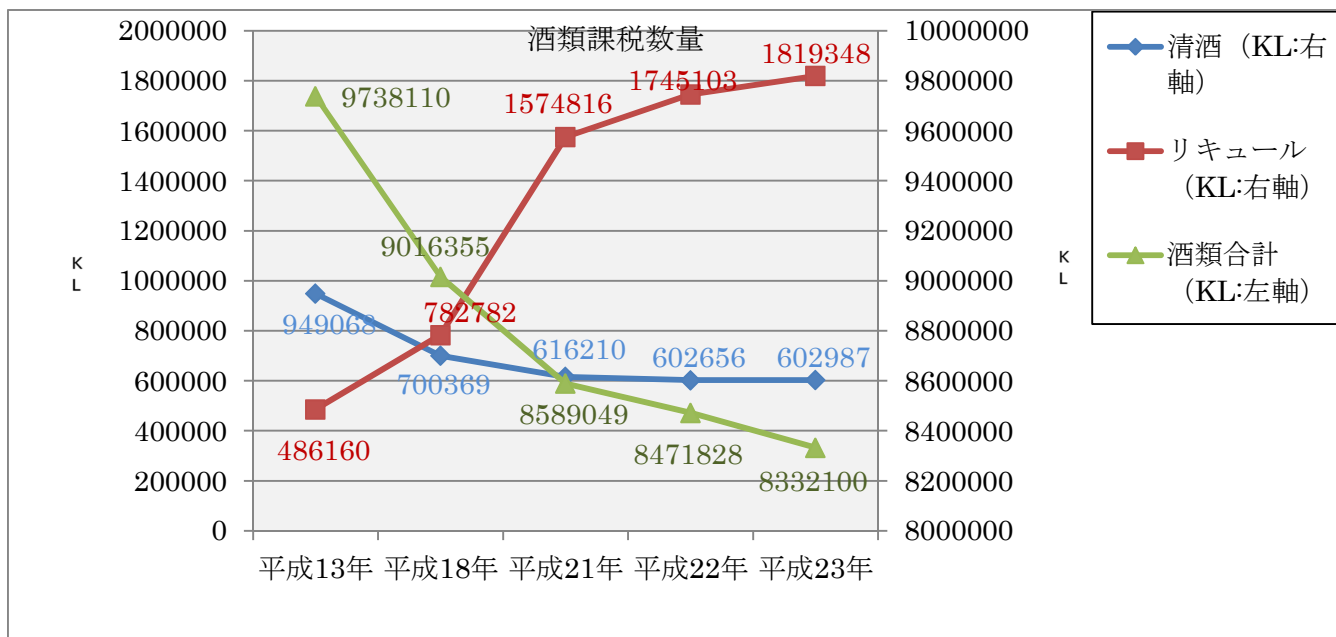


図1 「酒のしおり」による酒類課税数量の推移

出所：国税庁（2013）「酒のしおり（平成25年3月） | 統計情報・各種資料 | 国税庁」

<http://www.nta.go.jp/shiraberu/senmonjoho/sake/shiori-gaikyo/shiori/2013/pdf/005.pdf>、1頁の表をもとに筆者が作成した。

2013(平成25)年度における清酒の課税数量は、対2011(平成13)年度比63.5%、対2006(平成18)年度比86.1%と減少しているが対前年度比では100.1%と変化が見られない。2001(平成13)年度当時は清酒の2分の1程度の数量だったリキュールは対2011(平成13)年度比411.6%、対2006(平成18)年度比253.1%、対前年度比107.4%と急激に伸び、清酒の3倍程度まで数量を増やしている。酒類全般は対2011(平成13)年度比85.6%、対2006(平成18)年度比92.4%、対前年度比98.4%で減少している。これらより、2001(平成13)年から2011(平成23)年にかけての10年間で、酒類全般は15%減少、清酒は37%減少、リキュールは300%の増加である。

酒類全般の課税数量は年々減少しているが、それを上回る形で清酒は減少している。このことから、生活習慣・嗜好の変化に対応できていないと考えられる。ビールをはじめ、焼酎、ワイン、ウイスキー、リキュール等の多く存在する酒類の中の1つでしかないポジションに清酒は置かれてしまったと推測される。

### 第3章第2節 酒類販売（消費）数量の推移

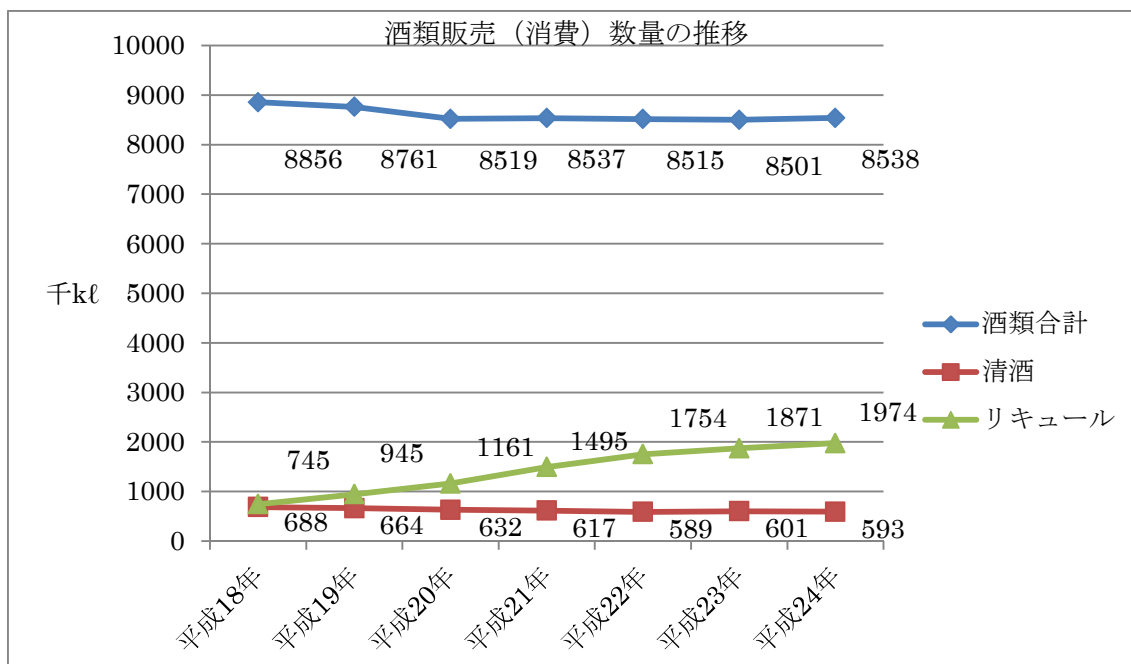


図2 酒類販売（消費）数量の推移

出所：国税庁（2014）「酒のしおり（平成26年3月） | 統計情報・各種資料 | 国税庁」

<http://www.nta.go.jp/shiraberu/senmonjoho/sake/shiori-gaikyo/shiori/2014/pdf/006.pdf>

1頁の表をもとに筆者が作成した。

図2は酒類販売（消費）数量のうち酒類合計、リキュール、清酒の推移を表している。2006(平成18)年度ではリキュールと清酒では57千klしか変わらないものの、年々リキュールは販売数が増加し、清酒は減少しているため2012(平成24)年の時点では1381千klもの差が開いてしまいリキュールは清酒の約3倍もの販売量になっていることがわかる。

清酒の販売数量だけで見ると2006(平成18)年度の688千klから2012(平成24)年度の593千klとなっていることから6年で86.2%の販売数量になっている。清酒市場の現状は厳しいものだと考えられる。

### 第3章第3節 飲酒習慣の状況

表 3 飲酒習慣の有無 性別、年代別

	総数	20代	30代	40代	50代	60代	70歳以上	
集計値	13958	1304	2060	2108	2167	2997	3322	
男性	飲酒習慣あり	34	14.2	30.8	37.3	45.3	44.2	25
	飲酒習慣なし	66	85.8	69.2	62.7	54.7	55.8	75
	総数	20代	30代	40代	50代	60代	70歳以上	
集計値	16145	1382	2225	2359	2497	3349	4333	
女性	飲酒習慣あり	7.3	3.3	10	13	10.4	6.6	2
	飲酒習慣なし	92.7	96.7	90	87	89.6	93.4	98

出所：厚生労働省（2012）「国民健康・栄養調査（平成24年報告書）」

<http://www.mhlw.go.jp/bunya/kenkou/eiyou/dl/h24-houkoku-06.pdf>

6頁の表をもとに筆者が作成した。

酒類の飲酒習慣がある者は男性では飲酒習慣の総数である34%を上回っているのは40歳代の37.3%、50歳代の45.3%、60歳代の44.2%と40歳代から60歳代にかけて飲酒習慣者が多く存在していることがわかる。女性では飲酒習慣の総数である7.3%を上回っているのは30歳代の10%、40歳代の13%、50歳代の10.4%と30歳代から50歳代にかけて飲酒習慣者が多く存在していることがわかる。男女ともに40歳代から50歳代にかけては多くなっており、60歳代以降は減少傾向がみられるが、これは人口構成の変化とも考えられる。一方で若い20歳代の飲酒習慣は男性14.2%、女性3.3%と総数を大きく下回る結果となり、若い世代では飲酒習慣がほとんどないと考えられる。

### 第3章第4節 国内成人人口及び1人当たりの酒類消費数量の推移

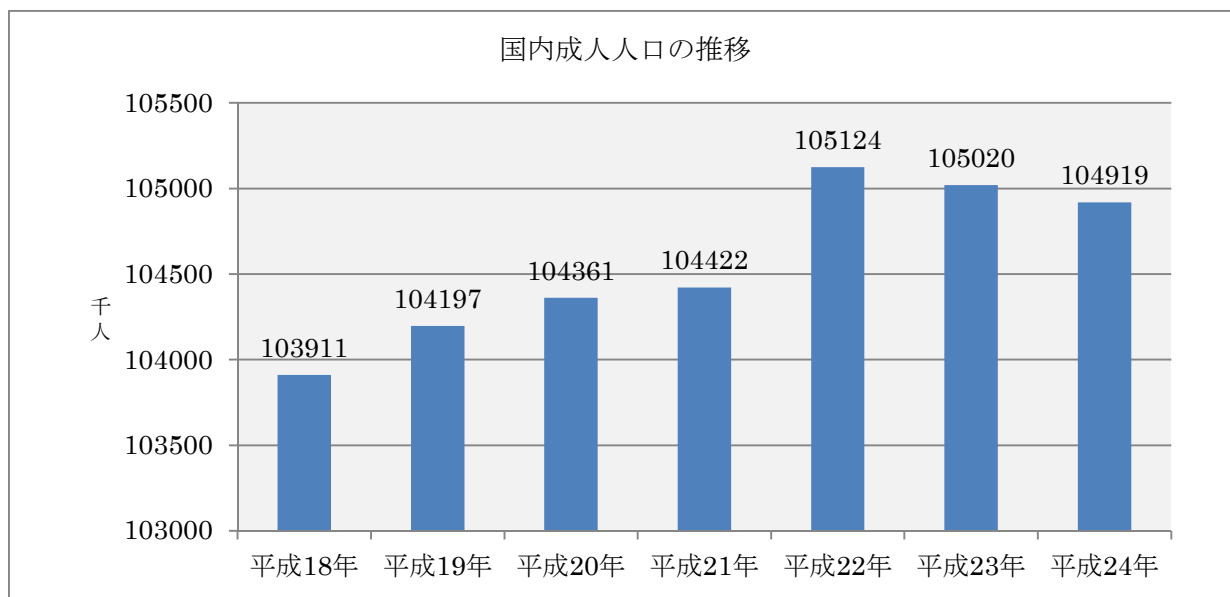


図3 国内成人人口の推移

出所：総務省統計局（2014）「人口推計統計表」  
<http://www.stat.go.jp/data/jinsui/2013np/pdf/tables.pdf>、総務省統計局（2013）「人口推計統計表」  
<http://www.stat.go.jp/data/jinsui/2012np/pdf/tables.pdf>、総務省統計局（2012）「人口推計統計表」  
<http://www.stat.go.jp/data/jinsui/2011np/pdf/tables.pdf>、総務省統計局（2011）「統計表一覧 政府統計の総合窓口」  
<http://www.e-stat.go.jp/SG1/estat/List.do?lid=000001084274>、総務省統計局（2010）「人口推計統計表」  
<http://www.stat.go.jp/data/jinsui/2009np/pdf/tables.pdf>、総務省統計局（2009）「統計表一覧 政府統計の総合窓口」  
<http://www.e-stat.go.jp/SG1/estat/List.do?lid=000001054002>、総務省統計局（2008）「統計表一覧 政府統計の総合窓口」  
<http://www.e-stat.go.jp/SG1/estat/List.do?lid=000001026128>、総務省統計局（2007）「統計表一覧 政府統計の総合窓口」  
<http://www.e-stat.go.jp/SG1/estat/List.do?lid=000001010879> をもとに筆者が作成した。

図4は日本国内の成人人口の推移である。2010(平成22)年度までは右肩上がりである成人人口は2010(平成22)年度を境に年々減少傾向にあることがわかる。このことから飲酒可能な成人人口が減少しているために酒類の消費が落ちこんでいると考えられる。

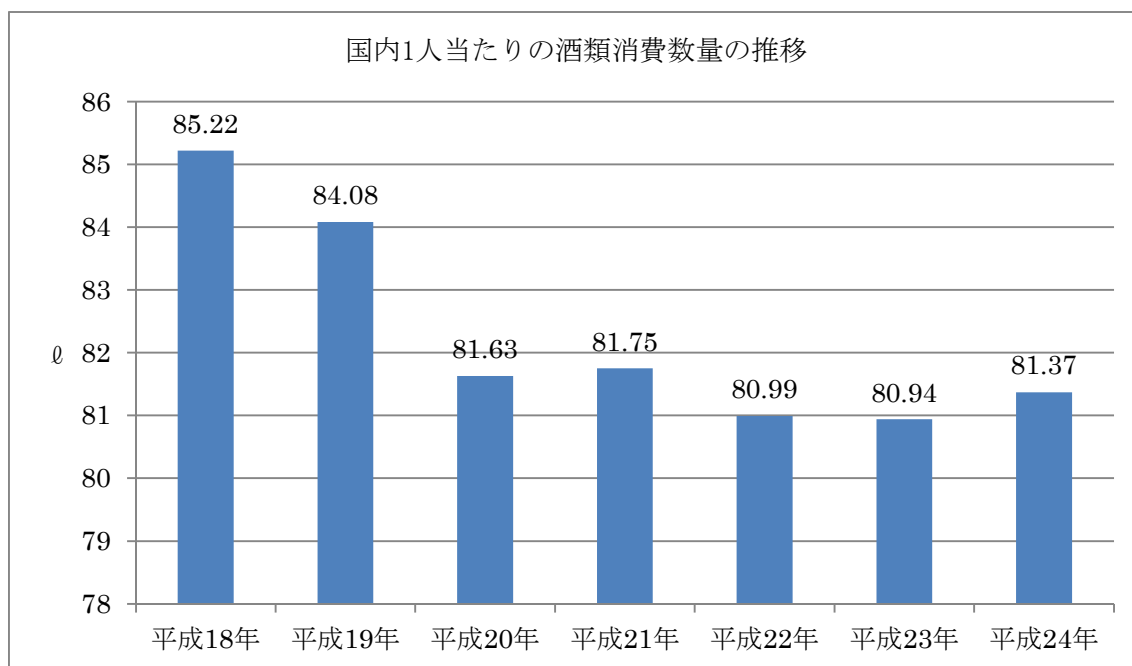


図 4 国内1人当たりの酒類消費数量の推移

また図5は図2と図4の数値より国内の1人当たりの酒類消費数量を算出したものとその推移を示したものである。

2008(平成20)年までは減少傾向であったものの、2008(平成20)年以降は大きな変化が見られず酒類消費は抑えられたままと考えられる。成人人口は2008(平成20)年度の人口よりそれ以降の年度の人口が増加していることは図4より示されている。このことを踏まえると飲酒習慣のある者であってもその飲酒量そのものが減少していると考えられる。

2012(平成24)年の国内1人当たりの酒類消費数量は81.37l、2006(平成18)年の酒類消費数量85.22lの95.5%となっている。第2章第2節で示したように2012(平成24)年の清酒の販売(消費)数量は平成18年の販売(消費)数量に比べ86.2%であることから、1人当たりの酒類消費数量の落ち込みよりも清酒の販売(消費)数量の落ち込みが激しい。このことから国内市場での清酒の人気、浸透力は年々落ち込んでいることが推測される。

### 第3章第5節 清酒製造業数の推移と格差

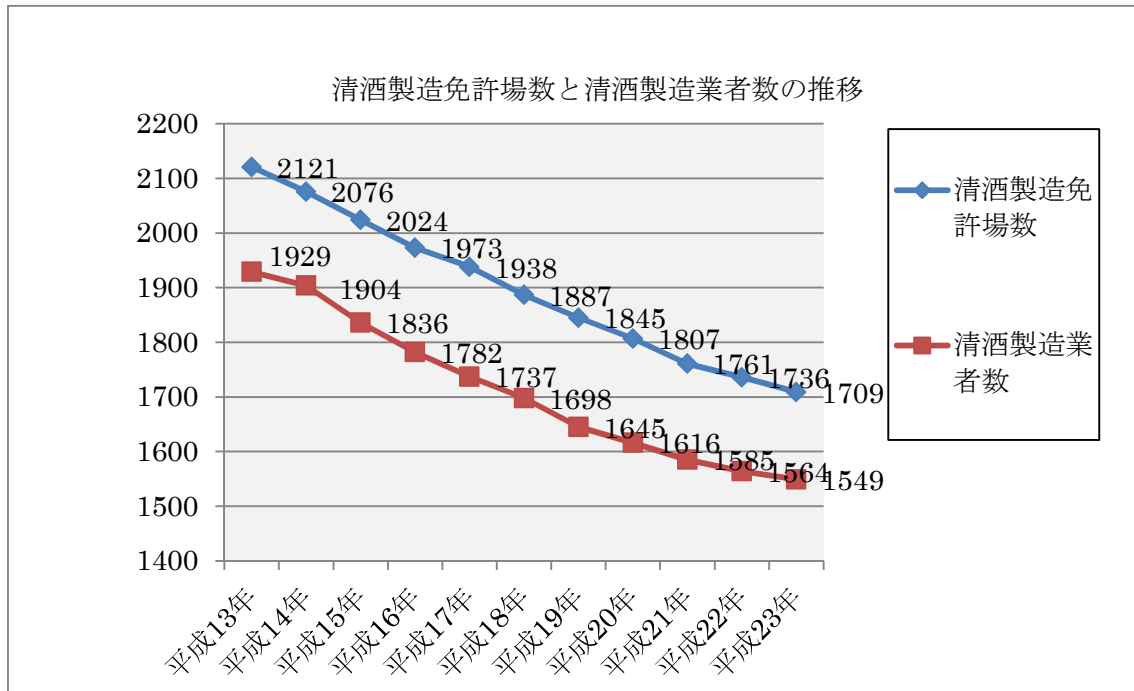


図5 清酒製造免許場数と清酒製造業者数の推移

出所：国税庁（2013）「酒のしおり（平成25年3月） | 統計情報・各種資料 | 国税庁」  
<http://www.nta.go.jp/shiraberu/senmonjoho/sake/shiori-gaikyo/shiori/2013/pdf/007.pdf>、国税庁（2014）「清酒製造業の概況（平成25年度調査分） | 統計情報・各種資料 | 国税庁」  
<http://www.nta.go.jp/shiraberu/senmonjoho/sake/shiori-gaikyo/seishu/2013/pdf/01.pdf> をもとに筆者が作成した。

清酒市場の縮小の影響を清酒製造場数推移が如実に反映している。1996(平成8)年に2142社、2001(平成13)年には1929社、2006(平成18)年には1698社、2010(平成22)年には1564社と右肩下がり減少を続け、約20%減少に値する。この統計は製造免許保有社数のものなので実際に製造を行っているとは限らない。

この1564社のうち、資本金3億円超かつ従業員数300人超の大企業はわずか5社にとどまり、99%以上は中小企業が占めている。この中には個人で営む数も含まれている。製造免許場数も2001(平成13)年には2121あったが、2011(平成23)年には1709と20%の減少。2002(平成14)年の時点で設備稼働率は47.1%となっている。

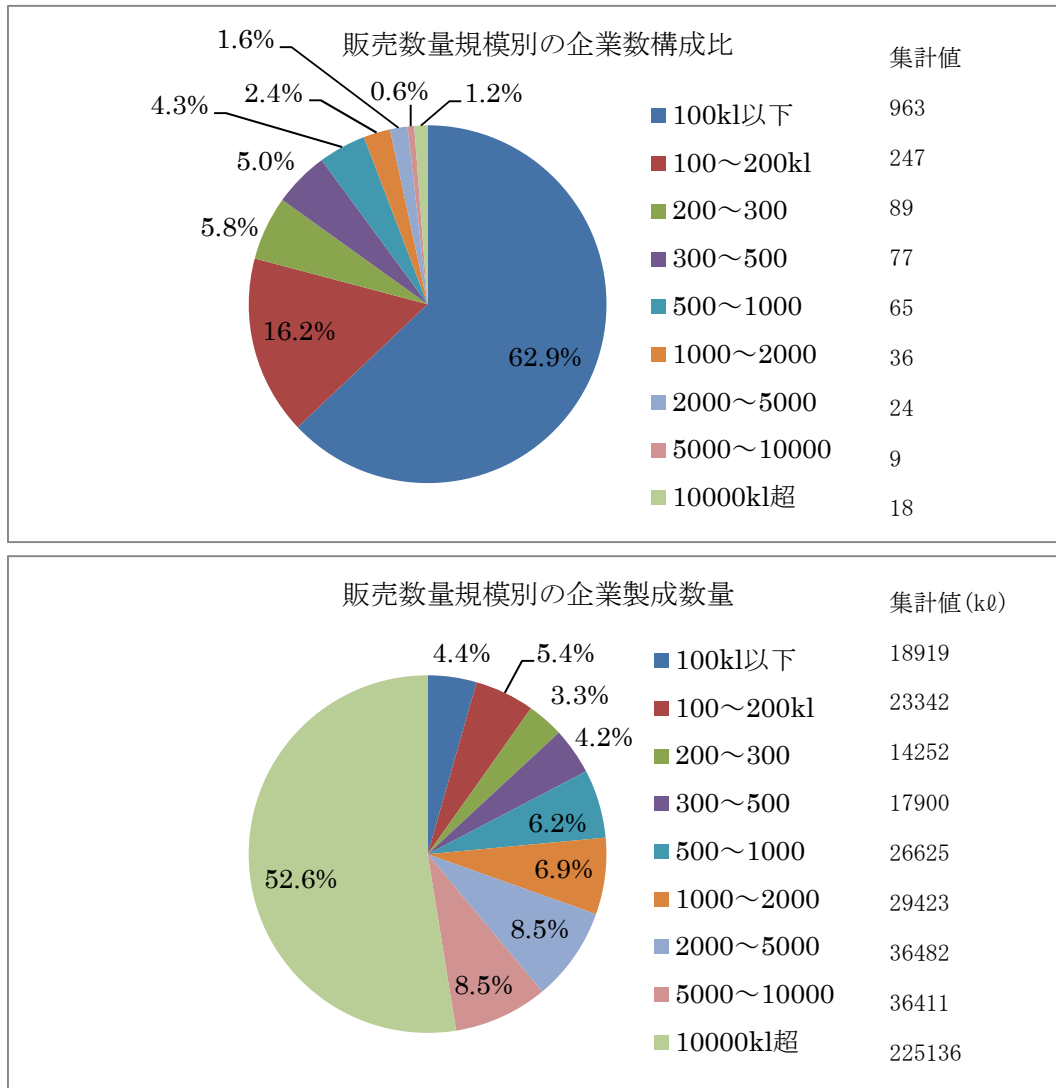


図 6 販売数量規模別企業数と課税移出数量

出所：国税庁（2014）「清酒製造業の概況（平成 25 年度調査分） | 統計情報・各種資料 | 国税庁」  
<http://www.nta.go.jp/shiraberu/senmonjoho/sake/shiori-gaikyo/seishu/2013/pdf/03.pdf> 表をもとに筆者が作成した。

まず図 7 の販売数量規模別の企業数構成比だけを見てみると、年産 100kl以下の企業が 62.9%、年産 2000kl未満の企業は 96.6%となる。その一方で、年産 2000kl未満の企業の製成数量は 30.8%と非常に少ない。このことから企業間格差が開いていることが伺える。

### 第3章第6節 清酒の特定名称酒のタイプ別生成数量の推移

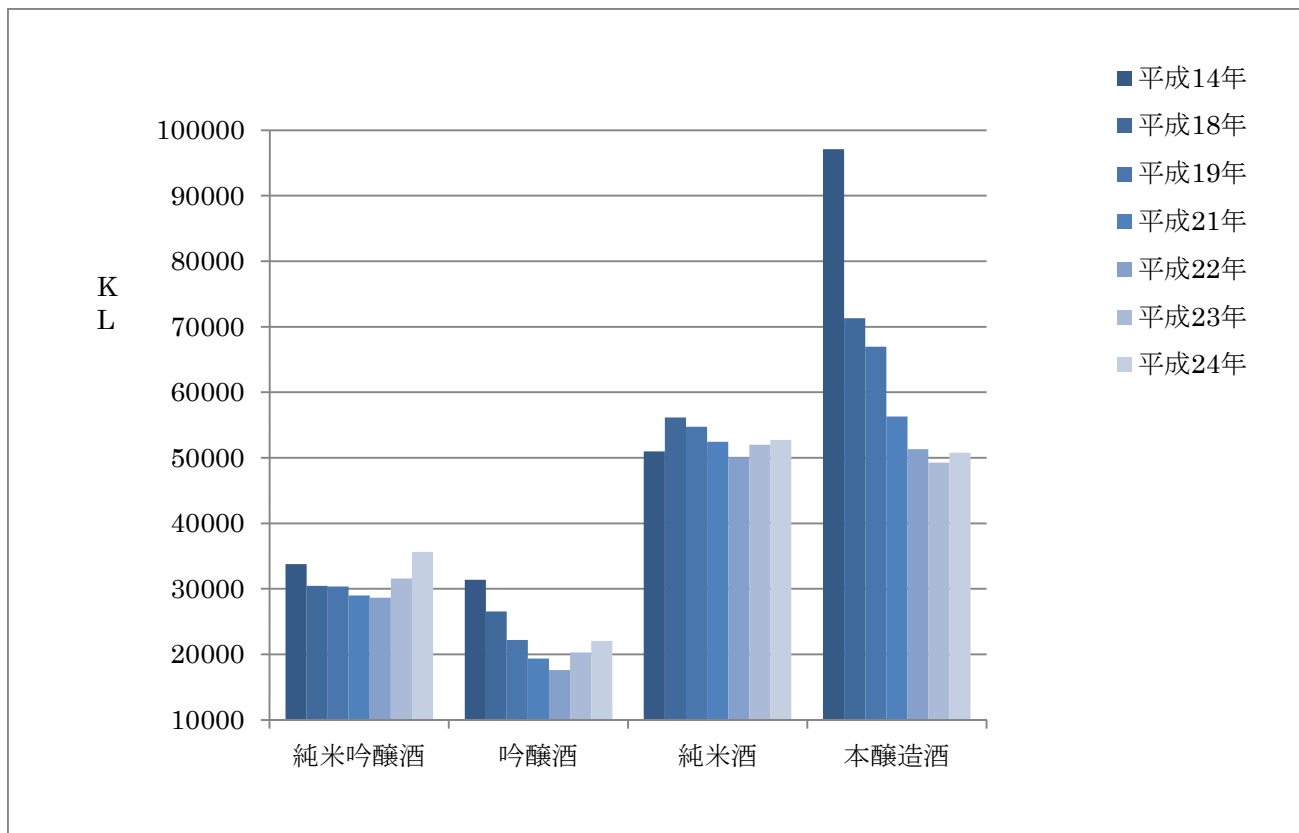


図7 「酒のしおり」による特定名称の清酒のタイプ別生成数量の内訳表

出所：国税庁（2013）「酒のしおり（平成25年3月） | 統計情報・各種資料 | 国税庁」

<http://www.nta.go.jp/shiraberu/senmonjoho/sake/shiori-gaikyo/shiori/2013/pdf/004.pdf>、国税庁（2014）「酒のしおり（平成26年3月） | 統計情報・各種資料 | 国税庁」

<http://www.nta.go.jp/shiraberu/senmonjoho/sake/shiori-gaikyo/shiori/2014/pdf/004.pdf>、4頁の表をもとに筆者が作成した。

一般的に横軸の項目は右から左に行くほど高価格になる。2002(平成14)年に比べると純米吟醸酒、純米酒以外の2項目は2012(平成24)年度では下回る結果となっている。また、純米吟醸酒、吟醸酒、純米酒の3種類は近年回復の兆しが見られる。しかしながら一番価格の安い本醸造酒だけは2012(平成24)年は2011(平成23)年に比べ少し回復したものの、以前の生成数量を取り戻すことはできていない。

精米歩合が高くフルーツに似た香味が特徴の吟醸酒や、米と米麴と水だけで添加物が入らないように造る純米酒と2つの特徴を併せ持つ純米吟醸酒などの高価格帯の特定名称酒の生成量が少しずつではあるが増加しているのは、ブランド化戦略が背景にあるとも考えられる。また、本醸造酒の近年の生成数量の低下は、本醸造酒という低価格の清酒からリキュール、ビールなどの他の低価格の酒類に人々の嗜好がシフトしてしまったとも考えら



れる。

## 第4章 海外市場への取り組み

### 第4章第1節 清酒輸出額と輸出数量

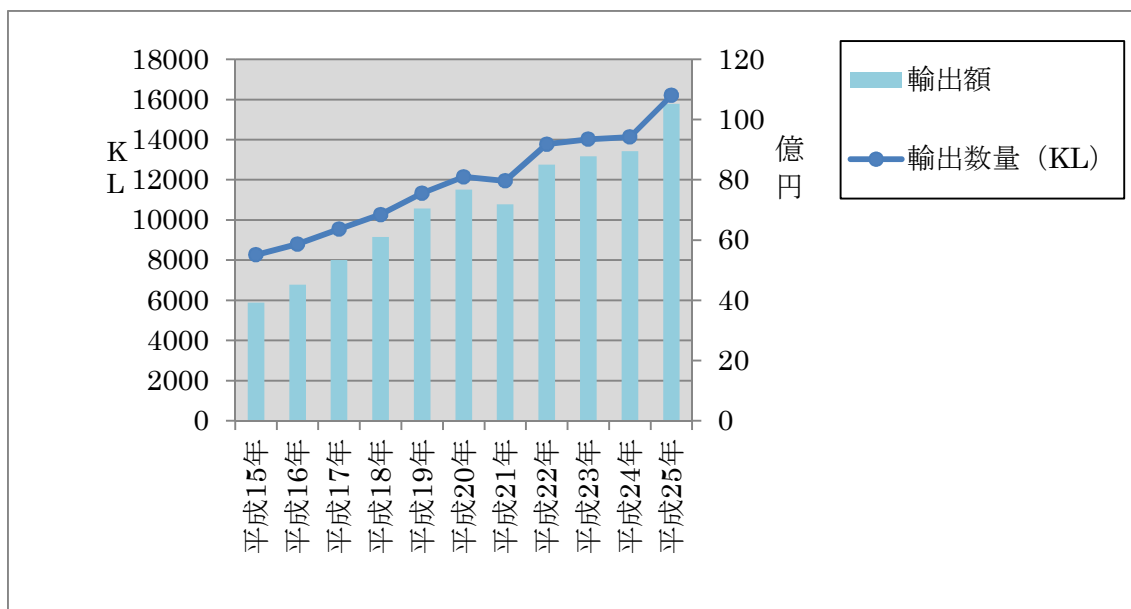


図8 「財務省貿易統計」による清酒輸出額と清酒輸出数量

出所：財務省（2014）「財務省貿易統計（検索ページ）」：財務省貿易統計 Trade Statistics of Japan」<http://www.customs.go.jp/toukei/srch/index.htm> をもとに筆者が作成した。

貿易統計で清酒の輸出額を見ると、2012(平成24)年は対前年度比1.8%増。平成25年は対前年度比17.6%増となっている。2013(平成25)年は非常に伸びがよく、清酒の海外人気が高まっていることを推測できる。しかしながら、輸出量、輸出額ともに右肩上がりではあるものの国内消費量の落ち込みはカバーできてはいない。

### 第4章第2節 IWC (インターナショナル・ワイン・チャレンジ)

日本政策投資銀行（2013）はIWCの概要を「IWCは、1984年に創立され、世界最大規模・最高権威に評価されるワイン・コンペティションである。IWCは世界のワイン・ジャーナリズムをリードするロンドンで開催され、世界中から毎年9000銘柄を超えるワインが出品され、400人近いワインの専門家が審査員として参加している。（中略）IWCに清酒を対象とした『SAKE部門』が設立されたのは2007年である。」と説明している。このように近年から日本酒を海外の最大規模・最高権威であるコンペティションで評価されるようになったということから、海外が日本酒への期待と関心を寄せていることが容易に推測できる。さらに、日本政策投資銀行（2013）は「2013年度審査では、（中略）5つのカテゴリーにわ

けて行われる。それぞれにゴールドメダル、シルバーメダル、ブロンズメダルを選定し、ゴールドメダルを獲得した出品酒のうち、もっともすぐれているものに『トロフィー』が与えられる。そして最終的に IWC 本大会が行われるロンドンにて、『トロフィー』受賞出品酒の中から『チャンピオン・サケ』が選ばれる。(中略) 2013 年度は、全国 235 蔵から 583 銘柄が出品されており、海外市場進出を目指す酒蔵の認知度は高まっている」としている。この海外進出を目指す酒蔵の認知度の増加というのが第 4 章第 1 節で述べた清酒の海外輸出額、数量の増加に多大な影響を及ぼしていると考えられる。

#### 第 4 章第 3 節 全米日本酒歓評会

全米日本酒歓評会は 2001 年以来、毎年開催されており、2 日間にわたって日本と米国の 10 人の審査員が審査。審査方法は日本で 1910 年以降行われている全国新酒鑑評会の手順に基づく。歓評会の後、出品酒はすべてホノルル、ニューヨーク、そして東京で開かれる一般公開の利き酒のイベント、ジョイ・オブ・サケに提供される。歓評会は米国内では最大規模であるということと、出品酒がアメリカ、日本で飲まれる利き酒のイベントが開催されるということから米国市場に対する影響は大きいと推測され、日本文化に対する認識も深まっていると考えられる (U.S. National SAKE Appraisal. (2014) 参照)。

#### 第 5 章 最後に

日本の風土と日本人の知恵と努力で今日の日本酒が出来上がり、非常に多種多様な味わいが存在する。近年、日本酒は世界へと広がって愛され始めている。しかし、この日本酒は造ることにコストと時間がかかることや、製造業者数の減少、人々の習慣や酒類の嗜好の変化、国内の需要も毎年落ち込むばかりである。

日本酒の特性として第 1 章でも取り上げたが種類が豊富だということが挙げられる。これは多種多様で選びがいのある酒だということもできるが、日本酒を詳しく知らない者からしてみれば、何がどのようなものであるかということが非常にわかりにくく選びづらいということでもあり、このような多種多様性がリキュールや、ワイン、ビールなどその他の酒類の代替品にもないというわけではないが、日本酒の場合には甘口辛口を測る日本酒度や、米の原産地表記などの基準が存在することも相まって余計に理解しにくいものとなっていることは確かである。この基準がぶれているわけではないので一斉に変更するわけにもいかない。そうなれば、新しい国内外統一のシンプルで分かりやすい基準を設けるべきであると考えられる。

日本国内の酒類市場は第 3 章でも触れたが、清酒業界というものが中小企業で多数を占めている業界であり、大きなプロジェクトを企画するような力を持っていない企業が大半である。また、国内統一の基準で清酒製造免許というものがある以上、清酒業界に参入が厳しい業界である。一部の酒蔵では注目を浴び業績を拡大しているようなものもあるが、

業界全体が上向きになれるような力があるわけではない。このままでは清酒製造業者は減る一方であることは確かだ。また、このような狭く限られた業界では内部の競争が激化してしまう傾向が強く、そうなれば価格競争へと繋がり、さらに利益率低下を招いてしまう。これを食い止めるためには、中小規模同士だけでなく様々な研究機関と酒蔵とでの共同開発・研究などによる新ブランド確立などの商品開発戦略である。しかし中小規模の酒蔵では限られた経営資源しか持たないので、国や地域が後押しする必要がある。また、第4章でも触れたような海外の大々的なイベントや、夏に国内外問わず各地で行われているようなオクトーバーフェストなどを見習い国内で、国・地域主体で、集中投資で行うイベントの開催を行う必要がある。このような国内市場開拓の取り組みを国・地域主体で各酒蔵と連携を密にし、早急に行うべきだと考える。

一方海外への取り組みは、第4章でも述べたように年々輸出額、輸出量ともに増加し、海外での認知度を高めるようなイベントが毎年開催されているということもあり、順調であると言える。しかしながらこのイベントというのも開催国はイギリスやアメリカなどの国だけであり、多くの国や地域での市場は未開拓であると言える。そのため、このような国や地域の市場開拓を狙うことも将来的には必要になってくるであろうと考えられる。海外での酒が流入してきたことにより多種多様な種類が存在している今現在であるが、これを逆手にとれば、海外で酒類の1つとして認知度が高まれば、海外の酒類の代替品として日本酒が居場所を確保できるということでもある。そのためには、まず海外プロモーション戦略を立てる必要がある。これは上でも述べたように中小規模が多数を占める清酒業界には難しいと推測できるので、クールジャパン機構などの国としての海外展開を促進させる必要がある。日本酒だけの海外展開というのは酒類消費量が世界で減少している今日では厳しいと推測される。したがって、海外展開に当たっては日本食文化として日本酒を売り込むべきだと考える。

上記のように様々な観点から、清酒、日本酒という文化が今一度国内外問わず成長していくためには国による支援・取組が必要になっていると本稿では結論付ける。

#### 【参考文献】

##### 【日本語文献】

小泉武夫(2000)『日本酒百味百題』柴田書店

##### 【Web コンテンツ】

厚生労働省 (2014年3月更新)「国民健康・栄養調査 (平成24年報告書)」

<http://www.mhlw.go.jp/bunya/kenkou/eiyou/dl/h24-houkoku-06.pdf>

国税庁 (2013年3月更新)「酒のしおり (平成25年3月) | 統計情報・各種資料 | 国税庁」

西谷 航「清酒」  
(2015年1月10日提出 ゼミ卒業論文)

<http://www.nta.go.jp/shiraberu/senmonjoho/sake/shiori-gaikyo/shiori/2013/pdf/04.pdf>

<http://www.nta.go.jp/shiraberu/senmonjoho/sake/shiori-gaikyo/shiori/2013/pdf/05.pdf>

<http://www.nta.go.jp/shiraberu/senmonjoho/sake/shiori-gaikyo/shiori/2013/pdf/07.pdf>

国税庁(2014年3月更新)「酒のしおり(平成26年3月)|統計情報・各種資料|国税庁」

<http://www.nta.go.jp/shiraberu/senmonjoho/sake/shiori-gaikyo/shiori/2014/pdf/06.pdf>

国税庁(2014年11月更新)「清酒製造業の概況(平成25年度調査分)|統計情報・各種資料|国税庁」

<http://www.nta.go.jp/shiraberu/senmonjoho/sake/shiori-gaikyo/seishu/2013/pdf/01.pdf>

<http://www.nta.go.jp/shiraberu/senmonjoho/sake/shiori-gaikyo/seishu/2013/pdf/03.pdf>

国税庁(2014年12月10日閲覧)「「清酒の製法品質表示基準」の概要|酒類の表示国税庁」  
<http://www.nta.go.jp/shiraberu/senmonjoho/sake/hyoji/seishu/gaiyo/02.htm>

財務省(2014年12月28日閲覧)「財務省貿易統計(検索ページ):財務省貿易統計 Trade Statistics of Japan」  
<http://www.customs.go.jp/toukei/srch/index.htm>

総務省行政管理局(2014年12月22日更新)「法令データ提供システム」

<http://law.e-gov.go.jp/cgi-bin/strsearch.cgi>

総務省統計局(2014年12月1日更新)「人口推計統計表」

<http://www.stat.go.jp/data/jinsui/2013np/pdf/tables.pdf>

総務省統計局(2013年4月16日更新)「人口推計統計表」

<http://www.stat.go.jp/data/jinsui/2012np/pdf/tables.pdf>

総務省統計局(2012年4月17日更新)「人口推計統計表」

<http://www.stat.go.jp/data/jinsui/2011np/pdf/tables.pdf>

総務省統計局(2014年12月20日閲覧)「統計表一覧 政府統計の総合窓口」

<http://www.e-stat.go.jp/SG1/estat/List.do?lid=000001084274>

総務省統計局(2010年4月16日更新)「人口推計統計表」

<http://www.stat.go.jp/data/jinsui/2009np/pdf/tables.pdf>

総務省統計局(2014年12月20日閲覧)「統計表一覧 政府統計の総合窓口」

<http://www.e-stat.go.jp/SG1/estat/List.do?lid=000001054002>

総務省統計局(2014年12月20日閲覧)「統計表一覧 政府統計の総合窓口」

<http://www.e-stat.go.jp/SG1/estat/List.do?lid=000001026128>

西谷 航「清酒」  
(2015年1月10日提出 ゼミ卒業論文)

総務省統計局 (2014年12月20日閲覧)「統計表一覧 政府統計の総合窓口」

<http://www.e-stat.go.jp/SG1/estat/List.do?lid=000001010879>

日本酒サービス研究会・酒匠研究会連合会 (SSI) (2014年更新)「日本酒の表示方法 | 酒  
仙人 日本酒・焼酎ポータル」

<https://www.sake-sennin.jp/ja/sake-learn/%E6%97%A5%E6%9C%AC%E9%85%92%E3%81%A%E8%A1%A8%E7%A4%BA%E6%96%B9%E6%B3%95>

日本政策投資銀行 (2013年9月更新)「清酒業界の現状と成長戦略」

[http://www.dbj.jp/pdf/investigate/etc/pdf/book1309\\_02.pdf](http://www.dbj.jp/pdf/investigate/etc/pdf/book1309_02.pdf)

Liquor Innovation Co.,Ltd (2014年3月7日更新)「日本酒の味わいがイメージできるよ  
うになる！日本酒度と酸度についてご紹介 | KURAND」

<http://kurand.jp/blog/2014/03/07/sake-nihonshudo-sando>

Suntory Holdings Limited (2014年更新)「水と地域「軟水、硬水、炭酸水」 水大事典  
水と生きる SUNTORY サントリー」

[http://www.suntory.co.jp/company/mizu/jiten/life/li\\_09\\_01.html](http://www.suntory.co.jp/company/mizu/jiten/life/li_09_01.html)

U. S. National SAKE Appraisal. (2014年更新)「全米日本酒歓評会 | U. S. National Sake  
Appraisal」 <http://www.joyofsake.jp/appraisal/>