

[1998年度セミナー概要]

最近のワイン消費動向とワイン造り

サントリー(株)山梨ワイナリー 萩原 健一

ワインの消費動向 (サントリー調査)

1) ワイン消費動向

国内のワイン市場は、1970 年頃から徐々に伸び、何度かのワインブームを経て、日常価格帯(500 円以下)のワインが登場した '94 年以降は、大幅な需要が続いている。'98 年果実酒類総市場は前年比 148

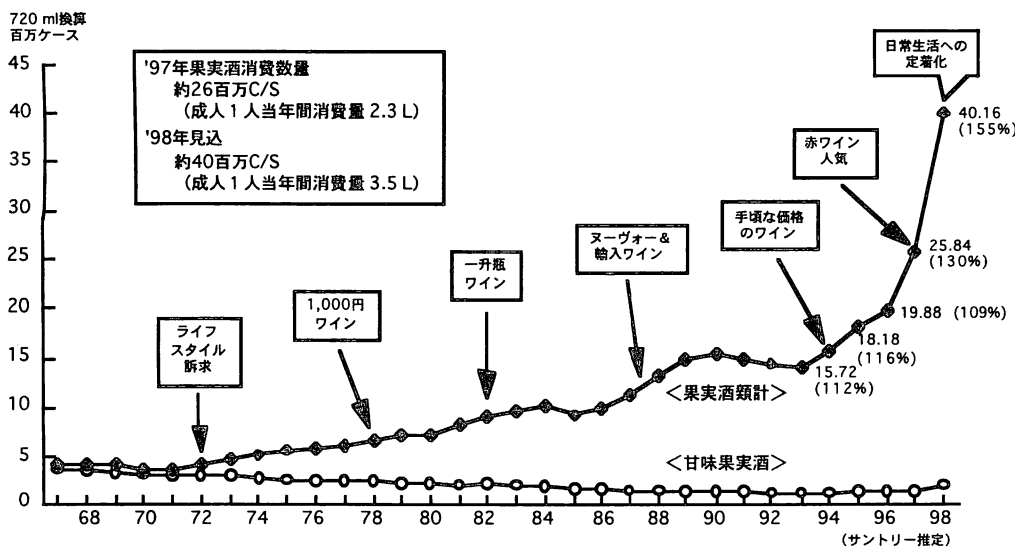
%, 4,000 万ケース弱になると見込まれ、ワイン市場はこれからもますます拡大するものと思われる (第 1 図)。

1) ワイン飲用者の変化

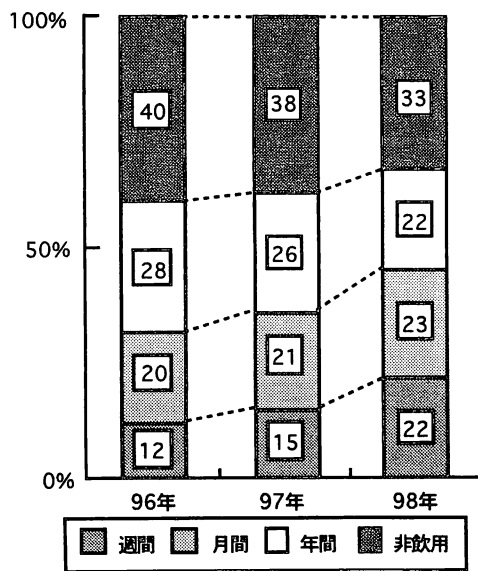
週に 1 回以上ワインを飲むという週間飲用者は、2 年

前と比べると倍増している (第 2 図)。一人が 1 回当たり飲む量がほとんど変わっていない (96 年平均: 221ml → 98 年平均: 217 ml) ことからみても、また飲用量の 68% を週間飲用者が占めていることから見ても (第 3 図)、ワイン飲用者が増え、ワインが日常生活の中で頻繁に飲まれ消費が拡大していると言える。

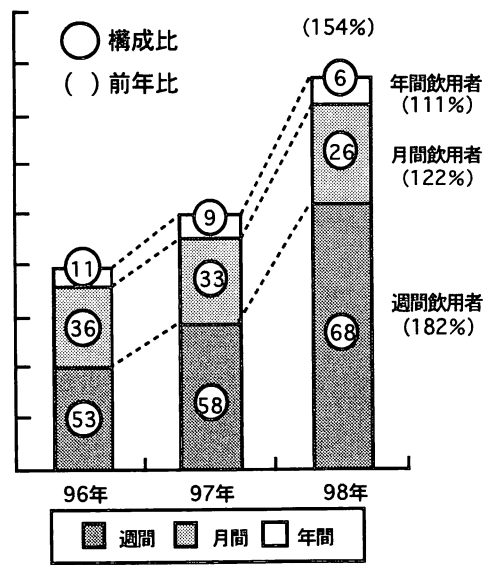
こうしたワイン飲用増の背景として、経済・社会の国際化、旺盛な知的好奇心を持ち個性化した消費者意識に加え、低価格化、マスコミへのワイン情報の大幅増加、日常飲用者の増加や「ハレの日」、「小ハレの日」などの飲用機会が増加したことなどが上げられる。



第 1 図 日本の果実酒類消費数量の推移



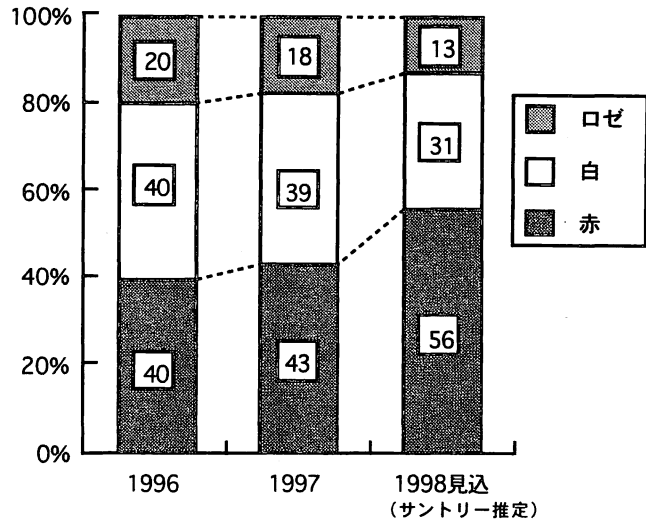
第 2 図 ワイン飲用頻度別構成比



第 3 図 ワイン飲用量構成比

3) ワイン消費量色別構成比推移

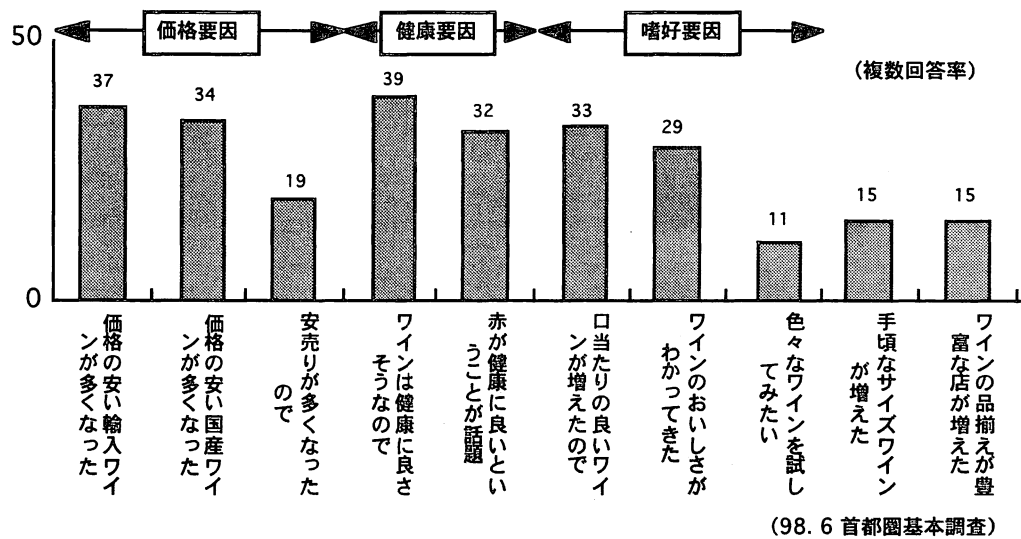
近年赤ワインが「動脈硬化予防に効果がある」「脂肪吸収抑制効果がある」などの健康情報が広く伝えられたことや、国産を中心に飲みやすい味わいの赤ワインが増えたことなどから、赤ワインの飲用比率は伸びており、'97年には赤の比率が白の比率を上回った。'98年もその傾向は続いており、赤：白：ロゼの比率は56：31：13になると推定される（第4図）。



第4図 国産主要製品の「色」別構成比

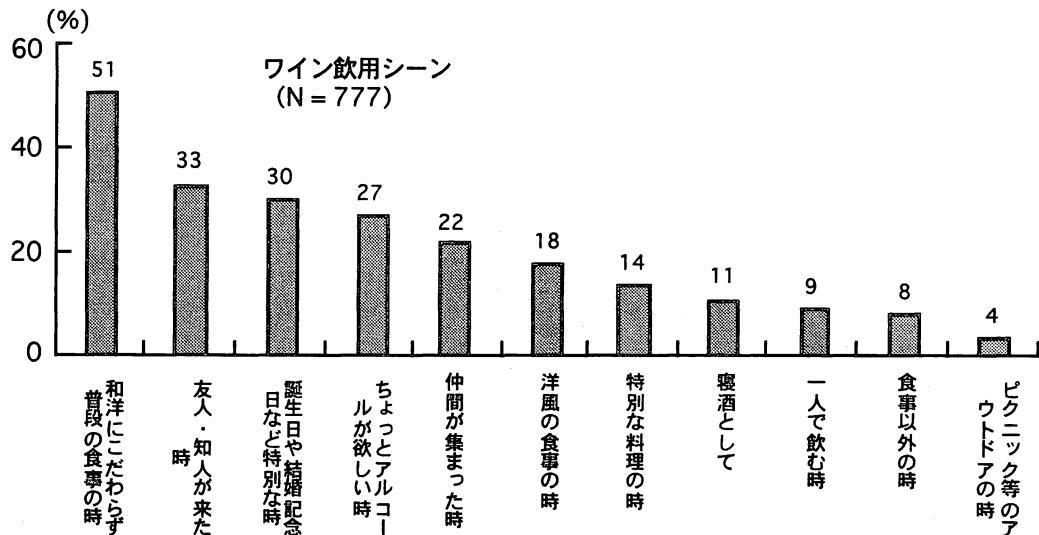
4) 自宅内ワイン飲用の傾向

自宅内でのワイン飲用の増加理由には、価格の安い輸入・国産ワインが多くなったという「価格要因」、ワイン(赤)は健康に良いからという「健康要因」、口当たりの良いワインが増えたことや、ワインのおいしさがわかってきたからという「嗜好要因」が上げられる（第5図）。



第5図 自宅内ワイン飲用増加理由

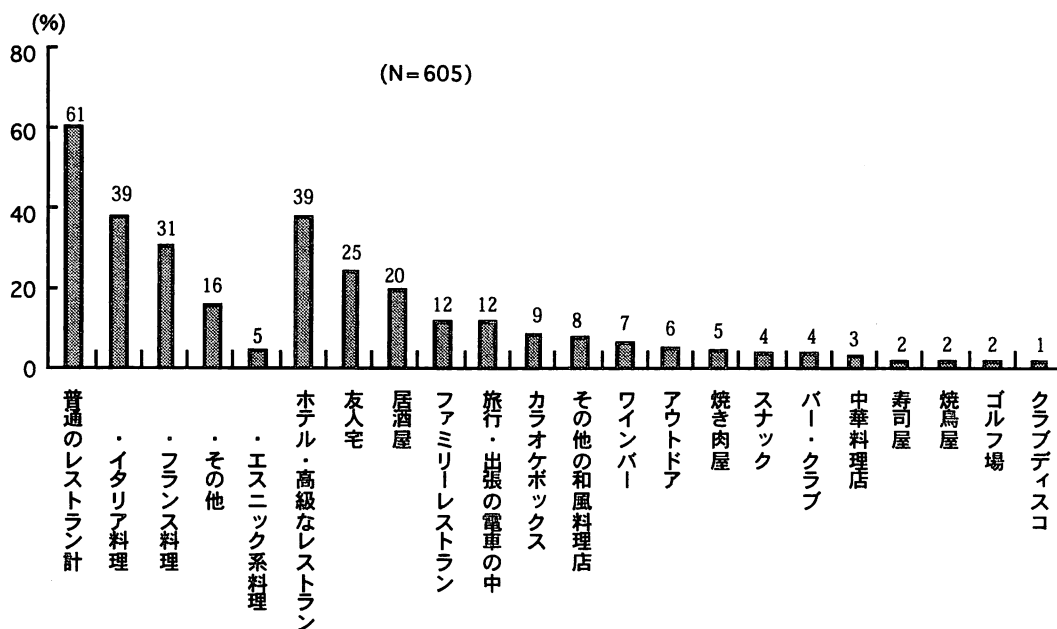
また、ワイン飲用の場面としては前回調査と比べて「和洋にこだわらず普段の食事の時」が大幅に増加し、他の場面と比べて圧倒的多数となったことからワインが日常で飲むお酒として定着しつつあることがうかがえた（第6図）。



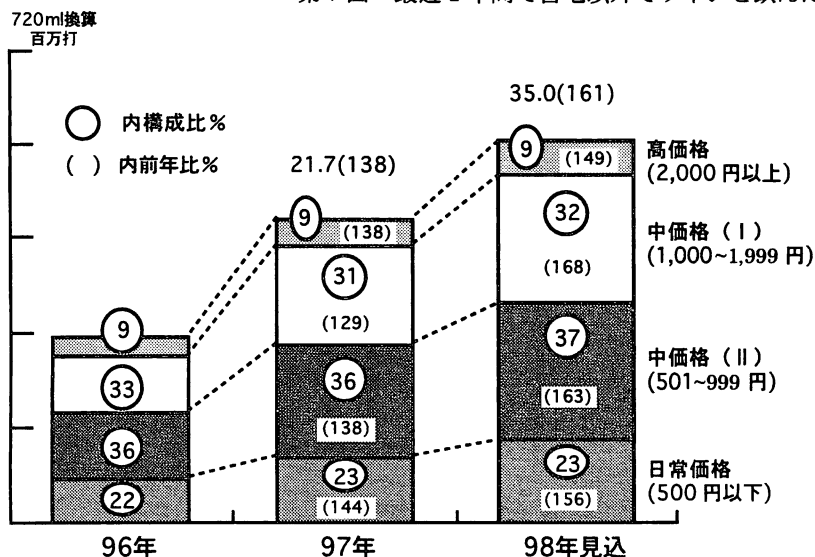
第6図 自宅でワインを飲む場面 (複数回答)

5) 自宅外ワイン飲用の傾向

自宅以外では、イタリア料理屋を筆頭に、普通のレストランでワインを飲む機会が増加し、次いで



第7図 最近1年間で自宅以外でワインを飲んだ場所 (複数回答)

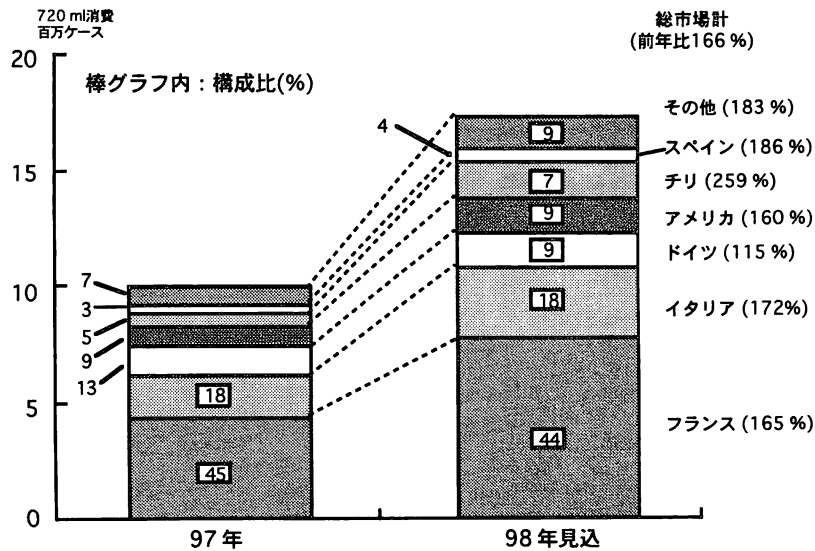


第8図 ワイン価格帯別動向 (テーブルワイン)

ホテルや高級レストラン、友人宅、居酒屋、ファミリーレストランなどがあげられ、ワインを飲む場所が多様化していることがわかった (第7図)。

6) ワイン価格動向

ワイン市場の拡大に連動して日常価格ワインは前年比6割増と成長し、品質、安心、安定供給から国産優位が続いている。また、ワインに対する関心の高まりとともに中・高価格帯市場も6割を超える大きな伸びを見せており、産地や品種など多様性のある輸入ワインが7割以上を占めている (第8図)。



第9図 輸入ワイン国別消費量 (スティルワイン)

6) アウトレット別動向

酒量販店・スーパー・コンビニエンスストア(CVS)の高伸長が続き、'98年の市場占有率は過半数を突破した。

7) ワイン競合状況

国産ワインは、サントリー・メルシャンの2強市場。輸入においても同様。

8) 輸入ワイン国別の動向

輸入の構成比が拡大。輸入の最大国であるフランスは前年比165%と大きく成

第1表 '98輸入ワイン消費量見込(上位10カ国) (千ケース)

| 国名 | 数量 | 国名 | 数量 |
|--------|-------|-----------|-----|
| 1 フランス | 9,205 | 6 スペイン | 800 |
| 2 イタリア | 3,800 | 7 オーストラリア | 470 |
| 3 ドイツ | 1,840 | 8 南アフリカ | 230 |
| 4 アメリカ | 1,810 | 9 ポルトガル | 120 |
| 5 チリ | 1,500 | 10 オーストリア | 25 |

長し、次に続くイタリアも前年比 172%と伸長を続け、更にその市場を広げている。白ワイン中心のドイツワインのポジションは低下し、品種ワイン(バラエタルワイン)の人気によりチリワインが前年比 259%と大幅に伸びており、アメリカ、スペインなどのワインも順調に拡大している(第9図、第1表)。

最近のワイン市場での動き

1) キーワード

- ・安い 300円ー500円ワイン
- ・健康 ポリフェノール
- ・分かり易い バラエタルワイン

2) 新製品

- ・小容量 新容量ワインの定着
- ・新酒の多様化 にごり、ぶどう品種、微発泡、無添加
- ・ジュース感覚 Sussreserve の利用、ワインカクテル
- ・低アルコール 9%未満のワイン(EC Vin de Table 8.5%)

3) 作柄情報

新酒の甲州、ベリーAだけでなく、山梨のカベルネ、長野のメルロ、北海道のミュラー・トゥルガウなど日本各地のぶどうの作柄が報道されるようになってきた。

適地適作・産地化が進んでいると考えられる。

4) 新酒の大幅の伸び

5) 新聞・雑誌・TVなどでのワイン情報の大幅増

6) 「赤ワイン=健康」の浸透

7) 小売店、業務店でのワイン露出の増加

3. ぶどうの栽培

1) 栽培の歴史

日本のぶどう栽培の開始は 1186 年に上岩崎(現山梨県勝沼町)の雨宮勘解由が甲州種の栽培を手がけた

ことからとされており、やっと 800 年の歴史である。

そしてその後は、明治になってから明治政府によって殖産興業の政策として欧米よりぶどう苗木を導入し、その普及が図られ日本各地に広く植栽された。しかし、高温・多湿の日本の気候条件、栽培技術の未熟さ、そしてワインの飲用が一般化しなかったため醸造用ぶどうの栽培はあまり伸展しなかった。その後いく度の困難はあったが栽培者、醸造者の努力で栽培技術、醸造技術が向上し、日本のワインの品質向上が図られ、世界的に認められるワインが生まれてきた。この品質の向上とあいまって、更により個性のあるワインが求められる様になり、そのためにぶどう品種の適地・適作が進められ主産地の形成が見られてきた。

2) 栽培技術

・ 品種の選定

適地・適作。有名な品種のすべてを植えるのではなく、その土地に合った品種のみを選び個性を主張するようになった。

- カベルネ・ソーヴィニヨン 山梨
- メルロ 長野
- シャルドネ 山梨、長野
- ミュラー・トゥルガウ 北海道
- リースリング・フォルテ 山形

・ 優良クローンの選定

同じ品種でも株によって病害虫に対する抵抗力の強いもの弱いもの、房の大きいもの小さいもの等特徴がある。この違いのある株、すなわちこの各クローンの中で自分の土地に適したものを探し出し使用する。

・ ウィルス・フリー苗木の使用

ウィルス病に感染していないウィルス・フリーのぶどう樹から収穫されたぶどう果は、従来の感染したぶどう樹からのぶどう果に比べて糖度が高く、着色も良く、品質が優れていると共に生産量も安定している。

・ 仕立て方

棚栽培だけでなく、垣根栽培の試みがなされ実用化している。栽培管理がやり易く、雨除け

栽培の普及も進んでいる。

- ・ 機械化

ぶどう生産のための投下労力の低減やコストダウンのため、仕立て方を棚から垣根へ変更し、欧米の農機具を使い新梢管理などの機械化が各地で進められている。

4. ワインの製造

1) 醸造の技術

フレッシュでフルーティーなワインをつくるのか、それとも熟成して濃厚なフルボディーのワインをつくるのか、目的を明確にもったワイン造りが浸透してきている。

現在、それぞれの目的に合った技術が適用されている。

- ・ マセラシオン・カルボニック (Maceration carbonique)
- ・ スキンコンタクト (Skin contact)
- ・ 果汁の清澄化
- ・ 酵母の多様化
- ・ 発酵温度制御
- ・ シュール・リー (Sur lie)
- ・ 小樽貯蔵
- ・ ズースレゼルブ (Sußreserve) の利用

1) 醸造設備

醸造設備と醸造技術向上はお互いに両輪のごとくワインの品質の向上に貢献している。すなわち、醸造設備の進歩と醸造技術の進歩は互いに密接な関係がある。

日本のワイン造りの初期は、圧搾機、発酵タンク等多くのものが清酒の醸造設備の転用であったが、昭和30年代後半に入ると本格的にステンレスタンクをはじめ、ワイン専用につくられた醸造設備が導入され近代化がはじまった。特に耐蝕性に優れた材質としてのステンレス鋼が開発され、そしてその溶接技術の急速な進歩があったため、洗浄が容易な構造をもった設備をつくる事が出来る様になった。そのため微生物管理が完全に行なえ、クリーンな醸造が可能となった。

- ・ 破碎機の改良
- ・ 圧搾機の進歩
- ・ 冷却設備のついた発酵・貯酒タンクの導入

- ・ 酸化防止のための不活性ガスの使用出来る貯蔵タンク
- ・ ろ過機の進歩
- ・ 瓶詰機の進歩

5. 今後の課題

- 1) ワインの多様化の一つとして、「ぶどう品種」の味わいの差の明確化と多品種化。
- 2) 新容量、低アルコール、ジュース感覚、低価格ワインの拡大、定着。
- 3) フランスワイン中心の輸入酒が多く、またその情報の多い中で高級ワインの分野では国産ワインとして主張出来る個性をどの様に製品に表現し、消費者の心をつかむか。
- 4) 「ワイン=健康」を更に加速する無添加、高ポリフェノール、オーガニックワインの開発。
- 5) 赤ワイン、新酒の人気沸騰で、国産ぶどうの適度な価格の維持が可能か。
- 6) 集客施設としてのワイナリーへの転換。
- 7) 甘味ワインの根強い人気と生食用ぶどうの活用。
- 8) ワイン瓶のリサイクル等、環境問題への取り組み。