

酒文化研究所

NEWS LETTER

第 59 号 2017 年 11 月 25 日

【日本ワインの国際化】

「産地」が注目される日本ワイン

日本で栽培されたブドウを原料として日本で醸造されたワインが、「日本ワイン」と表示できるようになっておよそ 2 年が経過しました。日本のワインづくりをリードしてきたサントリーやメルシャンは高品質な日本ワインづくりを積極化し、北海道や長野県などでは小規模なブティック型のワイナリーの創業が相次ぎ、活況を呈しています。

一方、日欧経済連携協定（EPA）が大枠合意し、日欧相互に酒類の関税を引き下げることが決まりました。地理的表示ルールも相互に認めることになり、国内で GI（地理的表示）が認定されたものは、EU でも保護されます。これを受けて日本での酒類の GI の制度化が進み、ワインでは「GI 山梨」、清酒では国としての「GI 日本酒」や「GI 山形」が認定されました。また、これまでワインは EU の規定に従って製造した日本ワインしか輸出できませんでしたが、日本の規定のまま輸出ができるようになります（EU と日本では補糖・補酸などの規定が微妙に異なる）。

日本産酒類の海外進出が進むとともに、産地の地理的表示による保護の重要性が増していきます。国内でも日本ワインでも有力メーカーが産地をアピールする動きが見られます。今回は酒類の地理的表示についておさらいしたうえで、日本ワインの「産地」アピールについて整理します。

【お問い合わせ】 本資料に関するお問い合わせは下記まで。

〒101-0032 東京都千代田区岩本町 3-3-14CM ビル

株式会社酒文化研究所（代表 狩野卓也）<http://www.sakebunka.co.jp/>

TEL03-3865-3010 FAX03-3865-3015

担当：山田聡昭（やまだ としあき）Eメール：yamada@sakebunka.co.jp

■ 日本産酒類の酒類地理的表示は 8 地域

「GI」(geographical indication) と略称されることの多い地理的表示は、特定の地域内で生産され、一定の品質を満たしていることを保証する制度です。同種のルールでよく知られているのはフランスのワイン法でしょう。1935 年に制定されたこの法律は、フランス各地の伝統的なワインのスタイルを守るために、地域ごとにブドウ品種や栽培や醸造の方法を細かく決めました。当時、人気のある産地を詐称するワインが多く出回り問題化していたために、こうしたルールづくりが要請されました。後にワインの大消費地である欧州には新世界から安価なワインが

流入したり、EU 統合で域内のワインが自由に移動したりするようになると、産地を保護・ブランド化して付加価値を高めるワイン法の考え方が評価され、各国で同様の制度が整えられます。

日本では世界貿易機関 (WTO) が発足した際に、ワインと蒸溜酒の地理的表示の保護が加盟国に義務付けられたことから、国税庁が 1994 年に制度を制定、その後 2015 年に見直され清酒やビールなどすべての酒類が対象となりました。

現在の酒類の地理的表示の指定状況は上図のとおりで、清酒で 3 件 (国としての日本酒、山形、白山)、本格焼酎・泡盛で 4 件 (壱岐、球磨、薩摩、琉球)、ワインで 1 件 (山梨) の 8 件です。

■ 産物と加工品でも広がる地理的表示

産地を表示・保護してブランド化を図る動きは農産物とその加工品でも広がっています。農林水産省は「地理的表示法 (特定農林水産物等の名称の保護に関する法律)」に基づき 26 都道府県の 38 産品を認定しました (2017 年 6 月 23 日)。

認定産品をつぶさに見ていくと、「八女茶 (福岡県)」「大分かぼす (大分県)」のように県単位で地理的表示を認めるものもあれば、「夕張メロン (北海道夕張市)」「米沢牛 (山形県置賜地域)」「鳥取砂丘らっきょう・ふくべ砂丘らっきょう (鳥取県鳥取市福部町内の鳥取砂丘に隣接した砂丘畑)」のように都道府県のなかの一部地域だけ認めたものもあり、また「下関ふく (山口県下関市・福岡県

■ 日本産酒類の地理的表示 (国税庁資料より)



■ 農水省の GI マーク



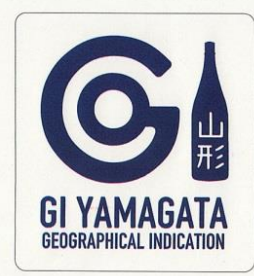
北九州市門司区)」は県境を越えて下関と門司で認定を受けています。生産や販売の実態に合わせた実効的な認定と言えるかもしれません。

登録後の品質管理については、「生産工程管理業務規定に基づき、明細書に適合した生産をおこなうよう指導・検査を実施する」としてはいますが、頻度、方法、体制などは生産者団体が決定し、外部機関への委託も認めています。また、農林水産省は認定した産品に、産地名の表示と合わせて認定の印として「GI マーク」(前頁)を用意し、活用をすすめています。

■ 酒類の GI 緩やかな「山形」 厳密な「山梨」

酒類で近年認定されたのは、清酒では国としての「日本酒」、
「山形県」、そしてワインの「山梨県」です。いずれも輸出を意識しており、「日本酒」では特に海外市場での外国産清酒との差別化を狙うものです。韓国・台湾・中国、そして北米では早くから清酒がつくられていましたが、現在は欧州など各地に酒蔵が誕生しています。情報が乏しい海外では、これらと日本産の清酒を区別できない人も多く、差別化の必要性が指摘されてきました。

■ GI 山形認証マーク



清酒で県単位で初めて地理的表示の認証を受けたのは山形県です。GI 山形の認定条件は別表(次頁)に整理したように緩やかです。原料面の規定は国内産の米と山形の水を使うこと、糖類の使用は認めないことだけです。製造方法は、醸造・貯蔵・容器詰めが山形であることとしています。長距離の移動で傷みやすいブドウを原料とするワインは、ほんらいワイナリーがブドウ畑に隣接しており、原料産地と醸造地が一致しています。しかし米は長距離の移動でも劣化しないため、高品質な原料米を遠方から調達することができます。

一方、ワインのGI 山梨は原料と製法を細かに規定しています。原料については100%山梨県産であるとしたうえで、甲州種とヴィニフェラ種(欧州系ワイン用ブドウ品種)のほか現在栽培されている他の主要な品種を網羅しました。製法面では補糖、アルコール添加、最低果汁糖度、アルコール度数など細かく規定しています。また甲州種をラベル表示する際は100%甲州種であることとしています。

欧州でのワイン法は細部にわたって細かく規定し、厳格に運用しています。原産地を担保するだけにとどまらず、官能審査も加えて香味評価を一定レベル以上に保とうとするのも多数見られます。「GI 山梨」も同様のレベルを目指して、厳しいルールを設けたのでしょう。ただ、日本での本格的なワインづくりはまだ始まったばかりです。ワインづくりの長い歴史を持ち、産地、ブドウ品種、栽培や醸造の方法などの因果関係に関する知見の蓄積

■山形と山梨の地理的表示認定概要

		GI山形	GI山梨
対象酒類		清酒	ワイン
産地の地域		山形県	山梨県
表示		GI YAMAGATA(シンボルマークを使用)	GI Yamanashi(統一ロゴを使用)
条件	原料	<ul style="list-style-type: none"> ・米及び米麹は国内産米であること ・山形県内で採水した水のみを使用していること ・原料に糖類などを使用していないこと 	<ul style="list-style-type: none"> ・山梨県で栽培されたブドウを100%使っていること ・ブドウの品種は、甲州、ヴィニフェラ種およびその他の品種(マスカット・ベリーA、ブラック・クイーン、ベリー・アlicantA、甲斐ノワール、甲斐ブラン、サンセミヨン、デラウェア)に限る。
	製法	<ul style="list-style-type: none"> ・山形県内で醸造したものであること ・山形県内で貯蔵したものであること ・山形県内で容器詰めしたものであること 	<ul style="list-style-type: none"> ・山梨県内で醸造、容器詰めを行うこと ・補糖したワインのアルコールのパーセントは、14.5%以下とし、アルコール添加は禁止する ・最低果汁糖度は甲州種14.0度以上、ヴィニフェラ種18.0度以上、その他の品種16.0度以上の原料を使用。ただし、気象条件に恵まれない年は1.0度下げる。 ・アルコール度数は辛口が8.5%以上、甘口が4.5%以上 ・品種名をラベルに表示する場合、甲州種は100%使用していなければならない。甲州種以外は、国税庁の「果実酒等の製法品質表示基準」の告示に従い、85%以上とする。
管理	管理機関	山形県酒造協同組合	地理的表示「山梨」管理委員会 (山梨県ワイン酒造組合内)
	方法	地理的表示「山形」の特性を維持するため、定期的に品質審査	山梨県ワイン酒造組合が定めた「地理的表示における官能審査制度」により官能審査を実施し、審査に合格したワインに地理的表示「山梨」の表示が認められる。

出所：国税庁ホームページ、東京国税局酒税課資料などをもとに作成

が厚い欧州とは異なります。それを踏まえて柔軟な対応が必要になる可能性も理解しておくべきでしょう。

■サントリーは「塩尻」をブランド化

日本産酒類のGIは海外での産地保護を狙うことはもちろんですが、国内においては産地ブランド化の動きを促します。サントリーはこれまで山梨県にあるワイナリー「登美の丘」をシリーズ化していましたが、今秋から同社の塩尻ワイナリー（長野県）でつくるワインを「塩尻」として新たにシリーズ化



しました。今後、日本ワインでも産地が品質の高さや味わいのよさを担保する、重要な要素になると見据えてのことでしょう。他の有力ワインメーカーでもブドウの栽培地にワイナリーをつくり、産地を表示する動きが活発化しています。これから日本ワインは、お互いに切磋琢磨する産地間競争を繰り広げることは間違いのないようです。■