

「リアル日本ワインガイド」

第10回 いいぞ日本ワイン！

～日本ワイン法（あるいは関連法令）にまつわる展望と課題～

福田克宏 text by Fukuda Katsuhiko



「情報化と工業化のはざまに、文化とも文明ともつかず、20世紀からなだれこんだ各種の酒がひしめいているのが、21世紀初頭の状況である。これらの行方の定まらぬあまたの酒は、やがて、文明化の流れのなかで淘汰されつつ、工業化の極みへ収斂するものと、情報化の地平に散開するものと、はっきり見分けられるようになるであろう。取って付言すれば、両者に優劣はない。われわれは、時と場合に応じて、そのどちらも享受する。それが、21世紀の人類の、グローバル化した飲酒文化の姿である」 麻井宇介『月刊酒文化(2001年7月)』

COOL JAPANの旗印のもと、世界へ日本ブランドを発信せよと、ワイン関連法の整備に国が動きだした。早急に結論づけたいようで、昨年の秋には日本ワイナリー協会へ、今年に入って生産者にもヒアリングを実施した。という噂だ。メインターゲットは国内で生産されているワインのラベル表示。

実は日本国内で栽培されたブドウからつくったワインも、濃縮果汁を含む輸入原料からつくったワインも、現行制度では「国産ワイン」と名乗って良いことになっている。これでは消費者が識別できない。ゆえにワインの中身に依拠してラベル表示ルールを整備せよ、ということである。

この突然の動きが、ワイナリーの間で大きな波紋を呼んでいる。何が起きているのか。全国のワイナリー約200社に緊急アンケートを依頼し、完全匿名とすることを条件に、率直なコメントを寄せていただいた。寄せられたコメントは文中に赤字で紹介しながら進めたい。

「国産ワインの4分の3が、輸入原料を使っていた！」

それは悪なのか？

暴露！とばかりの見出しで国産ワイン表示問題がウェブで

報じられた。国税庁ウェブサイト「酒のしおり」に発表されている最新資料では、輸入ワインと国産ワインの比率は7:3。さらに国産ワインの内訳を見ると、輸入原料使用の国産ワインが77%、国内栽培ブドウ由来の国産ワインが23%となっている。つまり国内で生産されたワインの約8割は輸入原料を使ったもので、国内栽培ブドウからつくられたワインは流通しているうちの、わずか6%にすぎない。

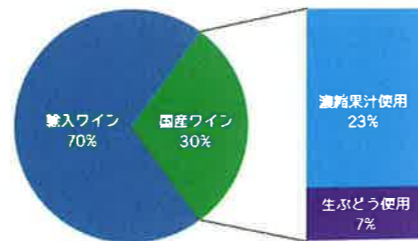
では、この輸入原料を使ったワインが悪なのかという、単純には言えないと思う。日本でのワインづくりは、たかだか150年。農業ではなく殖産興業として立ち上がることを求められ、農地法上、ワイナリーの自社畑取得が困難だった時代には、原料は買って加工するものという認識が長かった。ワインにふさわしいブドウが手に入らず、輸入原料に手を出すワイナリーもあった。「良いワインは良いブドウから」と、ようやく世界に互するワインづくりを目指したのは1980年代のこと。日本におけるワインづくりの糸が切れそうになっ

ても、無数の醸造家や栽培家によってつながれたという経緯もある。

また、海外原料を使ったワインの生産・販売を禁じる法律はなく、リーズナブルな価格を求めるワイン日常愛飲層に迎合しているという側面もある。真の悪者は、明解な原料表示を定めるルールの欠落と、意図的に消費者の誤認を狙った偽装ワインの生産者である。「多くの大手ワイナリーがこの改正によって存在意味を問われるであろうし、今まで騙し続けた地方ワイナリーの淘汰を促すであろう」という厳格な視点もあった（もちろん大手だけが使用しているわけではない）。

輸入原料使用ワインと、国内栽培ブドウ使用ワインは、区別すべき

いまのところ法的に必須とされているのは、製造者の氏名又は名称、製造場の所在地、容器の容量、酒類の品目、発泡性を有する旨及び税率適用区分、アルコール分などのみ。日本ワイナリー協会と北海道・山形県・山梨県・長野県のワイン業界団体で構成される「ワイン表示問題検討協議会」にも自主基準があるが、原料の産地は問わず産地が国内であれば「国産ワイン」を名乗ることができるうえ、自主基準であるため罰則は伴わない。罰則がどこまで必要かという議論もあると思うが「酒類製造業者は酒税法を犯した場合、免許取り消しの処分を受ける旨の誓約書を提出して免許されてい



※国税庁H25資料より

ますから、特段のペナルティーは考える必要はないと思います」という誇り高いコメントもあった。ちなみに酒税法では、濃縮果汁、果汁、干しブドウ、ブドウ以外のフルーツからつくっても「果実酒」としてブドウのワイン（というのも変だが・・・）と、ひとくくりにされている。この点は解消しなければならない。

「輸入原料問題」と「原産地表示問題」の混在が生む混乱

しかし検討されている案は、さらに深いところへ足を踏み入れようとしている（らしい）。漏れ聞こえてくるところによれば、フランスのAOCにならおうとしているところがあって、どうやら以下のような要件が想像されるようだ。

■ 海外原料を一部でも使用したワインは地名・品種・年号を表示してはならない ■ 海外原料使用の場合は表ラベルに「濃縮還元果汁使用」「輸入ワイン使用」と表示しなくてはならない ■ 収穫と醸造の地域が一致していなければ産地を表示してはならない ■ 85%以上が同一産地であれば、○○産ブドウ使用と表示することが可能 ■ 85%以上が同一収穫年であれば年号の表示が可能

こうなると論点はブレて、産地表示を名乗って良いワインとは？ということになってくる。こんな重い定義が短時間のうちに満場一致で決まるはずもなく、拙速すぎるとワイナリーの間で議論反論が百出している。

ちなみにワイナリー協会の自主基準では、国産ブドウ100%であり、同一産地のブドウを75%以上使用すれば産地を表示することができ、同一収穫年のブドウを75%以上使用すれば年号（収穫年）を表示することができる。国によってバラつきがあるものの世界的には75~100%が一般的で、日本の75%は低めではあるが特別ゆるいわけでもない。

AOCではブドウ品種、最低アルコール度数、栽培と醸造、生産量の制限、原料ブドウの糖度等に至るまで規制されている。世界へ輸出する想定であれば、EU基準にそらえておけば話が早いかもしれないが、それで必ずしも高く売れるわけでもない。「トスカナに代表されるように世界は自由になって自由に評価を得ていると思います。これはYouTubeのようなサイトでも同じだと思います。規制はかまいませんが、どうしてもおっしゃるのであれば、良くある3階層4階層仕立てにさせていただき、Vin de Tableカテゴリーを造っていただければよろしいかと思います」。規制の有無にかかわらず、ジャパニーズ・スーパーVdTWインが登場することは間違いない。

ワイン法を検討しはじめておくことは有意義だが、すぐ実施は危うい

法というものは一度施行されてしまうと、改正することさえ極めて困難である。「いま『ワイン法』なるものは存在しない。ワイン製造の根拠法は、酒税法と酒類行政関係法令です。今回は農水省、消費者庁の食品表示に対するガイドラインに即した海外原料（濃縮果汁）の表示義務だけでよしいのではと思っています」。フランスのAOC法は30年におよぶ関係者の調整の末に実施へたどり着いた。仮にいまから畑を増やすとしても、猶予期間が10年以上は必要だろうから、まずはガイドラインを整備・適応させつつ進めていくことが現実的・合理的ではないだろうか。

「今後TPPや関税撤廃が進めば、国内メーカーが品種や年号表示が可能な海外産低価格ワインを、かつてのように海外委託生産 → 輸入することで、実質国産ワインの枠が減少し、せっかく国内で活性化したワイン産業が空洞化することも懸念されます。他方、国内で輸入原料を使用したワインに産地、品種、年号が表示できないというのは、「逆差別」として矛盾することになります」。海外原料使用を誠実に表示したとしても、品種などの表記のない無印ワインは、消費者にとっては

単なる謎のワインである。無印ワインは完全に武器を失った状態で、品種や年号、産地を装備した低価格世界ワイン軍団と戦うことになる。また、噂されているルールに従えば、醸造地と同エリアで栽培されないブドウは（産地表示ができる最高水準ワインになれないため）相対的に価格が下落して栽培農家は影響を受けるだろう。一方で、醸造所に近いエリアで栽培されたブドウは競争によって高騰し、ワイナリーにとってコスト高になると思われる。

ブドウ畑なくして、ワイン法なし

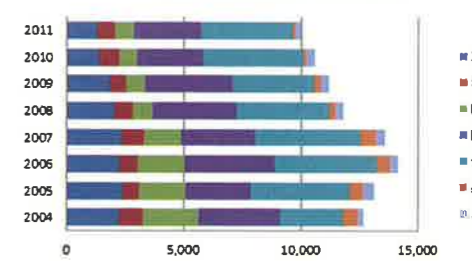
「国産ワインの輸出支援も大事かとは思いますが、現在の大きな課題として、ワイン用ブドウ栽培者の高齢化、後継者不足があげられます。その為、日本のワイン用ぶどう栽培を維持、拡大につながるような政策も必要かと思えます」。まさに必要なことは、机上でラベルの整備を行うことではなく、栽培をとりまく環境の改善、畑の拡大支援を行うことだ。大阪では440haの畑のうち、この5年間で2割もの畑が失われた。山梨でも「甲州」の栽培面積は20年前のほぼ半分（約400ha）に落ち込ん

でいる。日本全体として減少傾向は深刻である。ブドウがない国には、ワイン法もなにも存在しえないのである。

「日本の農業は比較的農地が小さく、地主が多く、まとめることが難しく、メーカーが何かしらの形で農地を取得する事が難しい。契約農家さんをまとめ、ある程度のブドウを確保したいという中で産地を分散化させ、昨今の気象条件を加味し、同じ品種であればリスク回避になり、異なる品種であれば産地特徴をアピールし品種の多様性が生まれます。しかし今回の法案で他都道府県での栽培では産地をうたえなくなれば、メーカー、農家さんにとってリスクが大きいくと考えています」。収穫地と醸造地がおなじ地域でなければならないとすれば、どこまで同じ地域なのか。フランスを例にすれば、シャブリとボースは100キロ以上離れた別々の県にある町だが、シャブリACのワインをボースで造るのはOKとなっている。甲府から100キロ圏というなら東京も視野に入る。また、世界の産地にはブドウ仲介業者がいて、ブドウを融通できるというのは普通のこと。当然、産地の明記は必要だが、大きくなりつつある日本の気象変動に、全体として対応していくことも重要ではないだろうか。

「ブドウ産地にワイナリーがなければ、産地が産地として認知してもらえません。ブドウ産地にメーカーがあるというのはあるべき姿と思いますが、猶予期間が数年あったとしても、とても近隣でぶどうなど自社でも契約でも増産など到底難しい話です。ワイン用ブドウ栽培ブームがあり苗木すら手に入らないという状況にもなっています」「AOCなどをお手本にしているとしたら、伝統産地のワイン法が長い間、従来の生産者を新規参入者から守り続けてきたこと、ワイン法があったがためにおきてしまった諷刺（いさかい）という負の面も考慮する必要がありそうです」。2011年時点での、日本のブドウ栽培面積は1.9万ha（生産本数は約1,050万本）に対してフランスの栽培面積は80.6万ha（生産本数は約68億本）。すでにブドウ畑が広がっている状況があるからこそ、既得権益が損なわれることを避け、偽装ワインによるブランド低下を避け、供給過剰となって価格が下落することを避けるため、強制力を

ブドウのワイン用等加工仕向け量の推移（単位：トン）
出典：農水省特産果樹生産動態等調査



持つAOC法が誕生したという側面がある。いまの日本の風景とは前提が違う。フランスにある地方名>地区名>村名>畑名というヒエラルキーも、畑とワイナリーが点在する日本では今のところ、ほとんど意味がない。同じ「ワイン法」であっても日本の状況に沿ったものでなくてはならないと思う。

「産地」＝「地域のオリジナリティー」を形成することが、日本ワインのイメージを定着させ、拡散させる

旧世界・新世界にとどまらず、いまや高品質なワインは世界中のいたるところでつくられている。ワイン流通の中心地ロンドンは、まだ見ぬオリジナリティーを持つワインを常に探している。品質だけでは売れない時代であり、もはや「飲む理由」がないワインは消費者に選ばれない。ワインを「飲む理由」の最たるものは、その産地を味わえることではないだろうか。グローバル時代だからこそ、ローカルでオリジナルな味わいには何ものにも代えがたい価値がある。

日本ワインについては、これまで特定の生産者が、そのブランドやスタイルで消費者を引きつけてワインを売ってきたが、「産地」をつくるためには地域の各ワイナリーがブドウづくりワインづくりを究め続けるしかない。そうすれば、やがて地域の個性が、味わいを通じてイメージを結んで浮かび上がってくる。イメージは地域の人々、生産者、消費者の間で共有され定着してゆく。そうしてはじめて、価値が伝達可能な「産地」情報となって世界へ拡散されていく。

日本は狭いとは言っても豊かな四季に育まれ、伸ばすべき産地の個性は多彩である。最低限の統一ルールは、消費者が選びやすくするためにも必要だと思うが、過剰に詳細なルールを全国統一的に押し付けるのでは、画一的なワインしか生まないのではないだろうか。ボルドーとブルゴーニュとシャンパーニュは、それぞれが見事に個性的だが、ひとつのルールで縛りつけられてはいない。

品質の向上に必要なのは、自由と多様性

聞きたい。いまの段階で、日本ワインとはこういうものである、こうなるのが間違いない、理解した。と断言し、自信を持って日本ワインの可能性の枝葉を裁ち落せる者がいるか。30年、50年とワインづくりを全うしたものが、どのくらいいるのだろうか。日本におけるワインづくりは、ようやく拡大期に指先がかかったばかりなのに。

ルールとは最大公約数的な了解を示すものであれば良く、自由と多様性を奪うものであってはならないと思う。AOC法では栽培・醸造について詳細に決められているが、AOCが必ずしも品質を保証していないことは、すべてのAOCワインが美味しかったかと記憶を振り返ればすぐにわかる。現代日本ワインの父、故・麻井宇介さんはシャトー・メルシャン時代に「我々にはたくさんのタンクがあり多様な仕込み分けができる。少ないタンクをやりくりする中小のワイナリーが10年でトライするところを、1年でやれる」と言ったそうだ。数々のノウハウはオープンに共有され、日本ワインのレベルを急速に押し上げた。自由と多様性は間違いなく進化の速度を上げる。フランスとおなじルールで戦うということは、おなじスピードで戦いを挑むということ。何周も前を走る相手に、いまさら追い付きようもないのは明白である。

一方で、日本のワイン文化がさらに成熟すれば、また、世界進出を志向するワイナリーが増えれば、遅かれ早かれ、日本ワインは世界基準の土俵に乗らざるを得なくなる。その時に向けて、消費、流通、農業、地域振興、観光、高齢化など、日本ワインに携わる関係者が議論を重ねて欲しい。すべてのワイナリーが海外原料を使わず、国内栽培ブドウだけですべてのワインをつくれる日が一日も早く来てほしいと願っている。「日本でつくったワイン」としての矜持は、そこにあるべきだからだ。いまある現実のなかへ理想を取り込んでいくこ

とが、日本ワインが取り組むべきプロセスであると思う。

試案

■ 大原則として、原料の内訳はすべて明示する ■ 輸入原料使用ワインについては、その旨を消費者が目につく位置に明記し、品種・年号・産国を表示することは可能とする ■ 産地名については、原料実態に基づかない抽象的な使い方（例えば「甲州物語」）はすべて禁止し、産地名はあくまで地名とする ■ 使用可能な産地名は、各地域のワイナリー団体と行政機関が協議のうえでリスト化し、保護する ■ 産地名を表示する場合は、その産地で収穫されたブドウを100%使用すること ■ ワインは風土気候を映すものである。年号についても、その年のブドウを100%使用すること ■ 品種表示については、少なくとも比率がもっとも多いものを明記し、すべての品種を裏面で明記すること ■ 輸入原料によるワイン、輸入ワイン、国内栽培ブドウの共存と相乗効果によって、ワイン文化の成熟と産地の拡大をはかること ■ 国内栽培ブドウを100%使ったワインは例えば税制面で優遇されるなど、栽培農家のモチベーション向上につながるアイデアもほしい ■ OIVへの加入は日本ワインの世界市場へのプレゼンス（存在感）を上げるもので有益。将来的には視野に入れておくべき。

最後に、すべて紹介できないのが申し訳ないのだが、勇気をふるって心の声を届けてくれた生産者の皆さんのコメントを抜粋して紹介したい。これが「声」である。

● 法律の策定が進むのであれば、国内ワイン産業の現状に見合った規定とし、マーケットや作り手の成長を助ける内容を望む。● どのワイナリーも現在の製造販売数量をもとに経営計画を作っている。濃縮果汁使用と表示したワインの販売が減少すれば、国産ブドウ原料にシフトせざるを得ない。そこで奪い合いが起こる。事実、一部の地域では価格の高騰が始まっている。● 100%自社で原料供給できないワイナリー、特に資本力のない中小ワイナリーは経営難に陥る可能性がある。酒税確保のための法律が酒税を減らすことになりかねない。● 耕作放棄地等を利用した新規ブドウ園開発の意見もあるが、株式会社による取得を含む農地法、開発、栽培経費、収穫までの期間、施設業者や苗木生産者の能力の問題もあり、そう簡単なものではない。● 食品を購入するときには家族に少しでも身体に良いものを選ぶため、必ず、原材料の一括表示を確認しますが、それがワインにあってもいいのではないかと考えています。● 輸入ワインにも適用されなければ、日本在住の消費者に対して矛盾が生まれてしまいますよね。輸入ワインに適用となれば、各国の状況は全く把握しておりませんが、表示変更を必要とするワインも少なからず出てくると思われますよ。● EUの制度に近づく事は良いこと、遅きに失した。● ワインの場合はすでにヨーロッパを中心に共通の認識があるように思います。どちらかというインターナショナルの視点で基準を日本の側に持ち込まないと、かえって日本のワインが認められにくい現象が起きてくるのではないかと心配です。● ワイン法議論の中で、いままで日本にはワインに関する法律がなかったかのような印象を与えることで議論を煽り注目を集め仕事をする輩が多い。実際には各関連法案があり、商慣習や各省庁の通達、ワイン組合等の決定事項には法に準じた効力がある、日本国という立法能力が欠落した国家にあって法と秩序を維持するための酒造免許制度だったが、これを廃止しワイン造りを自由化しようということだ。

文責：福田克宏

1975年生まれ 大阪出身 牡羊座 A型 右投げ右打ち。日本ワインジャーナリスト。ワインサイト「なんでもテイस्टینگ人生」を「たこやき坊主」名義で主宰。著書に「最強 日本ワイン完全ガイド（主婦の友社）」。
twitter、Facebookでも、よろしく願いいたします。