

【中原国税庁長官】

ただいまご紹介を頂きました、国税庁長官の中原でございます。

本日は、私ども国税庁が主催する日本ワインシンポジウムにご参加を頂きまして、誠にありがとうございます。

私ども国税庁は主として税金関係の仕事をしておりますが、その他にも、重要な任務の一つといたしまして、ワインの製造、内外のワインの販売、こうした物を含む酒類業、「お酒」の「類」の『酒類業』の健全な発達を、その任務としております。

関係省庁と連携して酒類業の振興に取り組んでいる所でございます。

近年、我が国におきましても、ワインマーケットが拡大しており、消費者の皆さまが国内外の様々なワインを楽しんで頂いております。

日本では各地の地域性を反映した多種多様なワインが生産されておりますが、とりわけ近年は国内各地に新しいワイナリーも次々に誕生して、日本ワインは今後さらに発展するポテンシャルを秘めている所でございます。

まさに日本ワイン新時代というべき状況ではないかと思っております。

こうした中、国税庁では昨年10月末に国際的なルールを踏まえまして、ワインの表示ルールを制定して日本ワインの国際的な認知度の向上や消費者の皆さまには分かりやすい表示の確保をはかっている所でございます。

また、本日は昨年、マスター・オブ・ワインの認定を受けられました、大橋健一様に日本ワインの今後の可能性について基調講演を頂く事にしております。

また、座談会では日本ワインについて造詣の深い専門家や造り手の方たちに、日本ワインの生産面での課題や市場の拡大、ブランド価値の向上といった事柄に関しましても議論を頂戴する事にしております。

本日のシンポジウムでは、日本ワインの品質向上に向けた我が国の風土にあう栽培醸造技術に関する取り組みについてご紹介があると思います。

また、和食が世界無形文化遺産に登録され、日本酒と和食とのマリアージュが注目されている中で、ワインにつきましても「日本ワインと和食」、あるいは「日本ワインと世界各国の料理」との組み合わせなどについてもご意見が伺えるのではないかと楽しみにしております。

私ども国税庁といたしましては、本日のシンポジウムにご参加されている皆さまの様々なご意見を受け賜わりながら、さらなる日本ワインの振興に向けて全力で取り組んでまいりたいと思っております。

本年は伊勢志摩サミット、そして2020年には東京オリンピックがございます。  
世界の注目が我が国に集まろうとしている所であり、日本の酒類を発信する好機であります。  
今回のシンポジウムによりまして、日本ワインの魅力をさらに多くの方々に知って頂き、  
日本ワインが今後ますます発展していく事、そして本日までご出席頂きました皆様のご健勝を  
心から祈念いたしまして、簡単ですが私の挨拶と致します。  
ありがとうございました。

#### 【八原酒税課長】

国税庁酒税課長の八原と申します。  
昨年、国税庁が策定いたしましたワインの表示ルールについて簡単にご説明させていただきます。  
国税庁は昨年の10月30日にワインの表示ルールとして果実酒等の製法品質表示基準を策定いたしました。  
この表示ルールでは新たに日本ワインというカテゴリーを設けております。  
日本ワインは「国産ブドウのみを原料とし、日本国内で製造された果実酒」という定義を  
しておりまして、輸入果汁などの海外原料を使ったその他のワインと明確に区別できるよう  
にしております。  
また、日本ワインに限りまして、産地名、ブドウ品種、収穫年といった事項を一定のルー  
ルに基づいて表ラベルに表示する事が出来るようにしております。  
次にこのワインの表示ルールを制定した背景についてご説明させていただきます。  
国内で造られたワインは国産ブドウのみを原料としたワイン、この他に海外から輸入した  
濃縮果汁や輸入ワインを使ったものなど様々な物がございます。  
これまではワインの表示について国としての統一的なルールがございませんでしたので、  
国産ブドウだけを使ったワインについても、また、輸入原料を使ったワインもいずれも国  
産ワインとして流通をしておりまして。  
これによって消費者の皆さまにとっては「国産ブドウだけを使ったワインとそれ以外のワ  
インの両者の区別がつきにくい」という問題がございました。  
次に、お酒全体の課税数量、出荷数量とワインの出荷数量の推移でございます。  
上の折れ線グラフが、お酒全体の出荷数量ですが、最近はやや右肩下がりになっておりまして  
やや伸び悩んでいます。

そのような中、下の棒グラフがワインの出荷数量ですが、この棒グラフを見て頂きますと、近年増加傾向になっているのが分かるかと思えます。

棒グラフの内、ピンク色の部分が輸入ワインで、水色の部分が国産ワインですが、国産ワインも近年少しずつではありますけれども、上昇傾向になっております。

次のスライドはワイナリーの数です。

水色の棒グラフが国内のワイナリーの数を示しておりまして、近年、増加傾向になっているのが分かるかと思えます。

また、赤の折れ線グラフは、その年に新しくワインの製造免許を取得したワイナリーの数です。

この折れ線グラフの右の方をご覧いただくと分かるかと思えますが、ここ数年、国内に多くの新しいワイナリーが誕生している事が見てとれるかと思えます。

このようにワイン業界は新しい参入者の方々がたくさん増えておりまして、成長産業と言っても良いかと思えます。

さらに近年、国産ブドウだけを使った、国内で製造された日本ワインの中には国際的なコンクール、たとえばインターナショナルワインチャレンジ、あるいはインターナショナル・ワイン・アンド・スピリッツ・コンペティションといった海外のコンクールで受賞するほど高品質な物が登場しておりまして、国際的にも評価が高まっている所でございます。

簡単ではございますけれども、ワインの表示ルールについてご説明させて頂きました。

こうした表示のルールを整備する事によりまして、消費者の皆さまに分かりやすい表示となって、安心して商品を購入して頂けるようになったと思えます。

また、この表示ルールは国際的なルールを踏まえたものですので、日本ワインのブランド力向上、ひいては国内外からの評価の向上にも繋がると考えております。

以上で私からの説明を終わらせて頂きます。

続いて、鑑定企画官の宇都宮より日本ワインの課題と題しまして、簡単にご説明をさせて頂きます。

#### 【宇都宮鑑定企画官】

国税庁鑑定企画官の宇都宮でございます。

2015年の世界ワイン生産量は2,757万キロリットルとされています。

イタリアとかフランス、スペイン、ドイツなどで半分ぐらいが造られて、その他はアメリカ、チリ、アルゼンチン、オーストラリア、アフリカや中国などでもかなり造られています。

ワインの生産が増加している国を見ますと、チリ、南アフリカ、ルーマニア、ハンガリーなど、それからニュージーランドでございますので、比較的新興の産地だと言えます。

新しい地域で生産されるワインというのは、その特徴を上手くPRできると世界市場でも受け入れられ、成功する可能性があると考えられます。

日本ワインもその魅力を世界に積極的に発信する事が重要です。

さて、世界でブドウの栽培が行われているのは、北緯南緯とも 34 度から 49 度の間の温暖な所でございます。

これは日本列島をそのままヨーロッパの位置に平行移動した地図ですが、地理的にはかなり南に位置しております。

しかし日本はその緯度にしてはやや気温は低く、北海道はドイツのラインやモーゼル、フランスのシャンパーニュ、このあたりと近く、九州ではスペイン南部と近いですから、これをこのまま斜め左上に移動したというような特徴があります。

温度的には南部広いですから、世界のワイン産地の縮図だと言えます。

ただし一年中湿度が高く、とくに秋の収穫地に降水量が多い。

冬は日本海側は雪が多く、内陸部は厳しい寒さであるとか、他のワインの産地には無い厳しい気象条件がございます。

さて、このような国土では欧州系品種、それから米国系品種に加えて、さらに日本特有あるいは日本で交配された品種など、非常に様々な品種が全国各地で栽培されています。日本のワインの品質が非常に向上した事は、この会場の皆さまもご実感されている事だと思えます。

日本の固有種である甲州種のワインというのは、近年、欧米に輸出されておりますが、ニューヨークタイムズでも「軽快で柑橘系のフレーバーがあり、和食やアジア料理と合う。発展の可能性を秘めたワイン」として紹介されています。

国内でも最近、日本ワインに特化したワインバーなど、大変注目を集めております。

活況を呈している日本ワインですが、まだまだ課題があると考えられます。

古くは農家でない個人、法人が農地を持つという事が非常に難しかったという背景がございます。

そのため、ワイナリーはブドウ農家からブドウを仕入れてワイン醸造を行っておりますので、高齢化等によりブドウ農家が減少すればブドウの入手が困難になってまいります。

現在では、農業生産法人として自らが栽培を手掛けるワイナリーや、特に新規では『ヴィニユロン』と呼ばれるブドウ栽培兼醸造農家が増加しています。

日本にもブドウの産地はありましたが、これまで高価格の生食用ブドウというのが中心で、地域に適した醸造用ブドウ品種は何かとか、地域に適した栽培ノウハウはどのようなものか、という所に関してはまだ十分ではございません。

また、気候風土の異なるヨーロッパやアメリカの栽培法をそのまま行う事も出来ません。そのような中、これまで日本のブドウやワインの技術者、「エノログ」と呼ばれる方々ですが、そういった方は一つの会社にノウハウを留めず、お互いに試行錯誤と情報交換を行いながら品質を高めてまいりました。

しかし今、日本ワインにより適した醸造技術の開発・改良がますます必要ではないかと思えます。

現在、日本のブドウでワインを造りたいと考えても、絶対的な量が不足しています。

また、植栽からブドウが収穫されるまで最低三年程度必要ですから、これは安定に生産されるまでとなると、さらに大体五年ぐらいかかると言われています。

次にコストの問題がございます。

海外のワイン生産に比べて、どうしても人件費やブドウの価格が高いといった問題がございます。

さらに、こちらの支援産業の規模が小さいというのは、ワイン造りに必要な醸造の機器とか樽なんかは全て海外産ですので、価格が高いですし、故障時もすぐ対応できないといったような問題があります。

また、分析費用が高く、依頼できる所も少ないなど、ワイン造りを支援する産業の規模が小さいという事が言えます。

このような中、先ほど述べましたように新規参入者については個人事業者が増加しています。

ブドウ栽培やワイン醸造に経験の浅い人に対して体系的に人材を育成し、品質の優れた日本ワインを造って頂きたいと考えております。

これらの課題につきましては、詳しくはこの後のパネルディスカッションで各地の状況の紹介を頂き、意見交換をしたいと思います。

これで私どもからの説明は終わります。

尚、本日の資料や講演の様子は後日、国税庁のホームページで公開させていただきます。  
どうもご清聴ありがとうございました。