

日本酒と米農業

—高米価が日本酒に与えた影響の考察—

佐藤 淳
日本大学大学院総合社会情報研究科

Sake and Rice Farming

—Examining the impact of high rice prices on sake—

SATO Jun
Nihon University, Graduate School of Social and Cultural Studies

Rice is the main ingredient of Japanese sake. Rice farming has low productivity as a result of government protection, and this has a negative impact on sake production, because it puts sake at a disadvantage in cost competition with other alcoholic beverages. This is a major reason why sugar cane-derived alcohol is added to sake even nowadays. The sake industry has two desires. One is that rice farming productivity will improve. Due to the aging of the population, small farms have exited the industry, and farmland is slowing being consolidated. We can fully expect productivity to improve over the next several decades. It would be faster to develop sake production overseas. This is already happening for mass-market sake, and it is very possible that overseas production of high-quality sake will occur in the future. The relationship between sake and rice farming is at a major turning point.

1.はじめに

日本酒の消費量は最盛期（1970 年代）の 3 分の 1 である。減少に転じてから約 40 年が過ぎた。この間、新潟に代表される地酒ブームなど、部分的には成功を収めたケースも少なくない。特に東日本大震災以降は、純米系の高級酒の伸長が著しい。しかし、全体としては漸く下げ止まった程度であり、反転伸長に至ったとは言い難い状況にある。

よく似た状況にあるのが原料でもある米である。米の消費量は減少を続けている。これは米の価格がライバルとなる麦等に比べ割高なためである。米は日本酒の、麦はビールや本格焼酎の原料である。日本酒の消費減退は、原料である米の割高が根幹にある。

先行研究は、農業保護に伴う高米価が価格競争力を悪化させただけでなく、原価を下げるためのアルコール添加が品質低下を招き、消費を減退させていると指摘している。

米農業の低生産性が解消されない限り、日本酒に

おける価格競争力の抜本的解決は難しい。本稿では、高米価が日本酒に与えた影響を考察したうえで、それを解決する米農業における生産性向上の可能性や、日本酒の海外現地生産につき考察を加える。

2.日本酒について

2.1 日本酒の定義

日本酒は一般的な呼称であり¹、酒税法では清酒とされる。酒税法における清酒とは、(イ) 米、米こうじ及び水を原料として発酵させて、こしたものの、(ロ) 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）の重量の百分の五十を超えないものに限る）、(ハ) 清酒に清酒かすを加えて、こしたもののうちアルコール分が二十二度未満のものと定めら

¹ 地理的表示では国産の清酒に関し日本酒の呼称が用いられている。

れている。

このうち（イ）が純米系（純米酒・純米吟醸酒）である。（ロ）の政令で定める物品とは、米以外の穀物と、アルコールやしょうちゅう、ぶどう糖、水あめ、有機酸、アミノ酸塩等である。

また日本酒は製法品質表示基準において、純米や吟醸等の特定の名称を呼称することが許されており、これらをまとめて特定名称酒と呼ぶ。米だけを原料とするものを純米酒、精米歩合が 60%以下のものを吟醸、それ以外は本醸造と称する。普通酒は特定名称酒以外の日本酒の通称である。

日本酒は米を発酵させアルコールに転換することが伝統であった。しかし、近代化や戦中戦後の米不足のなかで、米以外から製成したアルコールを添加することが一般的となり今日に至っている。普通酒は 4 割程度、吟醸や本醸造は 2 割程度、主に海外産（サトウキビ由来）のアルコールが添加されている。製造数量のうち 6 割が普通酒、4 割が特定名称酒である。アルコールが添加された酒類の構成比は逡減しており、純米系が増えている。

2.2 アルコール添加の規定

米農業との関係で重要なのはアルコールの添加である。その理由は、添加されたアルコールの分、米を使わなくなるためだ。添加されるアルコールは、米以外の原料（主に海外産サトウキビ由来のアルコール）が利用されている。古市（1985）²によると、酒税法における米以外由来のアルコールに関する取扱いは次のようなものである。

まず酒税法において初めて清酒が定義されたのは 1904 年である。この時点において既に、米以外の原料利用が認められている（麦、粟、稗等）。これは一部地域において米以外の原料を利用していたためである。

1940 年には代用品の重量が米を超えてはならないとの規制が加わる。1942 年にはアルコール添加が認められた。1949 年にはブドウ糖、水飴、有機酸等

の添加も認められた。

1949 年から清酒の製造方法は、普通醸造法と増醸法（増醸酒）の 2 種類とされた。普通醸造法は一定のアルコールと一部の有機酸添加が認められた。増醸法はより多くのアルコールと有機酸、水あめ、ぶどう糖、アミノ酸塩の添加が認められている。

2006 年には増醸法の規定が廃止されるとともに、従来の普通醸造法の規定を改正し、有機酸以外のぶどう糖、水あめ、有機酸、アミノ酸塩の添加が認められた。

なお、製造場ごとのアルコール使用限度数量（普通醸造法と増醸法の平均）は 1973 年以降、白米 1t 当たり 280ℓ（純アルコール）の範囲内とされている（2006 年でも変更なし）。

3. 先行研究

先行研究は、米の内外価格差（高米価）が日本酒の消費減退に影響を及ぼしている可能性を指摘している。それは 2 つに分かれる。1 つはコストが高くなり、価格競争上、不利になることである。もう 1 つは、高価な米を避けて、安価なアルコール添加に頼り、品質が悪化することである。高米価は価格、品質、両方の面で影響を与えた。これらは佐藤（2014）等によると以下のようなものである³。

まずアルコール添加に至る経緯であるが、これは大きくは、明治以降の近代化の影響である。明治期は江戸期の製法を否定し、西洋科学による近代的な酒造りをめざした。

最初の近代化は、米を練って乳酸菌を製成する生酛のプロセスを廃し、乳酸を直接投入する工程に転じたことである（1909）。米を練るには大変手間がかかったし、当時の衛生環境では、途中で雑菌が入り腐敗する懸念が大きかったためだ。しかし、これは日本酒の味の大層をしめる乳酸を、米由来から人工物に転換したということでもある。

次のエポックは 1922 年に米を原料としない合成清酒が発明されたことである。これは、理化学研究

² 古市明紀（1985）「清酒の製造方法の承認基準の特例取扱いについて」『日本醸造協会雑誌』第 80 巻第 9 号，p.587。

³ 佐藤淳（2014）「東北の清酒産業の変貌と今後の方向性」伊藤維年・山本健児・柳井雅也編著『グローバルプレッシャー下の日本の産業集積』日本経済評論社，pp.95-101。

所の鈴木梅太郎らによるもので、日本近代化学工業の一つの到達点とされる。この時点で日本酒が合成清酒に転換したわけではないが、合成清酒の技術は徐々に活用されていく。

第二次大戦中には米不足が深刻化し、日本酒に対するアルコール添加が酒税法として認められた（1942）。戦後も米不足や食糧管理法の制限により、風味の補完には、合成清酒の技術を応用した糖類等の添加が許された（1949）。製法は添加物が少ない普通醸造法と、多い増醸法とされた。増醸法は 2006 年に廃止された。

上記のような日本酒の近代化を促したのは米不足である。米不足は、経済的には、米が高価であることを示す。戦後の生産調整（減反）政策は米価を維持するために供給を制限したもので、人為的米不足に近い。生産調整は 2018 年度に廃止されるまで堅持されてきた。近年では米価も弱含みだが、今日でもアルコールを添加することが、価格競争には有利なのである。

原料の高米価は日本酒の消費量に影響を与えてきた可能性が高い。米の内外価格差と、日本酒消費量の関係をみると、日本酒消費のピークは 1975 年であるが、米の内外価格差も当時はそれほどではなく、2 倍程度に過ぎない（外国米：タイ米/国産米＝5 割程度）。1975 年から 10 年間で、米の内外価格差は 4 倍まで拡大し、日本酒消費量は 2 割減少した。

その後、米の内外価格差は 1990 年代にかけて 10 倍程度にまで拡大する。一方、日本酒消費量は、バブル景気が新潟等の地酒ブームを支え堅調に推移したものの、バブル崩壊後は急速な減少を余儀なくされた。内外価格差と 10 年ほどのタイムラグを置いて消費が減少したようにもみえる。

高米価は二つの経路で日本酒消費量に影響を与えた。1 つは日本酒が焼酎等他の酒類に比べ割高となってしまったことである。もう 1 つは米を多用する純米系がアルコール添加酒に比べ割高となってしまったことである。前者は全体的な日本酒離れを喚起し、後者は日本酒業界がアルコール添加酒に依存して本物志向等の消費変化に対応することを難しくした。

東日本大震災以降の純米系の急伸は、このような

日本酒の閉塞を変えつつある。しかしアルコール添加酒の減少は続き、全体の消費量は横ばい程度であるなど、まだ本格回復とは言い難い状況にある。これは日本酒が過度の合理化に進む要因となった高米価の問題が解消されず、純米系の価格が高いことや、アルコール添加系の品質が改善されていないためである。果たして高米価の課題は改善されるのだろうか。

4. 高米価の課題に対する考察

先行研究は高米価が日本酒産業の弱点であると指摘している。本章では同弱点の解決方法を考察する。その可能性は 2 つある。①米農業の生産性上昇と、②海外現地生産である。

4.1 米農業の生産性に関する考察

高米価は日本の米農業の生産性が低く、かつそのような状況を国が保護してきた結果である。

米農業の生産性が低いのは、日本の国土及び農地が狭隘だからであるとされてきた。生産性は、労働、機械、技術（全要素）に分解される。これらの諸要素に対し国土や農地が狭すぎたとされる。

しかし、日本は人口減少社会に入っている。すると農業の労働生産性は改善されるはずである。就業者一人当たりの耕地面積は拡大する。本節では米作のコスト構造を他国と比較し、就業者の減少が生産性を改善させる可能性があるかどうかを検討する。

図 1 に米の生産コストの各国比較を示す。日本は明らかに高コストである。米国、イタリア、韓国の倍以上のコストがかかっている。但し、地代は米国より劣るが、韓国よりは少なくイタリアと同程度である。土地の価格が高コストを招いているとは言い難い。他国に比べ劣るのは、労働費、農機具費、その他（肥料代等）である。労働費が嵩むのは、労働時間が長いためである。その要因は、田植え（移植）の工程にある。他国は移植の手間が加わる田植えではなく、種を直接田に播く直播が多い。

農機具費（償却費）が嵩んでいるのは、性能に比べて耕地や 1 枚の田の面積である圃場が狭く、効率が悪いとみられる。特に農地全体のスケールよりも、圃場の大きさの影響が大きい。

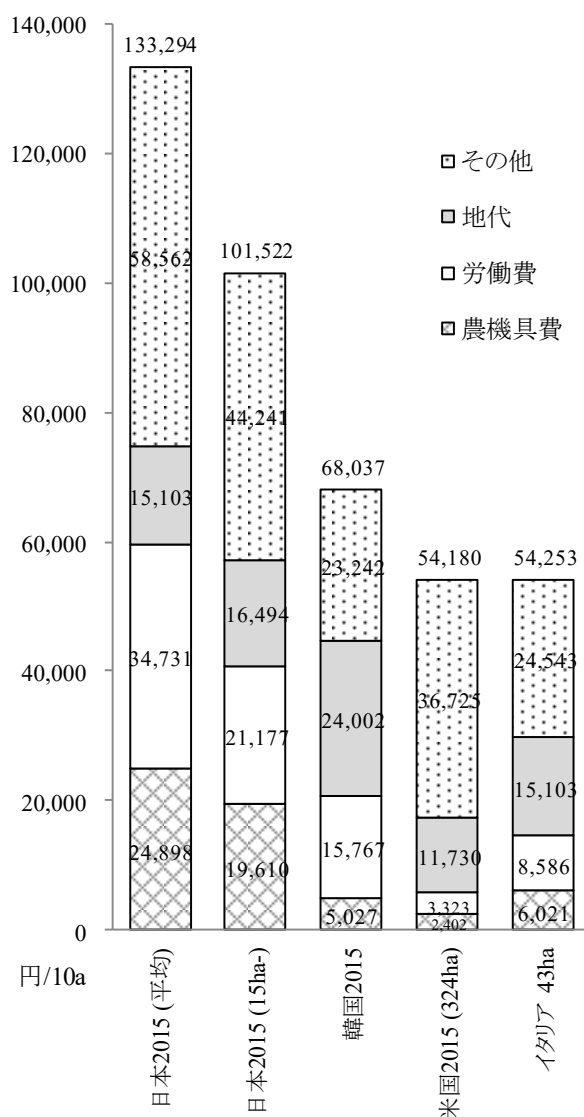


図 1 米生産費国際比較

(出所) 笹原和哉 (2014) 「イタリア水稻生産の省力化の背景とその方法」『農業経営研究』53(4)、University of California (2016) *Sample Costs to Produce Rice*、韓国統計庁 (2016) *Rice Production Cost Survey in 2015*、農林水産省「米生産費」より筆者作成。

その理由は、農地全体の面積が大きな米国 (324ha) と、その 10 分の 1 に過ぎないイタリア (43ha) とのコスト差が少ない一方で、イタリアからみれば規模格差が少ない日本 (15ha 以上) とのコスト差が大きいのである。イタリアと日本の差は、農法と圃場の差とみられる。

イタリアの農法は、田植えではなく効率が高い直

播である。種を直播するには機械によって田を均一に平らにする必要がある。イタリアの圃場は平均 2ha ほどである⁴。圃場が大きければ、機械を効率よく動かすことが出来る。播種や稲刈りのタイミングが限定される米作では圃場の大きさが機械の効率を左右する。一方我が国では 7 割の農家が総農地 1ha 以下であり、圃場は 0.3ha が標準である。最近では徐々に 1ha を超えた圃場が整備されつつある。

日本とイタリアの差は、機械化に対する考え方の差とも言える。イタリアの米作は、機械の利用を前提として組立てられている。一方、日本の米作は人手に頼っていた時代の農法を機械に置き換えたものである。

機械化を優先した農法は、きめ細かな対応を犠牲にする面もある。イタリアはコストダウンを優先させ、日本はきめ細かな対応を優先してきたと言えなくもない。但し、きめ細かな対応は人口減少下では維持し難い。一方、コストダウン優先に舵を切れば、人口減少による就業者あたりの規模拡大は農業にプラスに寄与する。例えば宮城県はある程度の規模拡大が実現されればイタリアのコストに近くなると試算している⁵。

4.2 米作の保護

日本の米作が、コストダウンよりもきめ細かな対応を優先してきたのはなぜだろうか。日本酒産業や他の工業は、コストダウンを優先してきた。工業と農業の差は何か。それは国家の保護である。

工業製品の関税は低く、国境措置は無きに等しい。一方、米の国境措置は手厚い。関税は高く (342¥/kg)、輸入は国家貿易であるミニマムアクセス米に限られる。齋藤・杉本 (2001)⁶によると、日本酒産業が含まれる食品工業の国境有効保護率はマイナス (△34.0%) である。これは農業保護の影響を受け、原

⁴ 笹原和哉 (2014) 「イタリア水稻生産の省力化の背景とその方法」『農業経営研究』53(4)、p.21。

⁵ 宮城県 (2014) 「低コスト大規模水田営農の手引き」、p.29。

⁶ 齋藤勝宏・杉本義行 (2001) 「食品：競争戦略の構築を」『日本経済の効率性と回復策』財務省財務総合政策研究所、p.19。

料が国際価格より割高になるためだ。一方、米を含む耕種農業の有効保護率は 294%である。

国境措置に加えて、国内の統制も実施されてきた。米は食糧管理法や生産調整制度の下で高い米価を保障されてきた。同法は 1942 年に制定された。日本酒にアルコール添加が認められた年である。戦時下において国民に米を確保するため法制度であった。同法が廃止されるのは 1994 年である。

樋口（2009）⁷は次のように整理している。食糧管理法は、第二次世界大戦中に、それまでの米穀統制に関する法規を集大成する形で制定された。同法は、米穀が不足することを念頭に置いて、政府が米及びその他の主要食糧を一元一括管理し、全ての流通過程にわたり、直接統制を行うものであった。

生産者は、自家消費用等を除き、米の全量を政府に売渡す義務を負う。米は指定製の集荷業者（農協等）が一元的に集荷し、政府に売り渡す。政府は、都道府県知事による許可製の卸売業者・小売業者（米穀店）を通じて消費者に米を配給する。

政府（食糧庁）が生産者から米を買い上げる価格である生産者米価は、米の再生産が確保できるよう、また、政府が卸売業者に売却する価格である消費者米価は、家計の安定を図るよう公定された。

このような規制は戦争直後の食糧事情が悪化した時期には有効に機能した。しかし生産者を保護するために米価を引き上げがなされる一方で、需要は減少したことから、政府の管理は大幅な赤字となり、統制は困難となっていった。

その後、政府が選択したのは、米作の段階的縮小である。生産調整と輸入管理によって、米価を維持しつつ生産を減らし、需要の減少に対応した。高米価は消費者の負担となったが、それが問題とされることは少なかった。2018 年度に生産調整が廃止されるが、飼料米への高助成等、食米の供給を少なくしようとする政策スタンスは堅持される。

政府は市場の統制から管理、介入と少しずつ関与を弱めつつも一貫して米価を支持する方向で市場に介入してきた。高い米価は高いコストの農家を退出

させず残存させた。また、生産量が統制されていたので、スケールメリットによる価格競争ではなく、食味による付加価値競争が行われた。

4.3 人口減少による労働生産性上昇の展望

日本の米農業がコストダウンよりも食味競争を優先した背景には政府の介入があった。介入は減少しつつも継続されている。米農業がコスト優先に転ずる可能性はあるのだろうか。それは中長期的には間違いない。その理由は、高齢化と人口減少によって、小規模農家の殆どが退出するためである。

日本は人口減少社会に入っている。各所で人手不足が顕在化し、生産性の向上が課題とされている。米農業でも担い手の不足が懸念されている。果たして米農業において人手が不足しているのだろうか。

全国の米農家における作付面積では 1ha 未満が 7 割を占めている。この規模では稲作からの収入はほぼ無いに等しい。自ら食したり親戚に配布したりするために栽培しているケースが多いとみられる。

米作 1ha の労働時間は全産業・労働者平均の 15% と試算される⁸。米農業は人手不足というよりはむしろ人手余剰である。さらに小規模農家でも農機を各自所有しているケースが多いとされる。これら農機の稼働率は低い。米農業は労働・機械ともに、所有農地に対し過剰である。このことが他国に比べ生産コストが嵩む原因となっている。

従って高齢化や人口減少に伴う農業人口減や農家の退出による農機の減少は、労働・資本投入を適正化させると言えるだろう。

日本の米農業は、高齢化に伴う担い手の退出によって農地集約が進み生産性が上昇する可能性がある。米農業は高齢化が進んでいる。2015 年において 65 歳以上の経営する田が全体の 45.6%を占めている（図 2）。これらはこれから相続の対象となり、流動化する。するとそのうちの幾つかは集約化されイタリアのような高い生産性を実現することが可能とな

⁷ 樋口修（2009）「米制度」『経済分野における規制改革の影響と対策』国立国会図書館，pp.120-122。

⁸ 笹原和哉（2014）「イタリア水稻生産の省力化の背景とその方法」『農業経営研究』53(4)，p.22 等を参考に試算。

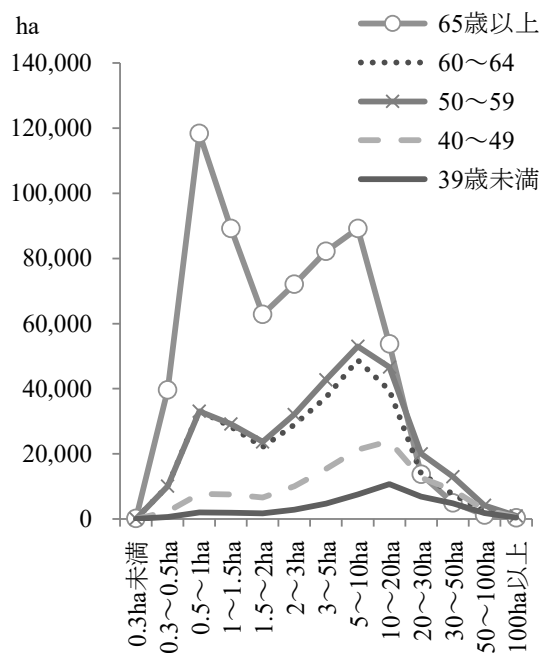


図 2 年齢別・規模別・田・経営耕地面積（2015）
（出所）農業センサスより筆者作成。

る。これは米価の引き下げを喚起する。狭隘な農家は自作農から農地を貸す方向へ転換し、集約化がスパイラル的に進むことが期待できる。但し、退出が進むまで暫くの時日を要する。

4.4 酒米の作付け状況と展望

ここからは日本酒と米作の関係を考察する。日本酒の原料として利用される米は3種類ある。①酒米と呼ばれる醸造用玄米、②加工用米、③食用米からの転用である。①は品種、②は制度、③は用途であるので、統一された分類とは言い難いが、各々の重複は少ない。

醸造用玄米は食米と異なり5割程度の精米に耐え、タンパク質含有量が少なく、また心白と言われる麹菌の菌糸が伸びやすい部分が大きい特徴を有する。加工用米は食用以外に用途が限定された用途限定米穀の一種であった。

用途限定米穀とは生産調整という公的な枠組みの中で、用途が限定された米穀であった。生産調整は

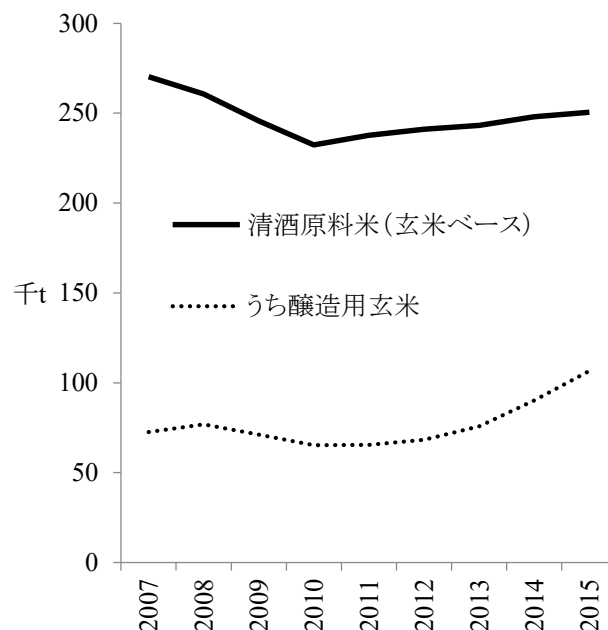


図 3 日本酒向けの米生産推移

（出所）国税庁「清酒の製造状況等について」各年版、農林水産省「農産物検査結果」各年版より筆者作成。

2018年度に廃止される。従って、加工用米は用途限定米穀ではなくなるが、助成が受けられる戦略作物制度の一品目としては残る。

食用米も酒造りに広く用いられている。醸造用玄米は麴用に、食用米はその後の工程に用いられることが多い（掛け米）。

日本酒向けの米は東日本大震災以降、増産されている。日本酒の生産量は横ばいだが、アルコールを添加せず、精米歩合も高い純米系が伸長しているために、米原料の使用割合が増えているのである。需給逼迫を受け、醸造用玄米の増産分は2014年から生産調整の枠外とされ、同年以降の増産が著しい。

醸造用玄米において評価が高いのは高精白に耐える山田錦である。吟醸酒用に人気があり、食米の倍以上の価格で取引されている。山田錦以外の醸造用玄米は、各県毎の独自開発が進んでいる。これらの価格は食米と同じか若干高い程度である。

味わいがある果実のブドウを原料とするワインは、ブドウの風味がワインに直結する。一方、味が少ない穀物である米を原料とする日本酒は、米の風味が

もともと少ないことから、米の特徴が日本酒の特徴を左右するとまでは言い難い。日本酒の風味は米や水、発酵に用いられる微生物の相互作用とこられのバランスによる。

バランスの取り方は、かつての味を薄くする方法から、少し味を出しつつバランスを取る方法へ転じつつある。個性が出て差別化しやすいためである。個性を出すにはあまり精米しない方が良い。現時点では高精白に耐える山田錦の人気の高いが、今後は多様化する可能性がある。

4.5 現地生産の可能性

日本酒は海外における現地生産量が輸出よりも多い。これは、関税等の国境措置を回避するためと、海外の米価が安いためである。伊藤ら (2017) ⁹によると海外現地生産の経緯と輸出の現状等は次のようなものである。

日本酒における現地生産は戦前の移民や植民を背景としている。海外現地生産は、韓国、米国、中国、台湾、ブラジルの順に現在でも盛んであり、日本の輸出品を上回ってきた。2011年に日本から輸出された日本酒は7.8万石であるが、同年の海外現地生産総数は33.0万石と輸出の4倍以上である(喜多2012) ¹⁰。ただし、その差は少しずつ縮まってきている。現地生産は大衆向けの普通酒が、輸出は高級酒が主体である。

現地企業による現地生産が盛んなのは韓国と台湾である。日系企業による現地生産は米国と中国において盛んである。

日本酒の輸出は2000年代の初めまでは、現地生産(普通酒)の補完的な存在だった。日本酒の輸出が拡大するのは2003年以降である。これは、地方の蔵元が高級酒(特定名称酒)を積極的に輸出し始めたためとみられる。

2001年では灘伏見の大手が輸出に占めるシェア

は8割を占めていた。しかし2003年以降、輸出を拡大したのは、主に中小の地方蔵であり、大手のシェアは2011年には6割まで縮小した(喜多2012) ¹¹。

2003年以降、地方蔵の高級酒が海外に向かったのは、本格焼酎ブームと小売自由化によって、高級清酒内需が失われたためとみられる。本格焼酎ブームは地方の蔵元にとって強力なライバルの出現であった。また小売自由化によって地方の蔵元が頼りにしてきた酒屋が激減、大型店化と同店の価格選好による紙パック化が進み、これらによって高級清酒の内需が毀損されたのである。

輸出拡大はリーマンショックにより一服するが、2013年以降は、先に生じた内需の高級化が牽引する形で輸出が高度化している。これは2011年の被災地支援購買を契機に、高級酒に対する消費者および大型店バイヤーの理解が進み、高級清酒内需が回復をみているものである。内需の回復は、新製品の上市を生み、それが市場を拡大させる好循環が生じつつある。2013年以降の輸出拡大は、そのような好循環の一環とみられる。

時系列で整理すると、1990年代までは、現地生産、輸出ともに安価な普通酒が主体であった。2000年代に入ると高級酒の輸出が増加した。現時点では、輸出は高級酒、現地生産は普通酒が主体となっている。

そんな状況を変えつつあるのが、高級酒「獺祭」で知られる旭酒造(山口)の米国における現地生産計画である。旭酒造は2018年に米国における工場建設に着手する。2019年からは現地生産を開始する予定である。原料の2割を占める麴米には日本から輸入した山田錦を、残りは米国の食用米を利用する。年産能力は7千石である¹²。これは日本でも中堅上位クラスの規模である。拡大を続けてきた旭酒造の歴史に位置付けると、2010年代前半の規模に相当するプラントが米国に建設されることとなる。

現地生産は日本の米農業の低生産性を回避する有力な手段である。現地生産を阻害する制約としては、水、職人技、地理的表示がある。

⁹ 伊藤秀史・加峯隆義・佐藤淳・中野元・都留康「日本の酒類のグローバル化―事例研究からみた到達点と問題点―」『一橋大学経済研究所ディスカッション・ペーパー』No.6577, pp.3-4。

¹⁰ 喜多常夫(2012)「成長期にあるSAKEとSHOCHU―現状分析と課題―」『日本醸造協会誌』107巻7号, p.467

¹¹ 同掲書, p.460。

¹² 旭酒造 HP

(<https://www.asahishuzo.ne.jp/asahi/ny-kura.html>, 2018年5月8日取得)

水は国内でも地域によって異なる。海外において自社国内生産地と異なる可能性は高い。各地の水に合わせたノウハウが必要となる。なお海外で多いとされる硬水は生酏造り¹³に向く。生酏発祥の地である灘では宮水（硬水）として重宝されている。

職人技が必要となるのは、科学では達成できない品質を極める場合に限定される。

地理的表示（日本酒）では、「白山」「山形」に加え「日本酒」が指定された。条件は国内生産である。両政府が合意した場合、現地生産は「日本酒」や”Japanese Sake”を名乗れない。但し「清酒」や”Sake”は問題ない。日 EU は合意に向けて前進している。日米は TPP 交渉において議論されたが、米国が離脱したため進展がない。

総じて現地生産の制約は少ない。今後は日本人以外による高級酒生産も増える可能性がある。

5. おわりに

本稿では日本酒の特徴であるがコスト的にはウィークポイントとなっている米農業について考察を行った。

日本酒産業の近代化は明治以降、西洋の科学を導入して進められた。その際の制約要因として主食である米をなるべく使わないような近代化が模索された。その結果、日本酒は米由来以外のアルコールを大量に添加する独特のスタイルを確立するに至った。米農業の低生産性は日本酒の風味を規定したのである。

このようなあり方が確立されたのは、戦中の米不足であったが、米農業の相対的な低生産性と高米価は戦後も継続したことから、基本的な性格にはあまり変化がみられなかった。アルコールを大量に添加する増醸法が廃止されたのは 2006 年、アルコールを添加しない純米系の日本酒が急伸するのは 2011 年以降である。

もっとも純米系の伸長は、米農業の生産性が改善されたからではなく、同コストを補って余りあるほどに、日本酒の風味が向上したためだ。

純米系の伸長を支えた旭酒造（山口）は、2018 年より米国において米国の米を使った現地生産の投資を行う。日本の米農業の生産性が改善されなければ、好調な日本酒輸出の多くは現地生産に切り替わるかも知れない。それどころか、逆輸入となる可能性すらありうる。仮にそのような事態に陥れば、現時点において米農業で数少ない好調な分野である酒造向け米需要の多くは失われてしまう。

米農業の生産性向上にも期待が持てない訳ではない。それは農家の退出や相続に伴う農地集約により実施されるだろう。数十年の時間軸をとれば、ほぼ確実な未来である。問題はそのような変化が遅々として進んでいないようにみえることだ。

ワイン産業では、新大陸のワインにおける醸造法や栽培法が旧大陸にフィードバックされることによって大きな発展をみた。

日本酒産業においても、現地生産によって海外米作の農法やノウハウを国内米農業にフードバックすることが可能となり、それが日本の米農業の進歩をもたらすかも知れない。日本酒のグローバル化については、次の研究課題としたい。

参考文献

- 伊藤秀史・加峯隆義・佐藤淳・中野元・都留康「日本の酒類のグローバル化—事例研究からみた到達点と問題点—」『一橋大学経済研究所ディスカッション・ペーパー』No.657。
- 喜多常夫（2012）「成長期にある SAKE と SHOCHU —現状分析と課題」『日本醸造協会誌』107 巻 7 号。
- 齋藤勝宏・杉本義行（2001）「食品：競争戦略の構築を」『日本経済の効率性と回復策』財務省財務総合政策研究所。
- 笹原和哉（2014）「イタリア水稻生産の省力化の背景とその方法」『農業経営研究』53(4)。
- 佐藤淳（2014）「東北の清酒産業の変貌と今後の方向性」伊藤維年・山本健児・柳井雅也編著『グローバルプレッシャー下の日本の産業集積』日本経済評論社。
- 樋口修（2009）「米制度」『経済分野における規制改革の影響と対策』国立国会図書館。

¹³ 米を練り乳酸菌を生成する方法。手間がかかることから、明治以降は乳酸を添加する速醸に代替された。

古市明紀（1985）「清酒の製造方法の承認基準の特例取扱いについて」『日本醸造協會雑誌』第 80 巻第 9 号。

University of California (2016) *Sample Costs to Produce Rice*.

韓国統計庁（2016）*Rice Production Cost Survey in 2015*.

(Received: June 19, 2018)

(Issued in internet Edition: July 1, 2018)