



2月は如月（きさらぎ）といますが、寒さで着物を更に着る「着更着」（きさらぎ）となったとの説が有力だそうです。2月3日は節分、4日は立春で春を迎えます。なお、旧正月は、今年は1月28日でした。

さて、昨年11月に国税庁から「国内製造ワインの概況（平成27年度分）」が発表されました。平成27年10月30日に酒税の保全及び酒類業組合等に関する法律第86条の6第1項の規定により「果実酒等の製法品質表示基準」（平成27年国税庁告示第18号）が定められ、日本ワインが定義されてから、最初のワイン概況調査です。なお、日本ワインとは、国産ぶどうのみを原料とし、日本国内で製造された果実酒となっており、この基準の完全施行は平成30年10月30日とされています。

当調査は、ぶどうを原料とした果実酒を製造している者（平成28年3月31日現在）を対象としアンケート調査をまとめたものです。製成数量等のデータは平成27会計年度のものであります。

初めに、果実酒製造業者の推移ですが、平成27年（2015年）は333者、367場で平成元年（1989年）に比べ免許場数比で27%も増えています。このうちぶどうを原料とした果実酒を製造しているワイナリーは、2015年で261者、280場となっています。

国内製造ワイン数量は、アンケート回答者247者（回答割合94.6%）266場で、100,921KLとなっており、日本ワインに該当するのは、18,613KL（18.4%）です。国内市場においては、輸入ワインが約7割を占めていますので、市場における日本ワインのシェアは数%と計算されます。

果実酒製造場数の推移

会計年度	1989	1993	1998	2003	2008	2013	2014	2015
免許場数	289	298	303	311	310	333	344	367
比率	100	103	105	108	107	115	119	127

国内製造ワインの製成数量別の国産ぶどう使用状況を見ると、製成数量300KLまでは、ほとんどが国産ぶどうを使用しています。日本ワインを伸ばすには、規模の大きいワイナリーの国産ぶどうの使用を高めて行くことが必要のようですが、これまでの製品の品質を保つ国産ぶどうをどう入手するかが大きな課題ですし、ぶどう畑を増やす方策も必要と思われます。

国内製造ワインの製成数量別の業者数及び国産ぶどう使用状況

製成数量別	～100KL	～300KL	～1000KL	～5000KL	5000KL～	合計
ワイナリー数（者）	199	24	13	6	5	247
製成数合計（KL）	4,019	4,030	6,387	11,220	75,264	100,921
国産ぶどう使用量（t）	4,981	4,706	4,495	3,964	3,026	21,172
原料に占める割合（%）	(99.3)	(98.4)	(82.9)	(67.3)	(4.9)	(21.2)

ワイン原料となるブドウの品種（上位10位）は、白で甲州、ナイアガラ、デラウエア、シャルドネ、ケルナー、セイベル、竜眼、ポートランド、ミュラートウルガウ、ソーヴィニオンブランの順、赤ではマスカットベリーA、コンコード、メルロー、キャンベルアーリー、巨峰、カベルネソーヴィニオン、ブラッククイーン、ツヴァイゲルト、ヤマソービニオン、ヤマブドウの順です。

白の甲州と赤のマスカットベリーAは、昔は生食用としても親しまれていましたが、今はワインの原料ぶどうとして日本ワインを支えています。

マスカットベリーAは川上善兵衛氏が育種されたものですが、甲州は在来ぶどうで古くから栽培されていたながら分類は最近まではっきりしていませんでした。この点について、独立行政法人酒類総合研究所では、アメリカの研究チームとのDNA解析を行い、甲州は母方の祖母が野生ぶどうである（1/4が野生種の東洋系ビニフェラ）ビニフェラであることを明らかにしました。ビニフェラの故郷コーカサス地方からはるかシルクロードを旅して日本にやってきたようです。