

本物志向は日本酒を救うか

研究開発部
天笠 勇史

< 減少する日本酒(清酒)の消費量 >

清酒等の酒造業界における新年度、すなわち新「酒造年度(BY = Brewery Year)」は7月1日から始まる。この日から翌年の6月30日までが業界の年度である。その6月30(晦)日に飲む酒を古来「夏越しの酒」という。田植えの疲れを流し、やがて来る暑い夏を乗り切るために飲む、季節の区切りの酒である。

このようにお酒は、万葉の昔から四季折々の生活を彩ってきた。日本人の生活と切り離すことができないが、近年日本酒(清酒)の消費量は減少傾向が続いている。

酒類の課税数量全体は、1996年まで増加を続け、それ以降頭打ち状態である。ところが清酒に限ると、1975年の1,747千klをピークにおおむね減少が続き、2000年はピーク時比約4割減の1,015千klとなった。この間酒類全体は、約6割増加(1975年の6,257千klから2000年は10,064千klへ)している(図表1)。

< 清酒は「美味しくない」? >

酒類全体が増加基調にある中で、なぜ清酒は減り続けているのか。家計における清酒の消費量を年代別にみると、若年世代ほど相対的に消費量が少ないことが分かる(図表2)。これは、食生活スタイルの違いなどに加えて、「甘くべたべたして、美味しくない」という清酒のイメージも影響しているのではないだろうか。

このようなイメージは、戦後のいわゆる「三増酒」に始まる調味用アルコールの添加によるものと思われる。三増酒とは、醸造用アルコールと醸造用糖類を使った調味用アルコールを、米から作ったアルコールの二倍量混ぜる酒である。アルコールの量が三倍になるので「三増醸清酒」略して「三増酒」と呼ぶ。無味のアルコールを加えて乏しくなった「味」を糖類で補うため甘くべたつく感じがし、清酒本来の米の旨みに欠けると言われる。

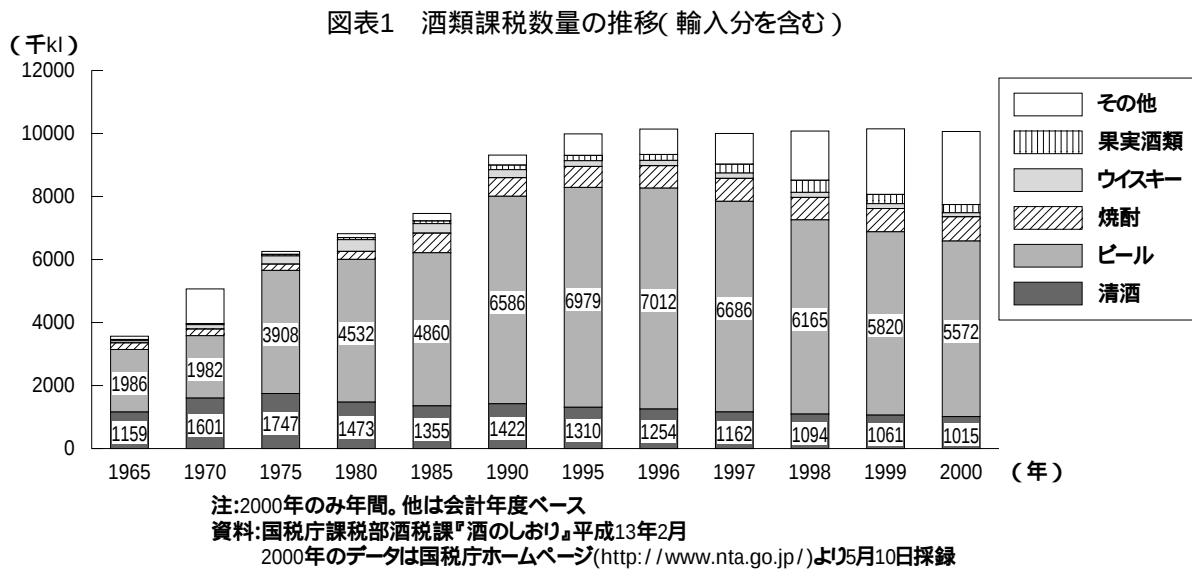
「三増」ではないものの、現在でも大半の清酒にはアルコールが添加されている。「普通酒」と呼ばれるものがそうで、清酒全体の7割以上を占める。

これに対して、米・米麹・水のみから造られる酒が「純米酒」であり、清酒本来の姿といえる。また、味をよくするためにごく少量アルコールを添加したものが「本醸造酒」である。なお、「吟醸」「大吟醸」は米の精米歩合による区分であるが、いずれも「日本酒の最高峰」といわれる。

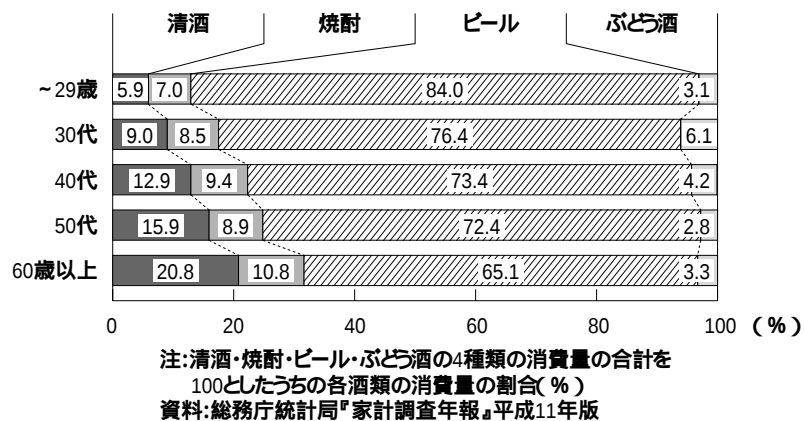
< 「本物志向」は清酒を救うか >

これらのお酒、つまり「本醸造酒」「純米酒」「純米(大)吟醸酒」「(大)吟醸酒」は「特定名称の清酒」と呼ばれ、「普通酒」と区別されている。ここ数年の清酒の消費動向を見ると、「特定名称の清酒」は、それ以外の清酒が大幅に減少する中でますます健闘し、全体に占める割合も増加傾向にある(図表3)。特に「純米酒」「純米吟醸酒」「吟醸酒」は若干ながら数量そのものが増加した。

純米酒や吟醸酒という「本物」の持つ「味」が支持されたものと思われるが、果たしてこの本物志向は日本酒の長期低迷に歯止めをかけられるだろうか。



図表2 家計における酒類別の消費量割合(年代別:1999年、全世帯平均)



LDI WATCHING

