

ちょっと意外な酒類の統計、あまり知られていない統計データを、ビジュアルな資料でご紹介するコーナー。当社で蓄積しているデータを不定期連載でお届けします。

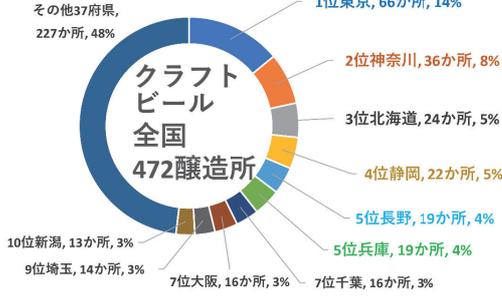
今回は、「生産者急増の酒類に関する統計分析」をご紹介します。

生産者急増の酒類に関する統計分析

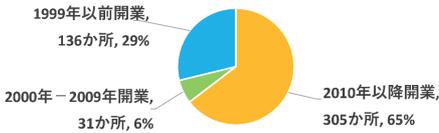
Fig.1 クラフトビール醸造所の県別分布、主要県の25年推移、創業年

A. クラフトビール醸造所の県別分布

(2020年7月末現在、稼働中の醸造所)

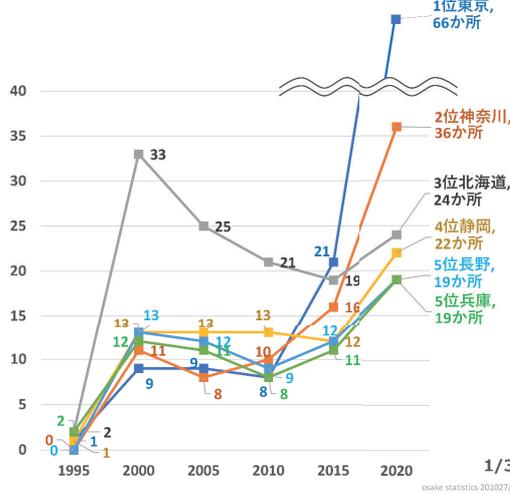


C. 稼働中の472醸造所の稼働開始年



B. 醸造所数の上位5都道府県の過去25年の推移

(2020年は7月末の数字)



■コロナ禍でも、クラフトビール醸造所やワイン醸造所は増加傾向を維持している。コロナの影響で閉店を余儀なくされたところもあるが、以前から開業を計画し、醸造設備を発注していたところは、予定通り開業するものがほとんどである。Fig.1 と Fig.2 で、「生産者急増の酒類」である「クラフトビール」と「ワイン」について、同じ切り口で統計データを分析した。

■Aの「県別分布」：クラフトビールでは東京の66か所が突出して、以下、神奈川、北海道、静岡県、長野・兵庫（同数）がトップ5。クラフトビールは全国（長崎県以外の46都道府県）にある。（長崎はこの10年ほど醸造所がなかったが近日開業予定）ワインはブドウ産地に偏在していて、山梨の95か所が突出、以下、長野、北海道、山形までの4県で57%になる。少し前、「100か所の蔵元があるのは全国で3県、新潟（清酒）、福岡（醤油）、鹿児島（焼酎）」（いまはどれも100を割り込んでいるが）といわれたが、山梨（ワイン）、そして東京（クラフトビール）も100に迫るだろう。

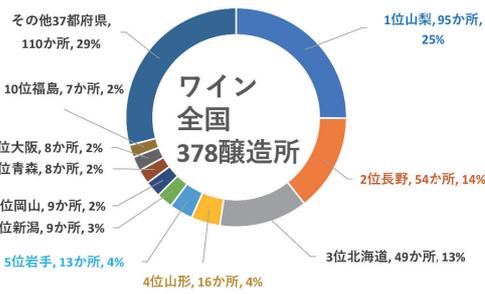
■Bの「上位5県の過去25年・20年の推移」（ワインは25年前のデータがないので20年）：クラフトビールの第1次ブーム（2000年頃まで）では、北海道に日本一多くの醸造所があった時代があるが、この25年で51か所が開業、27か所（全国最多）が淘汰され、現在は3位の24か所。第2次ブーム（2015年以降）の現在は、東京とその近郊の伸びが圧倒的。小規模醸造の基本形である「都市型」に回帰しているのが読み取れる。ワインでは、1位の山梨にくらべ、2位長野、3位北海道の醸造所数の伸び方が著しい。伸び率としては、5位岩手、（グラフには示していないが）8位青森や10位福島が、さらに高い。

■Cの「稼働開始年」：クラフトビールもワインも、2010年以降（黄色のパイ）が圧倒的。小規模醸造所が増えたのはこの10年、特にこの5年で急に増えた。Fig.3 は、この5年の変化。クラフトビールやワイン以上に、「シードル」、「ウイスキー」、「ジン」の生産者数やブランド数、そして設備が急増した。ファブレス（設備無し）のブランドもある。シードルではリンゴ農家のOEMブランド、ウイスキーでも蒸留設備無しで、貯蔵・壇詰めのためのブランドがある。ジンでも（本資料の43か所には反映されていないが）、コロナで余った醸造所を、「エシカルのため」として蒸留委託し、ジンとして商品化する企業も出現している。（text = t. kita）

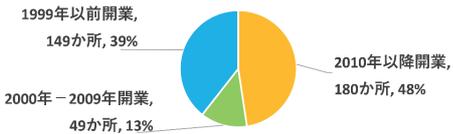
Fig.2 ワイン醸造所の県別分布、主要県の20年推移、創業年

A. ワイン醸造所の県別分布

(2020年8月末現在、稼働中の醸造所)



C. 稼働中の378醸造所の稼働開始年



B. 醸造所数の上位5道県の過去20年の推移

(2020年は8月末の数字)

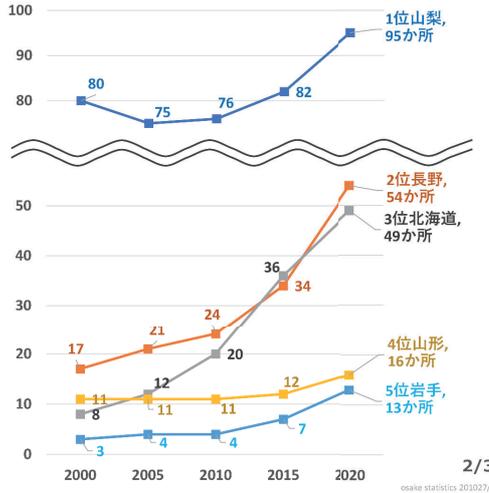
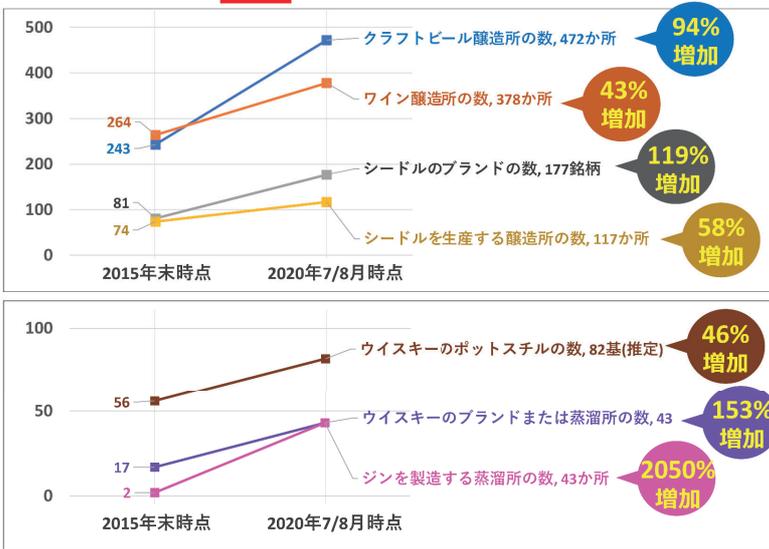


Fig.3 クラフトビール、ワイン、シードル、ウイスキー、ジンの5年推移



(カウント方法に関する注釈)
 ●クラフトビール醸造所：地ビールのほか、地発泡泡立システムも含む。霞田川（アサヒ）、スプリングブルー（キリン）など、大手による小規模醸造所を含む。
 ●ワイン醸造所：「ブドウのワインのみカウント」、「フルーツのワイン」は含まず。
 ●シードルのブランド数：「自社でシードルを醸造している醸造所」のほか、リンゴ農家が自園のブドウで醸造を外部に委託し自社ブランドで独自ブランドをつけて販売する「委託製造のシードルブランド」を含む。
 ●シードルを生産する醸造所：「自社でシードルを醸造している醸造所」の数。「feral」専業の業者があるが、多くはシードルも作る別のワイナリー（アメリカでは、「シードルも作るクラフトビール醸造所」が増えているが、ライセンスの関係が日本では少ない）
 ●ウイスキーのポットスタイル：「ポットスタイル」の定義が難しいが、ここではウイスキー製造が目的で導入した蒸留器」とした。初沸・再沸の2回の蒸留が基本でカント、1基で初沸・再沸を行う場合もウイスキー用のカント、ウイスキーのためのダブルカント蒸留器も1基でカント。一方、既存の焼酎蒸留器などを使っている場合は、「ウイスキー製造目的外」の蒸留器として、カントしていない。また、リレーの大車連続蒸留器はカントしていない。
 ●ウイスキーのブランド数は蒸留所：蒸留設備をもちいたウイスキーブランドあり、同一ブランドで複数の蒸留所がある場合もあるが、「ブランドまたは蒸留所」の数としている。「2020年現在」の数には、製品化はまだだが、すでに商業蒸留を開始している蒸留所、新聞などで設立が告知された蒸留所、も含めている。一方、免許は取得したが蒸留設備稼働の業者は含まない。
 ●ジンを製造する蒸留所：ウイスキーは、蒸留設備をもちいたブランドがあるのでウイスキーのブランドまたは蒸留所の数としたが、ジンは、現状ではすべて蒸留設備のある会社が製造しているためジンを生産する蒸留所の数としている。（コロナで余った醸造所を、エシカルのために蒸留委託し、ジンとして商品化する企業も出現しているが、本資料には含まれていない）
 すべてのカウント数は、きた産業の調査による。全国レベルで完全に補足することは難しいので、若干の誤差があるかもしれない。関連情報：●●きた産業メルマガvol.265●●