



## ワインを商材として活用しよう

### ～第3回：ワインは最新情報を注視すべき酒類 ～2017年、世界のワイン生産量は過去最低基準に～

#### 1. 天候不順により、ワインの主要生産国の生産量が激減

「ワインを商材として活用しよう」の第3回は、「ワインは最新情報を注視すべき酒類～2017年、世界のワイン生産量は過去最低基準に～」について解説いたします。

先月、国際ブドウ・ワイン機構（OIV）は、2017年のワイン生産量が過去最低基準であったと発表しました。2017年のワイン生産量は2億5000万ヘクトリットルで、前年比8.6%減。これは1957年の1億7380万ヘクトリットル以来の最低水準となるようです。

原因は悪天候のよう。特にEUの上位生産国が全て打撃を受け、EU全体の生産量は前年比14.6%減の1億4100万ヘクトリットルとなっていました（中でも、イタリアの生産量が17%減、フランスが19%減、スペインが20%減と、主要生産国の減少が顕著でした）。

但し、世界のワイン消費量は2億4300万ヘクトリットルで、前年比1.8%増となっており、ワインの人気は相変わらずです。ワイン貿易の数字を見ても、数量で3.4%増、金額では4.8%増となっていることが分かります（特にスパークリングワインが数量で11.2%増、金額で8.9%増と伸張）。

このように果実（ブドウ）を原料とするワインは、生産量が天候に左右されるため、それによって価格や出荷量の変動するという、他酒類にはあまりない特性を持ちます。よって、毎年天候や生産状況を注視する必要があるのです。

#### 2. 外国人観光客には、日本食と日本ワインのペアリング提案をしましょう

さらに、各国におけるワイン消費量にも目を向けることで、ワインを好む人達や世界的なワイントレンドも見出すことができるでしょう。

特に、消費量が増加している「アメリカ」「中国」「オーストラリア」からのワイン好きな観光客には、ぜひ日本ワインを飲んで貰えるようなセールスプロモーションを実行していきたいと考えます。

尚、外国人が日本でやりたい事の1位が「日本食を食べること」なので、日本食と日本ワインのペアリング提案が有効となる筈です。特に、魚介類の生臭みを引き出しにくいとされる「甲州（白ワイン）※」との組み合わせを積極的におススメしていきましょう。

※ 魚介類とワインを組合せると生臭く感じられることがありますが、これはワインの原料であるブドウに含まれる鉄分が要因だとされています。しかし甲州は、ブドウの中で最も鉄分含有が少ないので、魚介類を多用する日本食と相性が良いと説明できます。

<参考資料>

- ・酒類飲料日報 2018年5月1日 第13493号（食品産業新聞社）
  - ・REUTERS トップニュース 2018年4月25日
- <https://jp.reuters.com/article/global-wine-oiv-idJPKBN1HW033>

#### 【注意】

- ・記事、データ等の著作権その他一切の権利はNPO法人FBOに帰属します。
- ・記事・データ等の正確性については万全を期しておりますが、当該記事・データ等の利用により生じた不利益や問題等について当会は責任を負うものではありません。
- ・記事・データ等は予告なく変更する場合がありますのでご了承ください。