滋賀県と発酵産業について

2020 年５月
㈱しがぎん経済文化センター
産業・市場調査部：宮島

近年、世界中で空前の発酵ブーム到来である。滋賀県には、発酵食品の地域資源が豊富にあり、県全体で発酵を新たな産業とする動きがある。今一度、発酵産業の市場を確認し、今後の動向を検証していきたい。

１．発酵食品とは

発酵食品とは、酵母や細菌などの微生物を利用し、その増殖によって産み出される物質や微生物の酵素による働きを利用して、食品材料に変化を生じさせた食品の総称である。

微生物を利用して物質を生成・分解することを「発酵」、発酵作用を利用して食品加工を行うことを「醸造」と呼び、完成品を「発酵食品」「醸造食品」と呼ぶのが一般的である。なお、本レポートにおいては、「発酵」「発酵食品」にて統一していく。

次に発酵食品の分類についてであるが、これは微生物の種類により大きく３つ（カビ系、酵母系、細菌系）に大別される。具体的な食品例としては、カビ系が甘酒、塩麹、カツオ節など、酵母系がパン、ワインなど、細菌系が納豆、ヨーグルト、キムチなどである。また、日本酒や醤油のように、複数の微生物を組み合わせて発酵する食品もある。これらは、微生物の組み合わせ次第で効果が相殺されることもあるため、通常よりも発酵の難易度が高い。

カビ系	酵母系	細菌系	微生物を複数組み合わせ
甘酒、塩麹、カツオ節など	パン、ワインなど	納豆、ヨーグルト、キムチなど	日本酒、醤油、味噌、チーズ、ふなずしなど

２．滋賀県の気候と発酵産業

滋賀県はふなずしに代表されるように、発酵食品の地域資源が豊富である。それは、滋賀県特有の気候が影響している。

気象庁によると、滋賀県は、日本列島のほぼ中央部に位置し、周囲に 1,000m前後の山脈が連なり、中央部には日本最大の琵琶湖を擁する大きな盆地がある。南は伊勢湾、北は若狭湾によって本州で一番狭くなった所に位置し、大阪湾から若狭湾に至る低地帯の一部であり、それぞれの湾から入る気流の通路となっている。このような地形の影響を受けて、各地の天候にはかなり相違がある。気候区分によると、滋賀県は日本海気候区、東海気候区及び瀬戸内海気候区が重なり合う地域となっており、準海洋性の気候を示す温和なところであるとされている。微生物は、種類によって生存や繁殖に最適な温度が違うが、滋賀県は多様な気候が入り混じっているため、さまざまな微生物が生存・繁殖できる環境であり、その気候こそが、発酵産業の発展につながったものと考えられる。

３．発酵産業の現状

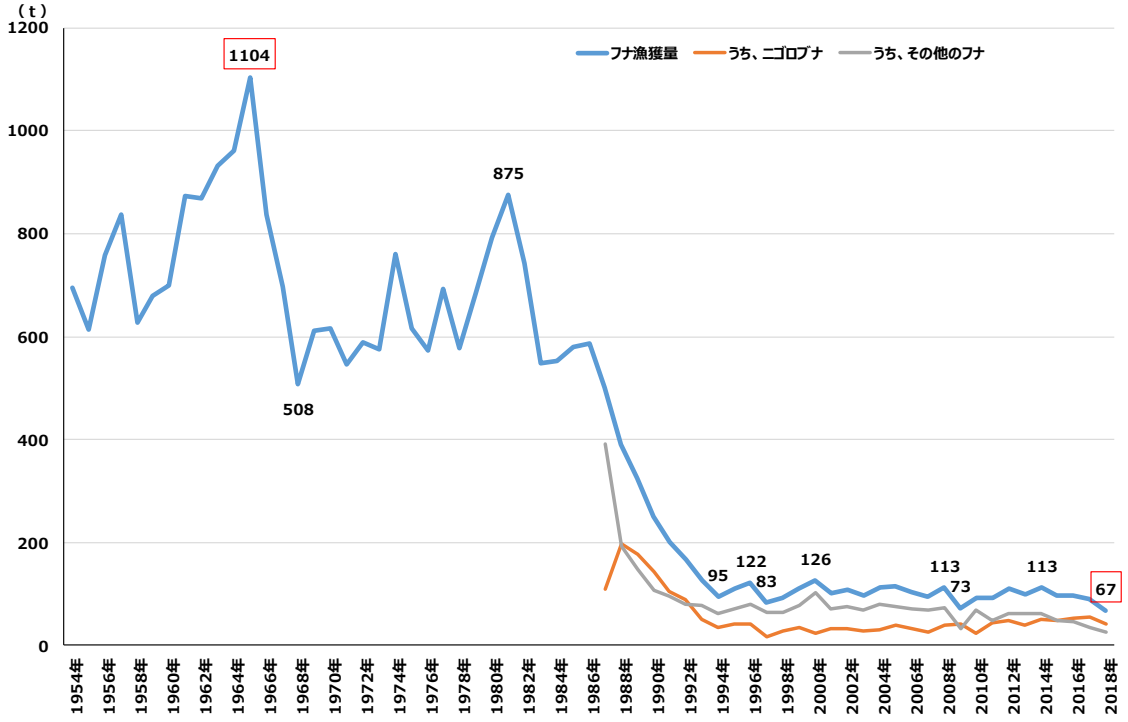
滋賀県は多様な気候に加え、内陸県ということもあり、食料保存の観点からも、古くから発酵の文化が培われてきた。また、琵琶湖に代表される水資源が豊富なこと、宿場町が多くあり、域外の文化が流入しやすい土地柄であることも、発酵産業が発展した要因と考えられる。

そのなかでも、代表的な発酵食品である、ふなずし、日本酒、味噌、醤油について、滋賀県の現状をまとめた。

（１）ふなずし

ふなずしは、滋賀県の発酵食品の代名詞ともいえる。その独特なにおいと、酸味によって、知名度は全国的にも高い。ふなずしは奈良時代の木簡にも名前（「鮒鮨」）が登場しており、現在の「寿司」の元祖ともいわれている。ふなずしの原材料は、その名のとおりフナであり、そのなかでも琵琶湖固有種であるニゴロブナが最適とされている。琵琶湖のフナの漁獲量をみると、1965 年は 1,104 t と 1,000 t を超えていたが、68 年には 508 t と半減した。その後徐々に回復し、81 年に 875 t まで増加するも、再度減少に転じた。92 年以降は 200 t を下回り、その後も徐々に減少傾向にあり、2018 年は 67 t と過去最低を記録した。フナの漁獲量の減少は、ふなずしの生産や消費についても、大きな影響があると考えられる。

【図表 3-1-1】 琵琶湖におけるフナの漁獲量推移



※1986 年以前は、フナの内訳データなし

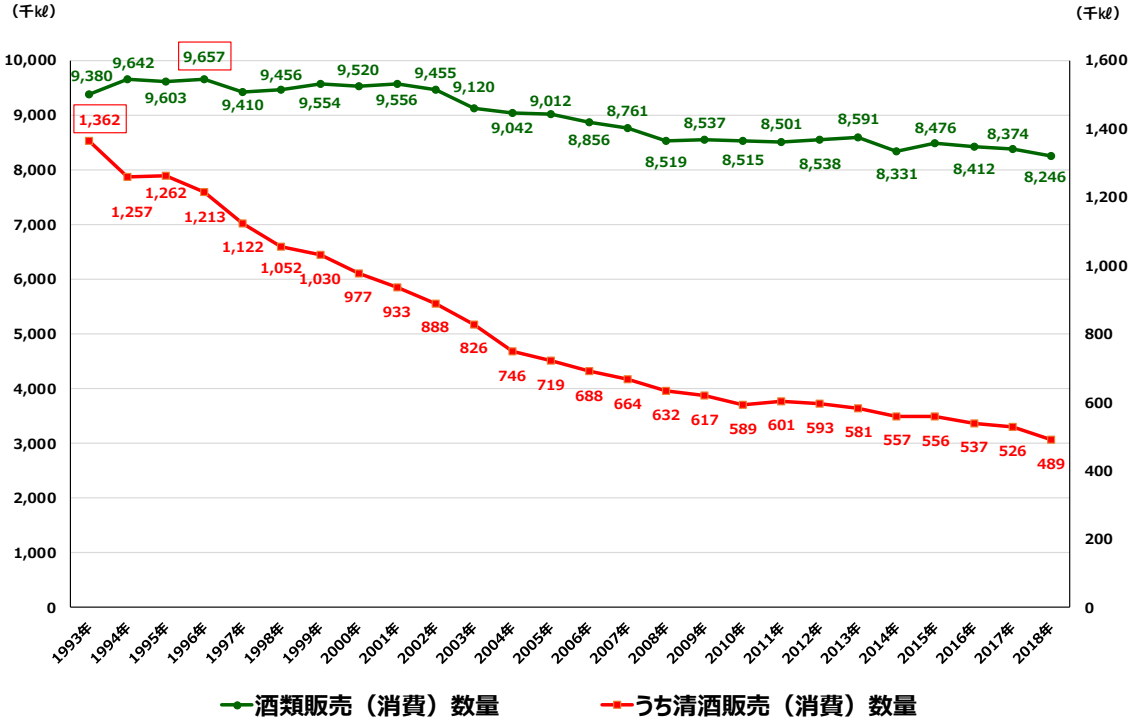
出所：滋賀県「水産統計」、農林水産省「内水面漁業生産統計調査」

（２）日本酒

日本酒の原材料の約８割は水である。滋賀県は水資源が豊富であることから、県内各地で多種多様な日本酒文化が育ってきた。

最初に酒類および日本酒（清酒）の国内消費動向をみると、国内の販売（消費）数量は 1996 年の 9,657 千kℓをピークに減少傾向にあり、2018 年は 8,246 千kℓまで落ち込んでいる（減少率 14.6%）。そのうち日本酒（清酒）の販売（消費）数量については、一貫して減少傾向にあり、18 年は 489 千kℓと 1993 年（1,362 千kℓ）の３分の１程度となっている（減少率 64.1%）。

【図表 3-2-1】 酒類販売（消費）の数量推移



出所：国税庁「酒のしおり（令和２年３月）」

次に成人１人当たりの年間酒類販売（消費）数量を都道府県別にみると、滋賀県は 58.0ℓ と、全国最下位である。全国平均 79.3ℓ とは 21.3ℓ の差があり、１位の東京都（107.8ℓ）とは約２倍の差が開いている。

しかしながらその内訳をみると、ビール（46 位）や発泡酒（45 位）、リキュール（44 位）、その他の醸造酒等（46 位）などは順位が低いが、清酒は 27 位と中位である。このことから、滋賀県では、酒類の消費は低いものの、日本酒については一定の需要があるといえる。

【図表 3-2-2】 2018 年度　成人１人当たりの酒類販売（消費）数量（都道府県ランキング）（ℓ）

1	東京	107.8	11	鳥取	83.9	21	島根	77.2	31	福井	73.1	41	三重	66.2
2	宮崎	95.2	12	鹿児島	83.3	22	熊本	76.8	32	徳島	72.9	42	岡山	65.5
3	高知	94.2	13	京都	82.8	23	長野	76.5	33	香川	70.8	43	埼玉	65.1
4	秋田	92.8	14	宮城	81.2	24	和歌山	76.3	34	神奈川	70.7	44	奈良	64.3
5	大阪	92.4	15	広島	80.8	25	兵庫	75.1	35	愛知	69.6	45	岐阜	60.9
6	青森	91.1	16	山形	79.1	26	長崎	74.6	36	栃木	69.2	46	滋賀	58.0
7	新潟	90.0	17	石川	79.0	27	愛媛	74.5	37	群馬	68.6	※沖縄はデータなし		
8	岩手	87.7	18	福島	78.4	28	佐賀	74.3	38	千葉	67.8	全国平均		79.3
9	北海道	85.4	19	大分	78.2	29	山梨	74.3	39	茨城	67.3			
10	富山	84.6	20	福岡	78.1	30	山口	73.3	40	静岡	66.9			

出所：国税庁「酒のしおり（令和２年３月）」

【図表 3-2-3】 滋賀県の順位内訳

都道府県	清酒	合成清酒	連続式蒸留焼酎	単式蒸留焼酎	みりん	ビール	果実酒	
滋賀	4.5ℓ (27位)	0.2ℓ (26位)	1.7ℓ (41位)	3.2ℓ (34位)	1.1ℓ (6位)	13.8ℓ (46位)	1.7ℓ (41位)	
全国平均	4.7ℓ	0.3ℓ	3.4ℓ	4.1ℓ	0.9ℓ	22.9ℓ	3.4ℓ	
	甘味果実酒	ウイスキー	ブランデー	発泡酒	スピリッツ等	リキュール	その他の醸造酒等	合計
	0.1ℓ (5位)	0.9ℓ (46位)	0.0ℓ (29位)	4.1ℓ (45位)	5.2ℓ (15位)	18.2ℓ (44位)	3.2ℓ (46位)	58.0ℓ (46位)
	0.1ℓ	1.7ℓ	0.1ℓ	6.0ℓ	5.2ℓ	22.0ℓ	4.5ℓ	79.3ℓ

出所：国税庁「酒のしおり（令和２年３月）」

ご参考

スピリッツ	焼酎、ウイスキー、ブランデー等に該当しない蒸留酒類で、エキス分が２度未満のもの。ジン、ウオッカ、テキーラなど。
リキュール	スピリッツに様々な果実や草花の香味を移し、甘味料を加えて仕上げた混成酒で、エキス分が２度以上のもの。梅酒、カンパリ、カルーアなど。
その他の醸造酒	穀類、糖類その他の物品を原料として発酵させた酒類で、アルコール分が20度未満、エキス分が２度以上のもの。

滋賀県内の酒蔵の特徴を日本酒の数量でみると、1 者[1]あたりの課税移出数量[2]が 85.6 kℓ（全国 42 位。未公表の 3 県を除く。）と少なく、1 位の京都府とは 36 倍以上の差がある。そのため滋賀県には、製造能力が小さい、比較的小規模な酒蔵が多いといえる。

なお、酒類製造免許には、1 年あたりの最低製造見込数量（酒税法第 7 条第 2 項）が定められており（日本酒は年間 60 kℓ）、この数量を 3 年間下回った場合は免許取り消し処分となるため、免許維持のためには、毎年一定数量の製造が必要となる。

【図表 3-2-4】 都道府県別　1 者あたりの課税移出数量

順位	都道府県	酒類製造業者数(者)	課税移出数量(kℓ)	1 者当たりの課税移出数量(kℓ)
1	京都	38	117,745	3,098.6
2	兵庫	68	134,499	1,977.9
3	埼玉	33	20,892	633.1
4	秋田	38	19,888	523.4
5	新潟	89	41,783	469.5
⋮				
42	滋賀	38	1,962	51.6
43	愛媛	41	1,959	47.8
44	徳島	19	456	24.0

出所：国税庁「清酒製造業の概況（平成 30 年度調査分）」

また、国内市場の縮小に伴い、全国の酒蔵では廃業数が増加している。特に滋賀県は、2017 年までの 5 年間で酒蔵の減少率が 11.6%と、全国平均（7.8%）を大きく上回っており、廃業が加速している県といえる[3]。

現在国内では、需給調整要件（酒税法第 10 条 11 号）により、日本酒の新たな製造免許取得は原則認められていない。そのため、県内および全国の酒蔵数は今後さらなる減少が予想される。

【図表 3-2-5】 都道府県別　酒蔵の減少率（2013-2017 年）

順位	都道府県	酒類製造業者数（者）					5年間の減少率
		2013年	2014年	2015年	2016年	2017年	
1	福井	35	32	28	25	22	37.1%
2	茨城	47	42	42	40	35	25.5%
3	島根	33	32	27	28	27	18.2%
4	和歌山	23	19	20	21	19	17.4%
5	東京	13	11	12	12	11	15.4%
⋮							
12	滋賀	43	41	42	37	38	11.6%
⋮							
45	鳥取	17	19	17	20	18	-5.9%
45	高知	17	18	17	18	18	-5.9%
47	山梨	10	11	11	12	11	-10.0%
全国累計		1,495	1,464	1,433	1,415	1,378	7.8%

出所：国税庁「清酒製造業の概況（平成 30 年度調査分）」

[1] 法人および個人事業主を含むため、「者」と表記。
[2] 製造場から課税されて移出された数量。酒税については、製造所から移出されたタイミングで、課税が行われる。
[3] 清酒の製造及び移出がない者、清酒売上高がない者を除いた 1,512 者のうち回答者のあった企業のみ（回答率 91.1%）。

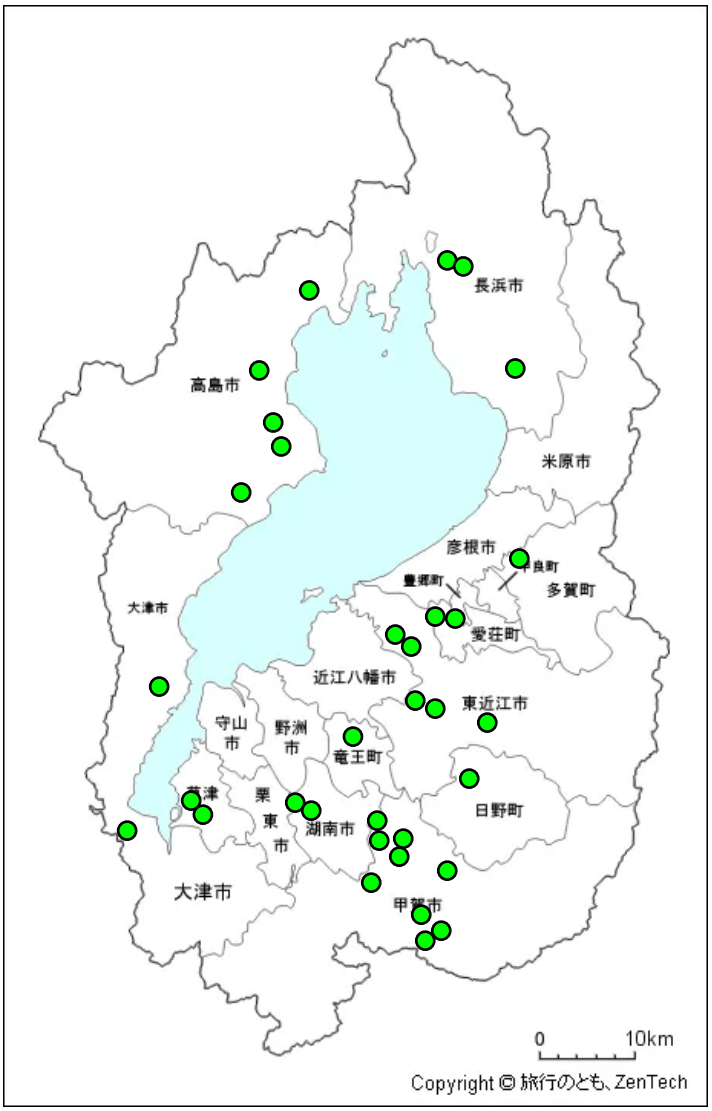
滋賀県内の酒蔵のうち、滋賀県酒造組合加盟の 33 者を市町ごとにみると、甲賀市が９者と最も多く、次いで高島市、東近江市（ともに５者）である。上位３市で全体の約６割を占めており、県内の酒蔵数は特定の市町に偏重していることがわかる。

【図表 3-2-6】 滋賀県の市町別酒蔵数（滋賀県酒造組合加盟の企業のみ）

甲賀市	9	日野町	1	守山市	0
高島市	5	竜王町	1	栗東市	0
東近江市	5	愛荘町	1	野洲市	0
長浜市	3	豊郷町	1	米原市	0
大津市	2	多賀町	1	甲良町	0
草津市	2	彦根市	0		
湖南市	2	近江八幡市	0		

出所：滋賀県酒造組合

【図表 3-2-7】 滋賀県内の酒蔵分布



出所：滋賀県酒造組合の資料を基に当社で作成

関西は伏見（京都）や灘（兵庫）など、酒造りが盛んな地域が数多く存在している。それらの地域は、大量の日本酒を生産するため、他の地域から原酒を仕入している（いわゆる「桶取引」）。滋賀県の酒蔵も、多くが過去に伏見の大手メーカーと桶取引を行っていた。しかしながら、日本酒の需要減少に伴い、桶取引は徐々に縮小され、滋賀県の酒蔵はビジネスモデルの変換が必要となり、県内の酒蔵も淘汰が進んだ。そのため、組合員の数も減少し、2006 年に県内 7 つの組合で運営されていた滋賀県酒造組合連合会が、滋賀県酒造組合へと統合された。統合により、組合内で勉強会や大規模なイベント企画が可能となり、若手の経営者を中心に、滋賀県の日本酒をアピールする活動が活発となった。

【図表 3-2-8】 2019 年の滋賀県酒造組合主催の主なイベント

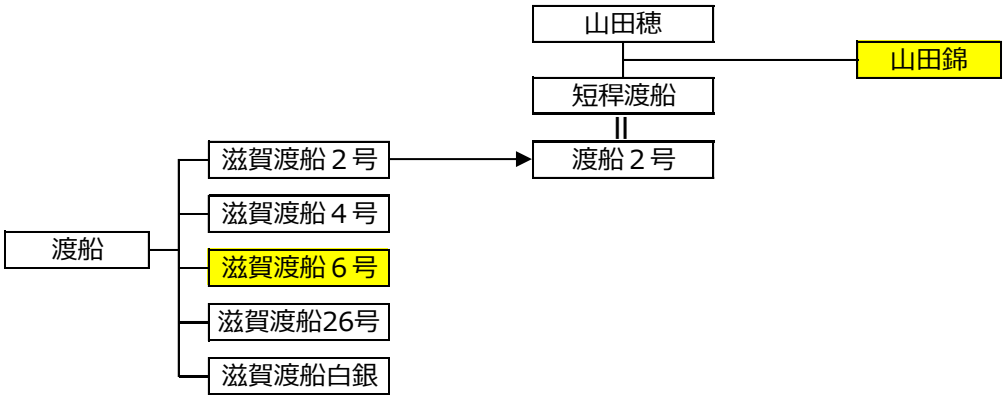
3 月 21 日（木祝）	第 3 回 近江の新酒きき酒会
9 月 1 日（日）	滋賀地酒の祭典 in 大津
9 月 16 日（月祝）	滋賀地酒の祭典 in 東京
10 月 1 日（火）	滋賀の地酒で乾杯 10000 人プロジェクト

出所：滋賀県酒造組合

現在、滋賀県の酒蔵は、それぞれ個性を活かした酒造りを行い、独自の色を出している。

その戦略に大きく貢献したものが、滋賀県の酒米「渡船（わたりぶね）」の復活である。2000 年初旬、これまで半世紀近く栽培が途絶えていた「渡船」を、ＪＡグリーン近江酒米部会がわずかに残った籾種から栽培に成功した。2004 年に作付に取り組み、3 年後に「滋賀渡船 6 号」の出荷が可能となった。それによって、同米を活かした酒造りが可能となり、個性を活かした酒造りが可能となった。なお「渡船」は、酒米の王様ともいえる「山田錦」の父系にあたる品種である。

【図表 3-2-9】 渡船の系譜



出所：国立研究開発法人科学技術振興機構のホームページ記載を当社にて再作成

（３）醤油、味噌

醤油や味噌の主な原料は大豆である。農林水産省「作物統計」によると、滋賀県の大豆生産については、作付面積が 6,690ha で全国 6 位、収穫量が 8,160 t で全国 5 位であり、滋賀県は大豆の生産が盛んな地域であるといえる。

【図表 3-3-1】 2019 年　都道府県別　大豆の作付面積および収穫量

大豆の作付面積

順位	都道府県	面積(ha)
1	北海道	39,100
2	宮城	11,000
3	秋田	8,560
4	福岡	8,250
5	佐賀	7,820
6	滋賀	6,690
7	山形	4,950
8	青森	4,760
9	愛知	4,490
10	富山	4,480

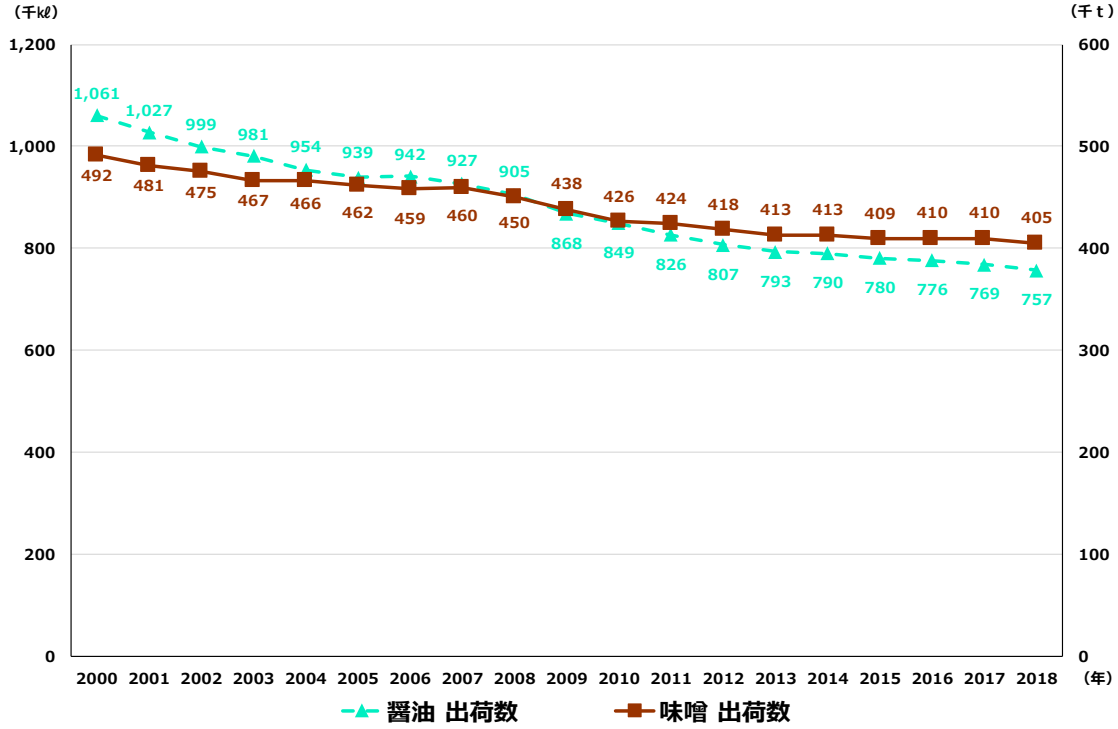
大豆の収穫量

順位	都道府県	量(ｔ)
1	北海道	86,800
2	秋田	13,900
3	宮城	13,100
4	福岡	9,080
5	滋賀	8,160
6	新潟	7,670
7	山形	7,230
8	青森	6,950
9	富山	6,540
10	佐賀	6,260

出所：農林水産省 「作物統計」

次に、醤油および味噌の出荷量推移をみると、出荷量は右肩下がりである。2018 年の出荷量は、醤油が 757 千kℓ、味噌が 405 千 t であり、2000 年（醤油 1,061 千kℓ、味噌 492 千 t ）と比べると、醤油は 3 割弱、味噌は 2 割弱減少している。そのため、醤油や味噌の国内需要は、年々減少しているといえる。

【図表 3-3-2】 醤油および味噌の出荷量推移



出所：しょうゆ情報センター、全国味噌工業協同組合連合会

都道府県庁所在市及び政令指定都市別の１世帯当たりの消費量をみると、滋賀県（大津市）は、醤油が 5,126 ㎖（22 位）であり、１位の山形市（7,847 ㎖）と約 1.5 倍の差が、味噌が 4,079 ｔ（46 位）であり、１位の長野市（8,038 ｔ）と約２倍の差が開いている。ただし、醤油については消費金額が全国７位（2,042 円）と、消費量に比べて高い。

一方、大豆加工品の消費をみると、消費金額は 14,638 円（10 位）と高水準にある。内訳をみると、「豆腐」（5,469 円）が 20 位、「納豆」（3,810 円）が 31 位であるものの、「油揚げ・がんもどき」（4,059 円）が 5 位、「他の大豆製品[4]」（1,300 円）が 3 位であり、順位を押し上げている。以上から滋賀県は、大豆の生産が盛んであるものの、大豆の消費については、発酵食品（醤油、味噌）よりも加工品としての需要が高いといえる。

【図表 3-3-3】 2017～2019 年平均　都道府県庁所在市及び政令指定都市別
醤油の消費量および消費金額（１世帯当たり）

醤油　消費量

順位	都市	量(㎖)
1	山形市	7,847
2	鹿児島市	6,525
3	青森市	5,915
4	大分市	5,860
5	静岡市	5,590
6	秋田市	5,542
7	新潟市	5,514
8	奈良市	5,505
9	熊本市	5,470
10	岐阜市	5,467
⋮		
22	大津市	5,126
⋮		
50	神戸市	4,174
51	東京都区部	3,763
52	那覇市	3,281
全国平均		4,979

醤油　消費金額

順位	都市	金額(円)
1	山形市	2,978
2	松江市	2,557
3	鹿児島市	2,520
4	広島市	2,195
5	奈良市	2,138
6	大分市	2,055
7	大津市	2,042
8	長野市	2,024
9	長崎市	2,023
10	山口市	2,008
⋮		
50	札幌市	1,451
51	甲府市	1,429
52	那覇市	1,143
全国平均		1,759

出所：総務省「家計調査」

[4] おから、きな粉、凍豆腐、生・干湯葉など

【図表 3-3-4】 2017～2019 年平均　都道府県庁所在市及び政令指定都市別
味噌の消費量および消費金額（１世帯当たり）

味噌　消費量

順位	都市	量(ｇ)
1	長野市	8,038
2	秋田市	7,592
3	新潟市	7,190
4	鹿児島市	7,116
5	盛岡市	7,009
6	山形市	6,839
7	富山市	6,808
8	青森市	6,648
9	熊本市	6,512
10	宮崎市	6,319
⋮		
46	大津市	4,079
⋮		
50	那覇市	3,907
51	大阪市	3,606
52	神戸市	3,458
全国平均		5,146

味噌　消費金額

順位	都市	金額(円)
1	長野市	3,170
2	熊本市	2,801
3	新潟市	2,739
4	秋田市	2,685
5	鹿児島市	2,636
6	宮崎市	2,610
7	盛岡市	2,588
8	山形市	2,557
9	佐賀市	2,545
10	浜松市	2,506
⋮		
37	大津市	2,051
⋮		
50	那覇市	1,753
51	神戸市	1,693
52	和歌山市	1,565
全国平均		2,232

出所：総務省「家計調査」

【図表 3-3-5】 2017～2019 年平均　都道府県庁所在市及び政令指定都市別
大豆加工品の消費金額（１世帯当たり）

大豆加工品　消費金額

順位	都市	金額(円)
1	盛岡市	17,288
2	福島市	16,568
3	仙台市	15,381
4	山形市	15,313
5	京都市	15,265
6	福井市	15,250
7	宇都宮市	15,055
8	水戸市	14,881
9	金沢市	14,658
10	大津市	14,638
⋮		
50	高知市	11,554
51	山口市	11,012
52	和歌山市	10,124
全国平均		13,280

内訳

豆腐

順位	都市	金額(円)
1	盛岡市	7,087
2	那覇市	6,984
3	徳島市	6,508
⋮		
20	大津市	5,469
全国平均		5,316

油揚げ・がんもどき

順位	都市	金額(円)
1	福井市	5,515
2	京都市	4,696
3	金沢市	4,464
⋮		
5	大津市	4,059
全国平均		2,961

納豆

順位	都市	金額(円)
1	福島市	6,601
2	盛岡市	6,189
3	水戸市	6,171
⋮		
31	大津市	3,810
全国平均		4,140

他の大豆製品

順位	都市	金額(円)
1	宇都宮市	1,597
2	京都市	1,576
3	大津市	1,300
全国平均		864

出所：総務省「家計調査」

４．全国での取り組み事例

（１）日本酒

日本の酒蔵は、これまでは製造業としての地位を築いてきた。しかしながら、若者の日本酒離れなどにより需要は減少し、多くの酒蔵が廃業へと追い込まれた。そのなかで活路として見出されたのが、観光業への挑戦である。酒蔵は代を重ねている蔵元が多いため、蔵そのものが観光資源である。また、搾りたての日本酒の試飲や、地域の散策、その土地の郷土料理を楽しめるため、「酒蔵ツーリズム」はシニア層だけでなく、若者や外国人旅行客にとっても、魅力あるコンテンツとなっている。

【図表 4-1-1】「酒蔵ツーリズム」の例

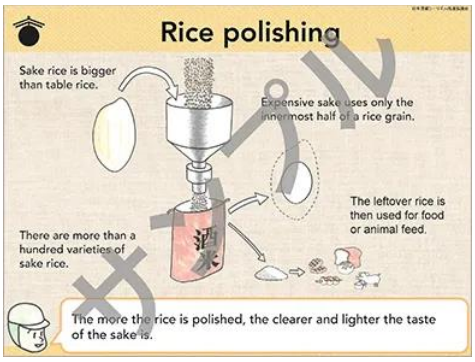
鹿島酒蔵ツーリズム（佐賀県）	酒蔵ツーリズムの先駆け。集客は約 100,000 人。
丹後天酒まつり（京都府）	自然がコンパクトにまとまった「海の京都」エリアを周遊。
飛騨高山・7 蔵のん兵衛まつり（岐阜県）	スタンプラリー形式で地元の造り酒屋を巡るイベント。
パ酒ポート　北海道（北海道）	酒蔵のスタンプラリー。過去には滋賀県で開催もあり。
東海道ハイキング～いにしえと今を繋ぐ～「冬の酒蔵巡り」（滋賀県）	ハイキング形式で湖南市の酒蔵を巡る。

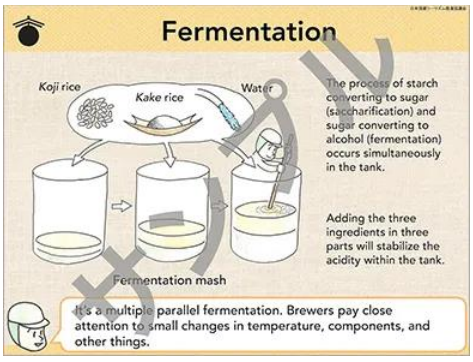
出所：各種ホームページより

この酒蔵ツーリズムに対し、公益社団法人日本観光振興協会は、酒蔵ガイド（外国人受入れ態勢標準化ツール）の作成や研修会の開催などを行い、国内の酒蔵を支援している。

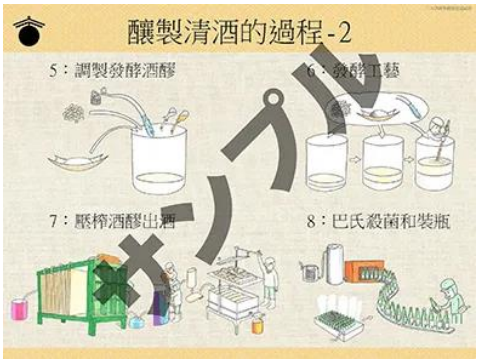
【図表 4-1-2】 日本酒蔵ツーリズム推進協議会の酒蔵ガイド

英語版





中国語版



出所：公益社団法人日本観光振興協会

（２）醤油、味噌

醤油と味噌のルーツは同じで、中国から伝わった「醤（ひしお）[5]」であるといわれている。文献の記載は、醤油が室町時代、味噌が奈良時代の文献に確認できるが、それ以前から存在していたとする説もある。

醤油は、江戸時代にオランダを通じてヨーロッパへ輸出された。その後移民と共にアメリカに渡り、1970年代にアメリカ全土に広がり、テリヤキブームを巻き起こした。海外の需要増加と比べ、日本では核家族の増加や食の多様化により、和食離れが進んでいる。そのため、醤油業界は、「しょうゆ食育プロジェクト」を通して子どもたちへの教育活動を行い、食育に努めている。

【図表 4-2-1】 しょうゆ食育プロジェクト

出前授業	全国の小学校に「しょうゆもの知り博士」を派遣して、「しょうゆのマジック！」をテーマに、しょうゆが出来るまでの体験学習を通して、日本の食の伝統であるうま味の食文化を学ぶ。
工場見学	全国で醤油工場の見学を受付。詳細は各工場にて。
感想文コンクール	小学 3 年生以上の小学生を対象に、出前授業や工場見学で学んだこと、体験したことを感想文にし、優秀作品を表彰。

出所：しょうゆ情報センター

味噌は、醤油よりも歴史が古く、日本全国でさまざまな文化が発展してきた。その文化を活かし、地域のブランド力の向上を行うため、全国には、地理的表示（ＧＩ）保護制度[6]に登録しているものもある。

【図表 4-2-2】 味噌のＧＩ登録産品

紀州金山寺味噌（和歌山県）

八丁味噌（愛知県）

出所：農林水産省

[5] 肉や魚を内臓も含めて一緒に漬し、1 年ほど塩に漬け込んだ食べ物。
[6] 品質や社会的評価など確立した特性が産地と結び付いている産品について、その名称を知的財産として保護する制度。WTO 協定（世界貿易機関を設立するマラケシュ協定）の附属書でも、知的財産の 1 つとして位置づけられており、現在 100 か国を超える国で導入されている。

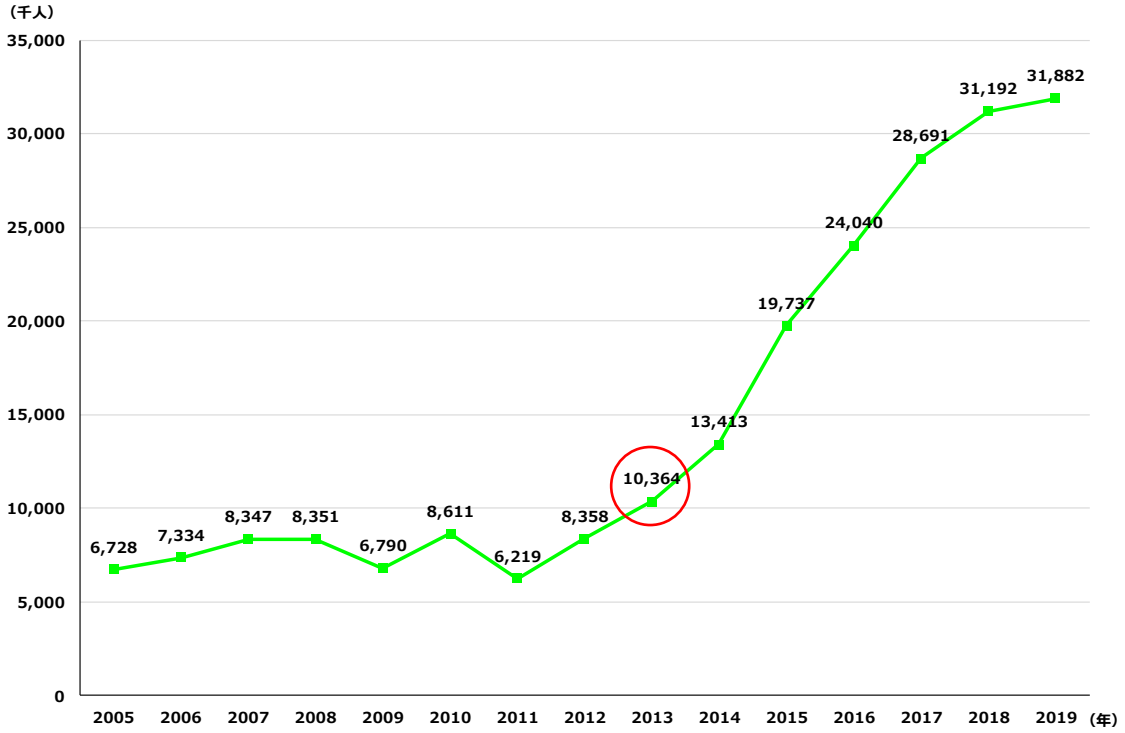
５．発酵産業の今後

前述のとおり、日本国内での発酵産業は市場が縮小傾向にある。特に滋賀県は、発酵食品の地域資源が豊富であり、かつ発酵に適した環境でありながら、発酵食品の消費は国内でも見劣りしている。それでは世界市場については、どうだろうか。

現在、世界は空前の発酵ブームである。なかでも日本の発酵食品のニーズは高い。これは、2013 年 12 月に「和食；日本人の伝統的な食文化」がユネスコ無形文化遺産に登録されたことや、アジア諸国の経済成長を理由に、外国人旅行客が増加したことが影響している。

外国人旅行客は、13 年に 10,364 千人と 10,000 千人を上回ったことをきっかけに、年々増加しており、19 年には 31,882 千人と 13 年の３倍以上となった。

【図表 5-1-1】 訪日外客数の推移



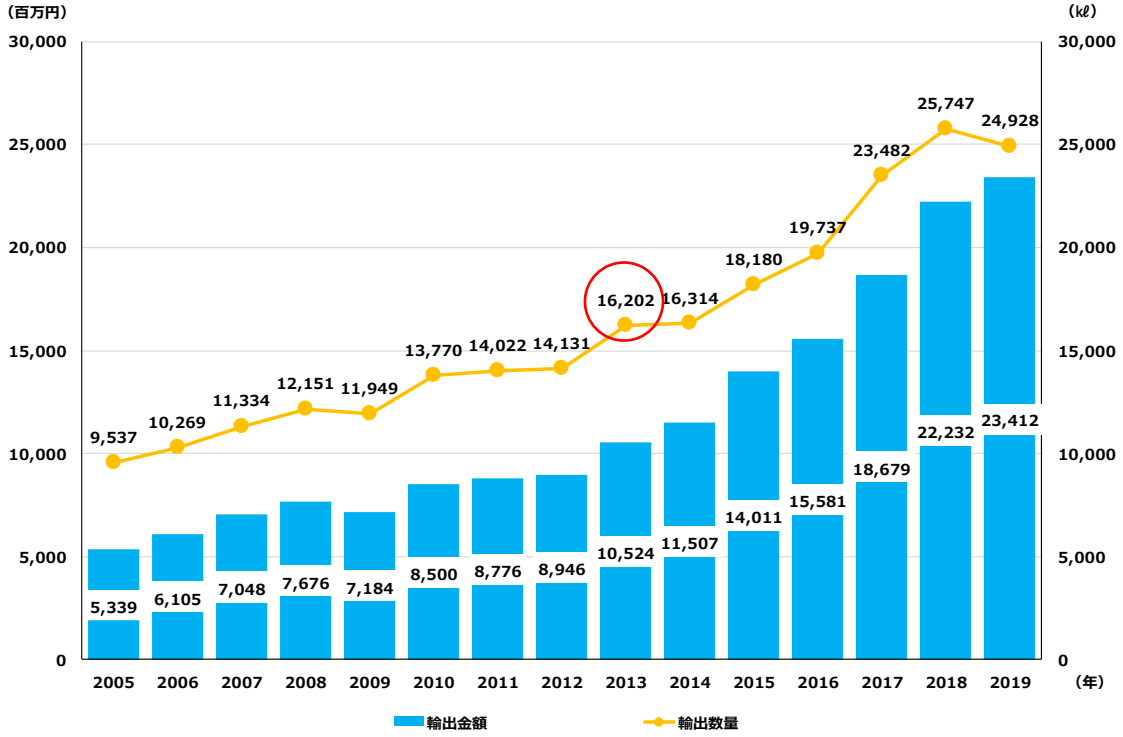
出所：日本政府観光局

外国人旅行客の増加に伴い、日本酒や醤油、味噌の輸出量についても、増加傾向にある。

和食がユネスコ無形文化遺産に登録された 13 年を基準に比較すると、19 年の日本酒の輸出数量は 24,928 kℓと 13 年（16,202 kℓ）の 1.5 倍、輸出金額は 23,412 百万円と、13 年（10,524 百万円）の 2.2 倍である。

なお、日本酒については、最低製造数量要件の適用除外となる輸出専用の日本酒免許取得が 20 年の税制大綱に織り込まれた。また、輸出専用の日本酒免許については、国内消費に影響を与えないとの考え方より、需給調整要件の対象外である。

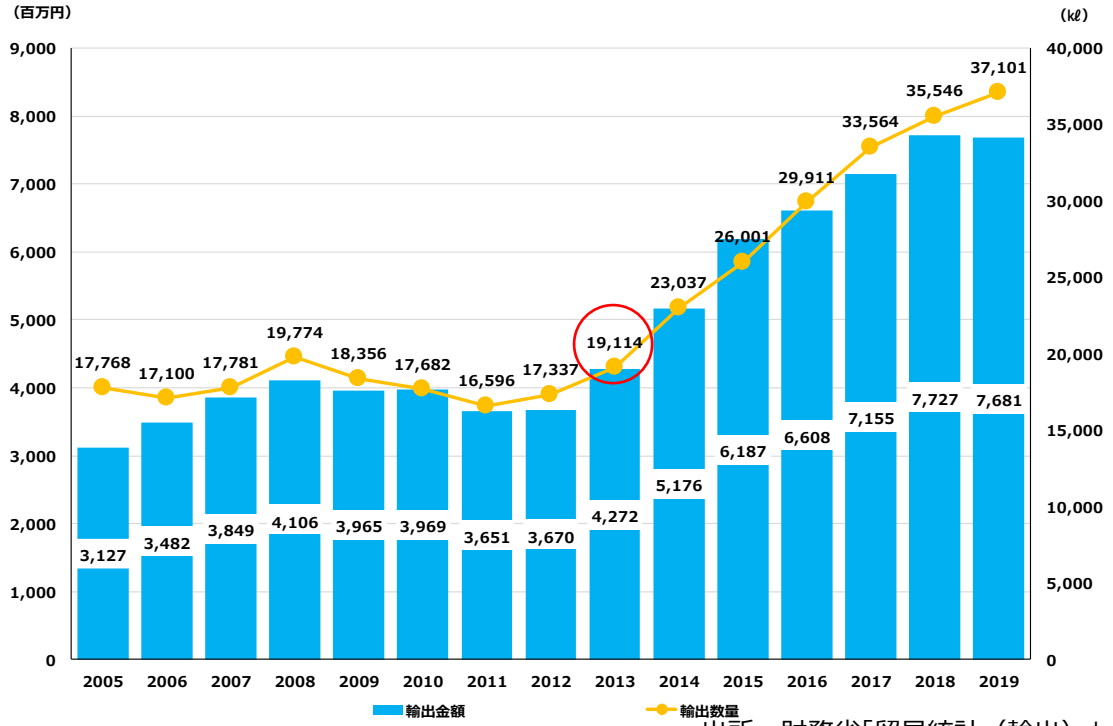
【図表 5-1-2】 日本酒の輸出推移



出所：財務省「貿易統計（輸出）」

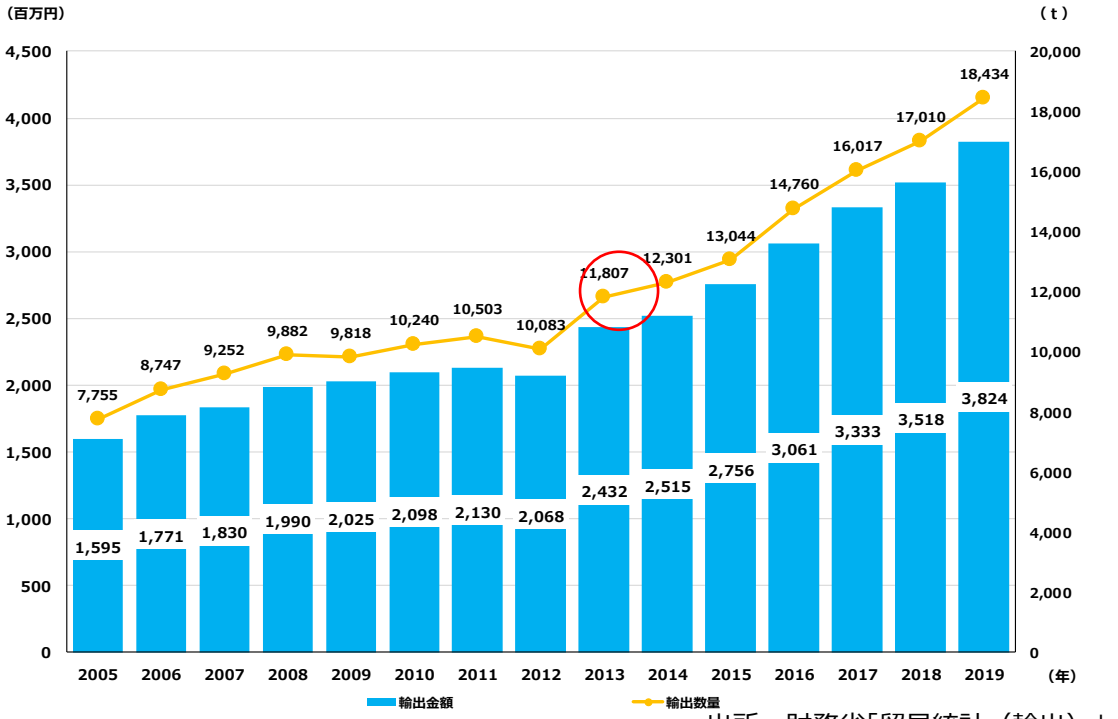
19 年の醤油の輸出数量は 37,101 kℓと 13 年（19,114 kℓ）の 1.9 倍、輸出金額は 7,681 百万円と 13 年（4,272 百万円）の 1.9 倍である。また、味噌の輸出数量は 18,434 t と 13 年（11,807 t ）の 1.6 倍、輸出金額は 3,824 百万円と 13 年（2,432 百万円）の 1.6 倍である。

【図表 5-1-3】 醤油の輸出推移



出所：財務省「貿易統計（輸出）」

【図表 5-1-4】 味噌の輸出推移



出所：財務省「貿易統計（輸出）」

６．発酵産業の多角化

発酵産業については、食品だけでなく、近年は医療分野、美容分野などにも波及している。

医療分野では、国立がん研究センターより、発酵性大豆食品（納豆、味噌など）の摂取量が多いほど、総死亡リスクが低くなる可能性があるという論文も発表された。

美容分野では、P&G プレステージ合同会社は、1980 年代に発酵コスメを発表後、発酵由来成分を進化させ続けている。株式会社ファンケルは、2018 年に発酵生産方法の技術に優れ、発酵生産による研究開発を行っている長瀬産業株式会社との連携を締結し、発酵技術を用いた化粧品を強化している。今後は食品に限らず、発酵産業のますますの多角化が進むものと思われる。

７．今後の展望

日本酒や醤油、味噌については、輸出は順調に増加している。滋賀県については、地域資源や環境を活かし、発酵食品の製造を強化するとともに、県内や国内消費だけでなく、海外の消費を見据え、輸出拡大を目指すことも一案である。

滋賀県は発酵食品の地域資源が豊富であるものの、県内の市場は小さい。その一方で、滋賀県は日本有数の長寿県であり、発酵と健康の関係性が注目を集めている。滋賀県は 19 年に「発酵からつながる滋賀研究会」を立ち上げ、今後の方向性を議論した。また、高島市では、発酵食品をふるさと納税の返礼品とするなど、市全体で発酵産業をアピールしている。加えて、医療分野では、発酵と長寿との関連の可能性が示されている。

今後は県内で発酵食品の生産や消費を高め、発酵を新たな産業として確立させるとともに、長寿県を維持し、「健康モデル県」としての地位が盤石になることに期待したい。

【図表 7-1-1】 平均寿命の都道府県ランキング

男性

1	滋賀	81.78
2	長野	81.75
3	京都	81.40
4	奈良	81.36
5	神奈川	81.32
	全国	80.77

女性

1	長野	87.675
2	岡山	87.673
3	島根	87.64
4	滋賀	87.57
5	福井	87.54
	全国	87.01

出所：厚生労働省「平成 27 年都道府県別生命表」