

# 静岡県産日本酒の振興方針

## <日本酒と県内酒蔵をとりまく状況>

- ・酒類の国内市場は、少子高齢化や人口減少、ライフスタイルの変化や嗜好の多様化等により、**全体として縮小傾向**
- ・日本酒の国内出荷量（清酒課税移出数量）は、ピーク時（昭和48年）の177万KLから、令和6年には**38万KLまで減少**（ピーク時の約2割）。一方、**輸出額は**、海外での日本食ブーム等を背景に**増加傾向**で推移、平成25年から10年余で約4倍
- ・県内は**小規模な酒蔵が多い**が、特定名称酒の割合が8割（全国平均は4割、特定名称酒率は全国9位）と**高品質の酒造りに特色**
- ・しかし、**コロナ禍の影響**に加え、原料米（酒米等）、資材、燃料費、輸送費等の高騰による**大幅な製造原価の上昇**もあり、**厳しい経営環境**



## <日本酒の可能性>

- ・日本酒は、その地域の**土壌、気候、地形、人の技術や文化・伝統**などによって、その個性が**かたち**作られる。また、**酒蔵は、歴史的、文化的に地域社会とのつながりが深く**、**地域の中核的な存在として地域経済やコミュニティの活性化等において重要な役割**を果たしている。
- ・日本酒や酒造りは、**経済・観光資源として地方創生の観点から有望なコンテンツ**であり、**地域社会全体の活性化や構造改革をなし得る可能性**を有している。

## ➤ 農業、工業、観光業等幅広い産業と連携しながら一体的な支援を展開

### 生産振興

#### I 原材料等の確保

- ・原料米の酒米のうち、県内産の割合は27%（令和誉富士10%、山田錦17%）。一方で多くの酒蔵が県内産の原材料にこだわり
- ・本県で開発された**伝統型酵母**（静岡酵母）は、ほとんどの酒蔵で使用され、「静岡吟醸」スタイルの核
- ・近年の**食用米の価格高騰等により希望量の酒米の確保が困難**
- ・加えて**大幅な資材、燃料費、輸送費等の高騰により厳しい経営環境**

- ・オール県産酒の原材料となる**県産酒米（令和誉富士等）の生産振興**や酵母及び麴の開発等による他産地との差別化が重要
- ・製造原価の上昇、とりわけ酒米について急上昇している現状において、**農業者が生産を継続できる価格での酒米の購入が必要であり、高付加価値化による価格転嫁が重要**

#### II 人材育成

- ・大多数の酒蔵が**小規模経営**
- ・杜氏や蔵人等の**人材不足・高齢化**。季節雇用から通年雇用に切り替えたり、自社で育成する動き
- ・**酒造設備が老朽化**

- ・杜氏・蔵人など**酒造りに関わる人材の育成**や、**設備投資**が必要

#### III 商品開発

- ・**伝統型酵母（静岡酵母）を使用した「静岡吟醸」スタイルが特徴**
- ・主力商品の更なる改良を指向する酒蔵が多い一方、**新商品の開発に積極的に取り組む動き**

- ・全国的には**新型酵母による酒造りが主流**であり、**伝統型酵母の技術情報が不足**
- ・**全国新酒鑑評会等コンテストでの入賞に向けた酒質の向上**が重要
- ・飲酒シーンの変化、競合する酒類の多様化、消費者（若者等）の嗜好の変化への対応が必要

### 方向性・取組

#### ➤ 県産酒米（令和誉富士等）の生産振興

- 実需者と連携して酒造好適米等の生産性向上等に取り組む農業者への支援、需要に応じた生産を行う産地の育成・強化【関東農政局静岡】
- 酒米の安定的な確保に向けた酒蔵と農業者の連携強化等の推進【名古屋国税局静岡、関東農政局静岡】
- 誉富士普及推進協議会の活動を通じた県産酒米の振興【農産振興課、農技研、地域産業課、酒造組合】

#### ➤ 価格転嫁を実現するための付加価値向上（商品開発の一部を再掲）

- 県独自の**新静岡酵母**及び麴の開発、酒蔵巡回指導等【沼工技セ】
- 「令和誉富士」の醸造技術の研究【農技研、沼工技セ】
- 「しずおか伝統型酵母研究会」における酒質向上に向けた取組、各種コンテスト入賞支援【沼工技セ】

#### ➤ 人材の育成、酒造技術の伝承

- 機械化、DX導入（AI含む）等による酒造りの改善に関する支援【沼工技セ】
- 酒蔵向け研修による**人材育成・技術伝承**【沼工技セ、酒造組合】
- 経営力向上、設備投資や事業承継等に対する補助制度・融資等による支援【商工業局】
- 経営革新・構造転換に係る補助制度の活用相談【名古屋国税局静岡】

#### ➤ 伝統型酵母（静岡酵母）を活用した酒質の向上、多様化する需要に対応するための新商品開発への挑戦

- 県独自の**新静岡酵母**及び麴等の開発、酒蔵巡回指導等【沼工技セ】
- 「令和誉富士」の醸造技術の研究【農技研、沼工技セ】
- 「しずおか伝統型酵母研究会」における酒質向上に向けた取組、各種コンテスト入賞支援【沼工技セ】
- 消費者に訴求する**デザイン、商品開発**への支援【工技研】
- 多様化する需要に対応するための**新商品開発**への支援【商工業局】
- 6次産業化など**地域資源を活用した付加価値を創出する取組**への支援【関東農政局静岡】
- 国税局鑑定官室による酒造期の**技術相談**【名古屋国税局静岡】

### 消費拡大

#### IV 販路拡大

- ・出荷量は全国22位。酒販専門店の減少、スーパーやコンビニなど流通ルートに変化
- ・国内での**販路拡大を重視しつつ、海外市場の伸びしろ**に期待
- ・輸出量は全国7位。輸出先上位はアメリカ、中国、韓国、台湾等。地域別ではアジアが最多

- ・国内外における**県産日本酒の認知度向上**が重要
- ・小規模な蔵では営業活動に割く人手、時間に制約
- ・**輸出に関するノウハウが不足**

#### V 幅広い産業との連携

- ・G I静岡の指定、「伝統的造り」ユネスコ無形文化遺産への登録
- ・**インバウンド向け酒蔵ツーリズム**の需要拡大
- ・酒蔵を核とした、地元農業者、農産物加工所、観光との連携の動き

- ・G I静岡、自然環境、食材・食文化などを結びつけた**ブランディング**が必要
- ・増加している**インバウンド需要の取込みが不十分**
- ・地域の活性化に向けた官民の**連携が重要**

### 方向性・取組

#### ➤ 国内市場の深耕と海外市場の開拓

- 国内販路開拓支援【地域産業課、マーケティング課】
- アジアへの販路開拓支援、海外市場の情報収集・ニーズ調査【地域産業課、マーケティング課、沼工技セ、海外事務所】
- 日本産酒類輸出促進コンソーシアム、ジェトロ、輸出支援プラットフォームと連携した海外市場の情報収集、販路開拓支援等【名古屋国税局静岡、ジェトロ、関東農政局静岡】

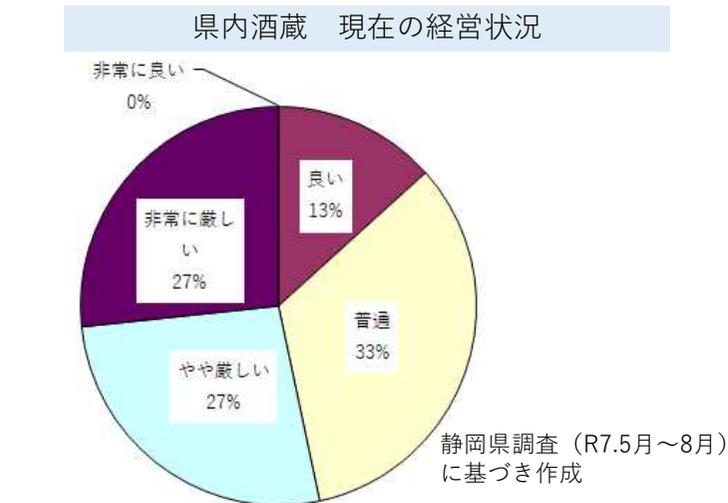
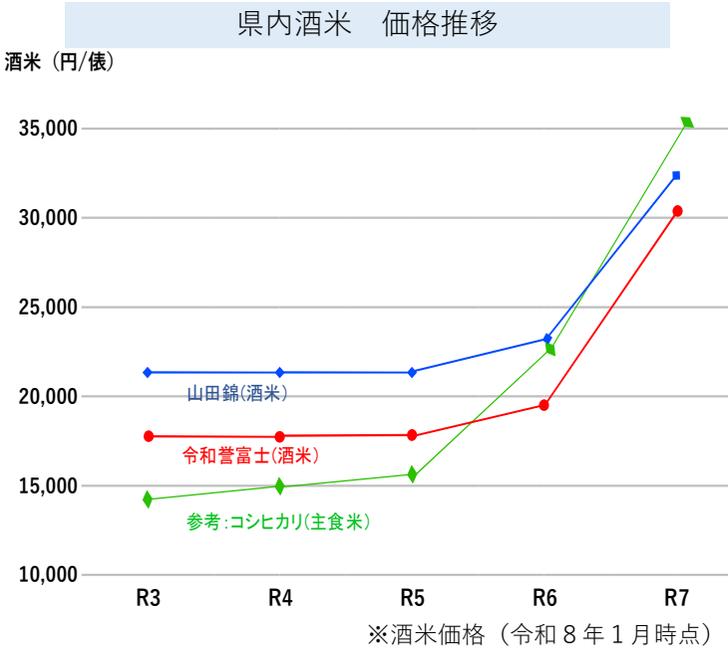
#### ➤ 県産日本酒を核とした地域振興

- G I静岡を活用した**ブランディング**【酒造組合、地域産業課、名古屋国税局静岡】
- 観光との連携による**県産日本酒と静岡の食文化の発信**【観光振興課】
- インバウンド等需要の取込みに係る連携【名古屋国税局静岡、港湾振興課、空港振興課、地域産業課、観光振興課】
- 県産日本酒を核とした**地域振興**に向けた官民連携の取組【農業者、酒蔵、国・自治体等】

### 現状・課題

### 現状・課題

製造原価の上昇、特に酒米は急上昇しており、厳しい経営環境にある。  
 県産酒米の生産振興や価格転嫁の実現を通じ、県内産の原材料等の確保に取り組んでいく。



## 県産酒米 (令和誉富士等) の生産振興

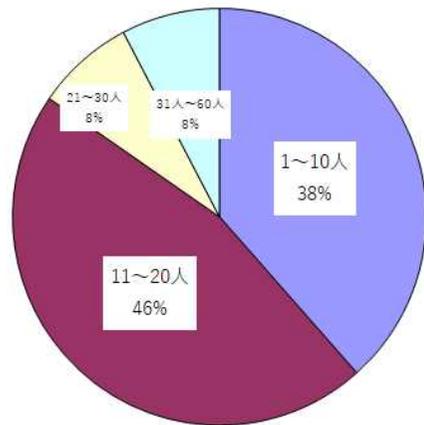
- 実需者と連携して酒造好適米等の生産性向上等に取り組む農業者への支援、需要に応じた生産を行う産地の育成・強化【関東農政局静岡】
  - ・産地・実需協働プランに参画する農業者が、酒造好適米等の生産性向上等の技術導入を行う場合、取組面積に応じた交付金の交付
  - ・加工用米等の戦略作物の本作化に対する助成
- 酒米の安定的な確保に向けた酒蔵と農業者の連携強化等の推進【名古屋国税局静岡、関東農政局静岡】
  - ・酒米の安定的な確保に向け、酒蔵（酒造組合）と農業者（JA等）との連携強化や商品等の産地化に向けた酒造組合による取組と当該取組と連動した個々の酒蔵による取組への支援
  - ・酒類事業者による酒米農業者との連携を活かした商品開発等の取組への支援（酒類業振興関係補助金）
- 誉富士普及推進協議会の活動を通じた県産酒米の振興【農産振興課、農技研、地域産業課、酒造組合】
  - ・栽培技術部会による農業者向け栽培セミナー、巡回指導【農産振興課、農技研】
  - ・流通部会による農業者・酒蔵交流の場等での情報交換・関係性の構築等【地域産業課、農産振興課、酒造組合】

## 価格転嫁を実現するための付加価値向上 (商品開発の一部を再掲)

- 県独自の静岡酵母及び麴の開発、酒蔵巡回指導等【沼工技セ】
- 「令和誉富士」の醸造技術の研究【農技研、沼工技セ】
- 「しずおか伝統型酵母研究会」における酒質向上に向けた取組、各種コンテスト入賞支援【沼工技セ】

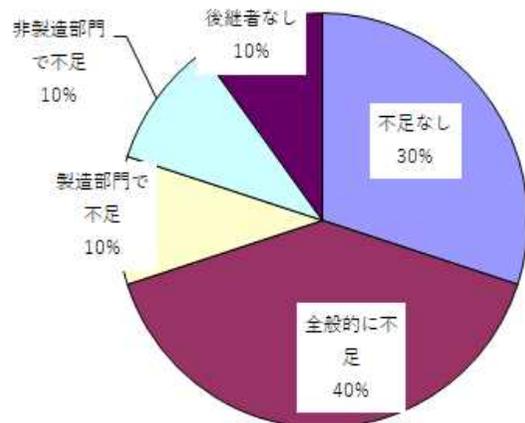
小規模経営の蔵が多く、人材不足や高齢化、設備の老朽化に直面している。  
官民連携しての人材の育成や設備投資を通じ、酒造技術の伝承に取り組んでいく。

県内酒蔵 従業員数



静岡県調査（R7.5月～8月）  
に基づき作成

県内酒蔵 人材確保



静岡県調査（R7.5月～8月）  
に基づき作成

### ➤人材の育成、酒造技術の伝承

#### ○機械化、DX導入(AI含む)等による酒造りの改善に関する支援【沼工技セ】

- ・「しずおか伝統型酵母研究会」におけるコンテスト出品酒製造に係る蓄積データを活用したAI解析等による酒造支援
- ・県産清酒の品質管理等を目的とした貯蔵出荷工程へのDX導入支援

#### ○酒蔵向け研修による人材育成・技術伝承【沼工技セ、酒造組合】

- ・閑散期（8、9月）に初級者から熟練者までを対象とした酒造研修の開催

#### ○経営力向上、設備投資や事業承継等に対する補助制度・融資等による支援【商工業局】

- ・新たな需要の開拓又は生産性の向上を目指して行う工夫・改善による新たな取組に要する経費への助成（経営力向上事業費補助金）
- ・経営革新や事業承継のための県制度融資による金融支援

#### ○経営革新・構造転換に係る補助制度の活用相談【名古屋国税局静岡】

- ・商品の差別化や販売手法の多様化等による経営改革・構造転換を図る取組への支援（酒類業振興関係補助金）

「静岡吟醸」スタイルで差別化を図っているが、伝統型酵母の技術情報が不足している。

コンテストを通じた酒質の向上や消費者の嗜好の変化への対応に取り組んでいく。

日本酒出荷量(R6酒造年度)

順位	出荷量(kL)
1位	96,569
2位	62,715
3位	30,594
22位	3,279

酒造組合調査に基づき作成

特定名称酒の割合

順位	特定名称酒
1位	94.10%
2位	92.20%
3位	91.70%
9位	83.70%

酒造組合調査に基づき作成

- 「静岡吟醸」スタイル
  - 高品質な酒造り（特定名称酒が8割）
  - 伝統型酵母（静岡酵母）を使用した淡麗で穏やかな香り、飲み飽きしない食中酒

- 若者等消費者の嗜好の変化
  - 低アルコール化や香りや酸味があり、すっきりした味が好まれる 等

## ➤ 伝統型酵母（静岡酵母）を活用した酒質の向上、多様化する需要に対応するための新商品開発への挑戦

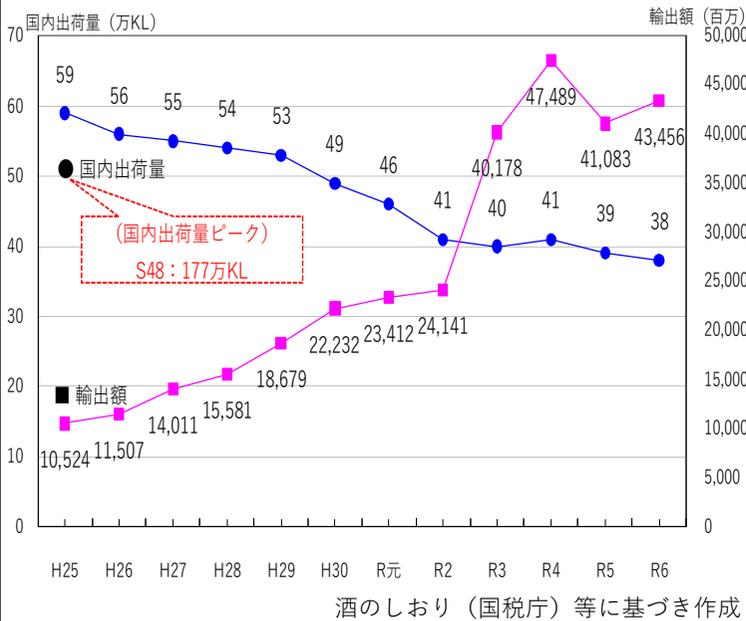
- 県独自の静岡酵母及び麴等の開発、酒蔵巡回指導等【沼工技セ】**
  - ・ 本県産清酒の特徴香を高生成し、海外で評価が高いフルーティーでキレの良い酒質等を実現する酵母、種麴の開発
  - ・ 巡回指導や酒造研修等を通じた普及、技術移転、データの収集
- 「令和誉富士」の醸造技術の研究【農技研、沼工技セ】**
  - ・ 「令和誉富士」の特徴を明らかにする原料米特性の評価、醸造特性の評価
  - ・ 「令和誉富士」を用いた清酒の醸造技術の確立
- 「しずおか伝統型酵母研究会」における酒質向上に向けた取組、各種コンテスト入賞支援【沼工技セ】**
  - ・ コンテスト入賞蔵の酒造りや最新研究成果に関する勉強会の開催
  - ・ コンテスト出品酒の分析・調査、入賞に向けた技術ポイントの解説等
- 消費者に訴求するデザイン、商品開発への支援【工技研】**
  - ・ デザイン、商品開発、販売促進などについて、複数のデザイナーと出会うマッチング会、1対1で具体的な相談ができる個別相談会の開催
- 多様化する需要に対応するための新商品開発への支援【商工業局】**
  - ・ 新たな需要の開拓又は生産性の向上を目指して行う工夫・改善による新たな取組に要する経費への助成（経営力向上事業費補助金等）
- 6次産業化など地域資源を活用した付加価値を創出する取組への支援【関東農政局静岡】**
  - ・ 経営改善に向けた専門家派遣、地域の農林水産物を使用した新商品開発等への支援
  - ・ 農林水産物加工・販売施設、地域間交流拠点等の整備への支援
- 国税局鑑定官室による酒造期の技術相談【名古屋国税局静岡】**

# IV 消費拡大 <販路拡大>

「国内市場は縮小傾向だが輸出額は増加傾向で推移している。

国内外での県産日本酒の認知度向上が重要であり、国内市場を重視しつつ、海外市場の勢いを取り込めるよう取り組んでいく。

国内出荷量・輸出額の推移



## ○国内市場

→ ピーク時 (昭和48年) の177万KLから、令和6年には38万KLまで減少

## ○海外市場

→ 海外での日本食ブーム等を背景に、平成25年から10年余で約4倍

## ➤国内市場の深耕と海外市場の開拓

### ○国内販路開拓支援【地域産業課、マーケティング課】

- ・ 静岡県清酒鑑評会や静岡県地酒祭り、日本酒フェア (國酒フェア) など、県産日本酒に触れる機会の創出への支援【地域産業課】
- ・ 「バイ・シズオカ オンラインカタログ」を活用した商談機会の創出【マーケティング課】

### ○アジアへの販路開拓支援、海外市場の情報収集・ニーズ調査【地域産業課、マーケティング課、沼工技セ、海外事務所】

- ・ 海外事務所と連携し、大規模展示会出展のサポート、現地商社等との商談会開催、市場調査等の実施

### ○日本産酒類輸出促進コンソーシアム、ジェトロ、輸出支援プラットフォームと連携した海外市場の情報収集、販路開拓支援等【名古屋国税局静岡、ジェトロ、関東農政局静岡】

- ・ 日本産酒類輸出促進コンソーシアムによる輸出への支援、先進事例の情報収集【名古屋国税局静岡】
- ・ 日本酒輸出セミナーの開催、各種貿易相談対応、オンラインマッチングサイトの運営、海外見本市参加支援、個別企業支援【ジェトロ】
- ・ 農林水産物・食品の輸出拡大実行戦略に基づき、輸出セミナーの実施、輸出先国の規制等に対応した施設の新設及び改修や機器の整備、品目別の状況に応じた取組等への支援【関東農政局静岡】

G I 静岡の指定、「伝統的酒造り」ユネスコ無形文化遺産への登録が追い風だが、ブランディングに一層の注力が必要である。

「静岡の酒」を通じて国内外の多くの人に静岡の風土、歴史、文化を発信し、地域活性化に繋がるよう官民連携して取り組んでいく。

日本酒の可能性



○日本酒は、その地域固有の自然環境や文化、人の技術・営みにより、その個性が形成

○酒蔵は、歴史的・文化的に地域社会との繋がりが深く、地域の中核的存在

## ➤県産日本酒を核とした地域振興

### ○G I 静岡を活用したブランディング【酒造組合、地域産業課、名古屋国税局静岡】

- ・ G I 静岡認定酒の認定【酒造組合】
- ・ 各種媒体での G I 静岡認定酒の広報【地域産業課】
- ・ ブランド価値向上に資する先進事例の情報収集、情報提供【名古屋国税局静岡】

### ○観光との連携による県産日本酒と静岡の食文化の発信【観光振興課】

- ・ ガストロノミーツーリズムの推進（情報発信、食の観光コンテンツ創出、インバウンド向け商品の造成・販売）
- ・ 観光協会等と連携した県産日本酒を楽しめる旅行商品の造成

### ○インバウンド等需要の取込みに係る連携【名古屋国税局静岡、港湾振興課、空港振興課、地域産業課、観光振興課】

- ・ 通訳案内士を対象にした酒蔵案内手法研修の実施【名古屋国税局静岡】
- ・ 清水港（クルーズ船）や富士山静岡空港との連携（送客を希望する酒蔵の紹介、船社等との商談会、食材ツアーの実施等）【港湾振興課、空港振興課、地域産業課】
- ・ ガストロノミーツーリズムの推進（情報発信、食の観光コンテンツ創出、インバウンド向け商品の造成・販売）【観光振興課】（再掲）

### ○県産日本酒を核とした地域振興に向けた官民連携の取組【農業者、酒蔵、国・自治体等】

- ・ 地元農業者、地元 J A 等と連携した地元産米を活用した酒造による地域経済活性化、農業者支援の取組の実施
- ・ 地域づくりのプログラムでの製造見学、ガストロノミーツアー等の実施
- ・ 大学と連携した地域の観光資源を活用した商品開発
- ・ ふるさと納税返礼品として、県産日本酒の更なる活用
- ・ 民間主催のイベント等に対する後援の承認
- ・ 振興方針策定を契機とした連携機会の創出