

北海道の酒米・日本酒をめぐる情勢



北海道の酒
HOKKAIDO SAKE

令和5年11月
北海道農政部農産振興課



CHANGE!

本資料において、「清酒」、「日本酒」の定義は次のとおりとする。

清 酒: 酒税法上の分類によるもので、海外産を含め米・米麴・水を原料として発酵させて、こしたものを。

日本酒: 「清酒」のうち原料米に日本産米を使用し、日本国内で醸造したもの。

1 北海道の酒造好適米

- 北海道内で作付けされている酒造好適米（以下「道産酒米」という）は、H12年に優良品種に認定された「吟風（ぎんぷう）」、18年認定の「彗星（すいせい）」、26年認定の「きたしずく」の3品種。
- 道産酒米の作付面積は近年増加傾向にあったが、コロナ禍による日本酒需要の減少により、R3年産は314haと落ち込んだが、4年産は350ha（前年比111%）に増加した。

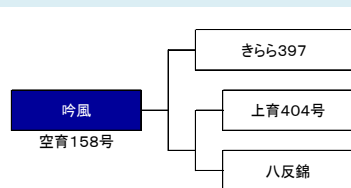
■ 道産酒米の概要

吟風

【特徴】

- 心白発現が良く、酒造適性が高い。
- 北海道で本格的に栽培された酒造好適米のさきがけ。

【酒質】 味わい深く芳醇。



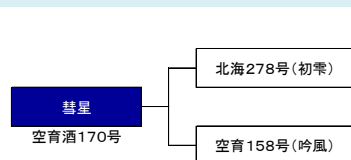
彗星

【特徴】

- 大粒で収量性が高く、タンパク含有率が低い。

【酒質】

- 淡麗辛口ですっきりとした飲み口。



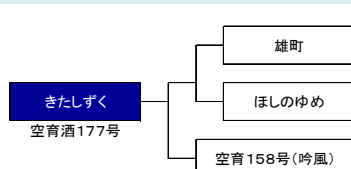
きたしずく

【特徴】

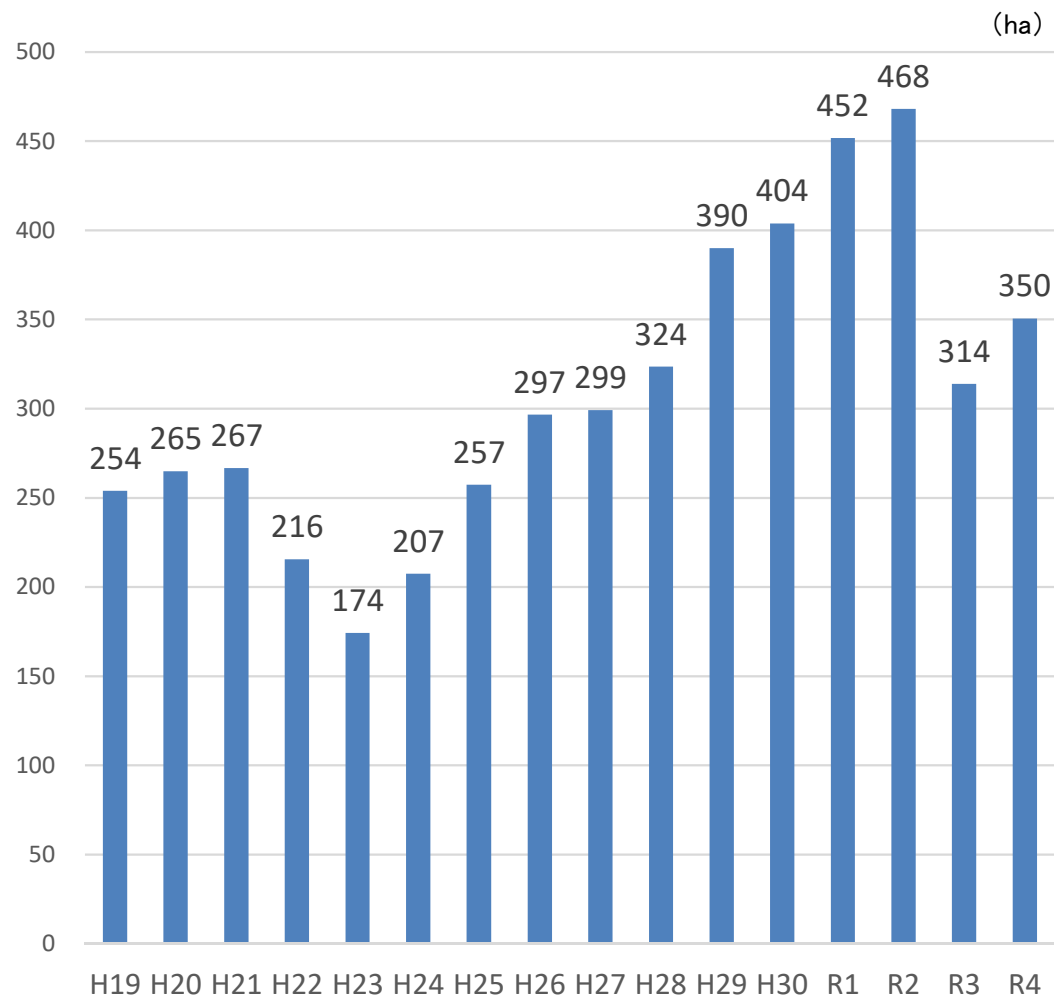
- 大粒で収量性が高く、心白発現が良い。
- 耐冷性が強い。

【酒質】

- 雑味が少なくやわらかい味。



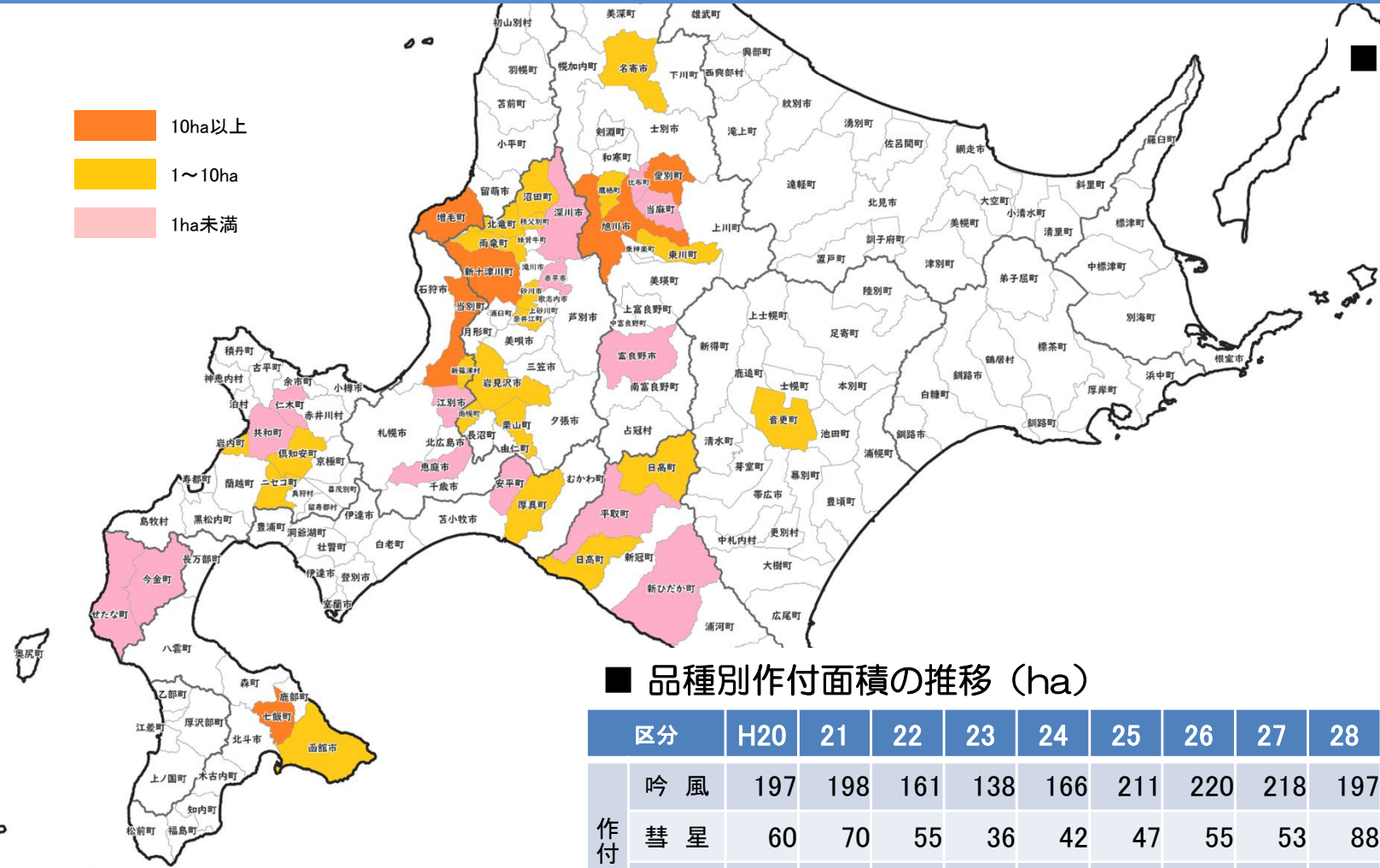
■ 道産酒米の作付面積



資料：北海道調べ。年は年産。

2 北海道内における道産酒米の作付動向

- 道産酒米の作付面積は、市町村別では、新十津川町、旭川市、当別町の順に多い。
- 品種別では吟風、彗星、きたしずくの順に面積が多い。



■ 作付面積上位市町村(R4年産)

市町村名	作付面積
新十津川町	106 ha
旭川市	72 ha
当別町	29 ha
愛別町	26 ha
増毛町	23 ha
七飯町	16 ha
東川町	10 ha
北竜町	9 ha
二セコ町	6 ha
栗山町	6 ha

資料:北海道調べ。年は年産。

■ 品種別作付面積の推移 (ha)

区分	H20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	R1	2	3	4	
作付面積	吟風	197	198	161	138	166	211	220	218	197	271	265	315	295	156	173
	彗星	60	70	55	36	42	47	55	53	88	78	88	88	108	99	103
	きたしずく	-	-	-	-	-	-	22	28	39	41	51	49	65	59	74
	合計	257	268	216	174	208	258	297	299	324	390	404	452	468	314	350
作付市町村数	22	21	20	22	22	20	26	26	28	38	37	38	41	40	40	

資料:北海道調べ。年は年産。

3 北海道の酒蔵

○ 道内14市町、14酒蔵（16製造場）で日本酒を製造。

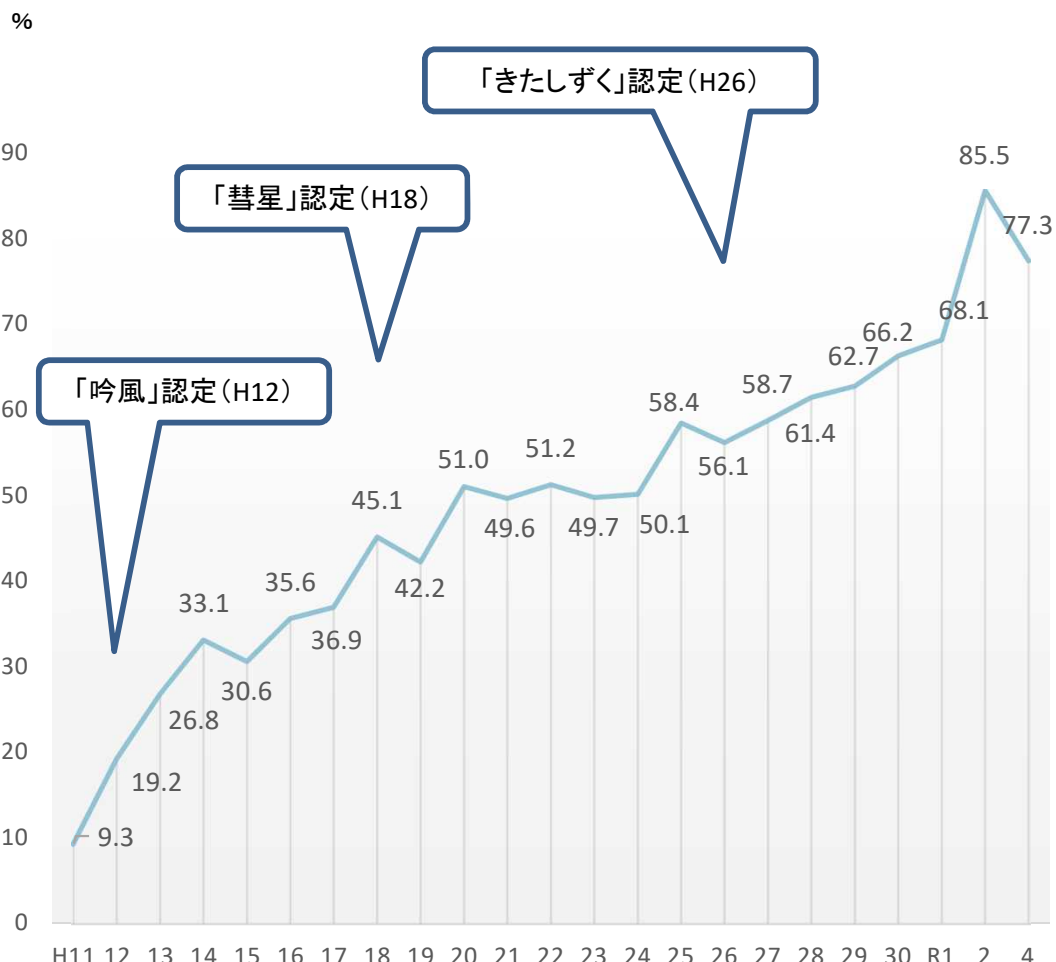
The map shows 14 breweries across Hokkaido, each with a color-coded area and a line connecting to a photo and name box:

- 金滴** (Kinkotsumi): 金滴酒造(株) 新十津川町
- 国稀** (Kunikida): 国稀酒造(株) 増毛町
- 國士無双** (Kunishi Mubou): 高砂酒造(株) 旭川市
- 大雪の蔵** (Oyuki no Kura): 合同酒精(株) 旭川市
- 男山** (Otoko Yama): 男山(株) 旭川市
- 上川大雪** (Kamikawa Oyuki): 上川大雪酒造(株) 緑丘蔵・上川町 碧雲蔵・帯広市 五稜乃蔵・函館市
- 北の勝** (Kita no Katsu): 碓氷勝三郎商店 根室市
- 宝川** (Takagawa): 田中酒造(株) 小樽市
- 二老有** (Ninrou Aru): (有)二世古酒造 倶知安町
- 千歳鶴** (Chitose Tsuru): 日本清酒(株) 札幌市
- 北の錦** (Kita no Nishiki): 小林酒造(株) 栗山町
- 三千櫻** (Senzan Sakura): 三千櫻酒造(株) 東川町
- 福司** (Fukushi): 福司酒造(株) 釧路市
- 箱館醸蔵** (Hakodate Mura): 箱館醸蔵(有) 七飯町

4 道産酒米を使用した北海道の日本酒

- 道産酒米の誕生以降、道内酒蔵における道産酒米の使用割合は上昇傾向にあり、R4酒造年度（3年7月～4年6月）は、77.3%。
- 近年、全国新酒鑑評会やフランスのコンクールでの受賞など、高い評価を受けている。

■ 道内酒蔵における道産酒米使用割合の推移



資料: 北海道酒造組合調べ。年は酒造年度。
 ※道内で育成された酒米品種の使用割合。
 R3は未調査。

■ 全国新酒鑑評会 金賞受賞歴

酒造年度	製造場 (原料米品種名)
R4	男山 (彗星)、福司酒造 (彗星)、千駒酒造【福島県】 (きたしずく)
R3	高砂酒造 (山田錦)、碓氷勝三郎商店 (山田錦)、千駒酒造【福島県】 (彗星)
R2	日本清酒 (きたしずく)、男山 (山田錦)、国稀酒造 (山田錦)、福司酒造 (彗星)、千駒酒造【福島県】 (きたしずく)
H30	日本清酒 (きたしずく)、男山 (山田錦)、福司酒造 (彗星)
29	日本清酒 (山田錦)、合同酒精 (彗星)、男山 (山田錦)、国稀酒造 (山田錦)
28	日本清酒 (山田錦)、国稀酒造 (山田錦)
27	田中酒造 (彗星)、男山 (山田錦)、福司酒造 (山田錦)、碓氷勝三郎商店 (山田錦)
26	北の誉酒造 (山田錦)、合同酒精 (彗星)、男山 (山田錦)、福司酒造 (彗星)
25	合同酒精 (彗星)、男山 (山田錦)、国稀酒造 (山田錦)、福司酒造 (山田錦)
24	北の誉酒造 (山田錦)、合同酒精 (彗星)、男山 (五百万石)、国稀酒造 (山田錦)、福司酒造 (山田錦)
23	金滴酒造 (吟風)、国稀酒造 (山田錦)、福司酒造 (彗星)
22	合同酒精 (彗星)、男山 (山田錦)、福司酒造 (山田錦)

※R元酒造年度は、新型コロナウイルス感染症の影響により決審が中止。

■ Kura Master (仏) 受賞歴

年度	賞	酒蔵
R5	純米酒部門 & 枴「カッパ」部門	金賞 三千櫻酒造
R4	純米大吟醸酒部門	金賞 小林酒造
R2	純米大吟醸酒部門	プラチナ賞 小林酒造
R1	純米酒部門	プラチナ賞 上川大雪酒造
	純米酒部門	金賞 国稀酒造
H30	純米酒部門	金賞 国稀酒造
	純米大吟醸酒 & 純米吟醸部門	金賞 高砂酒造
	純米大吟醸酒 & 純米吟醸部門	金賞 小林酒造

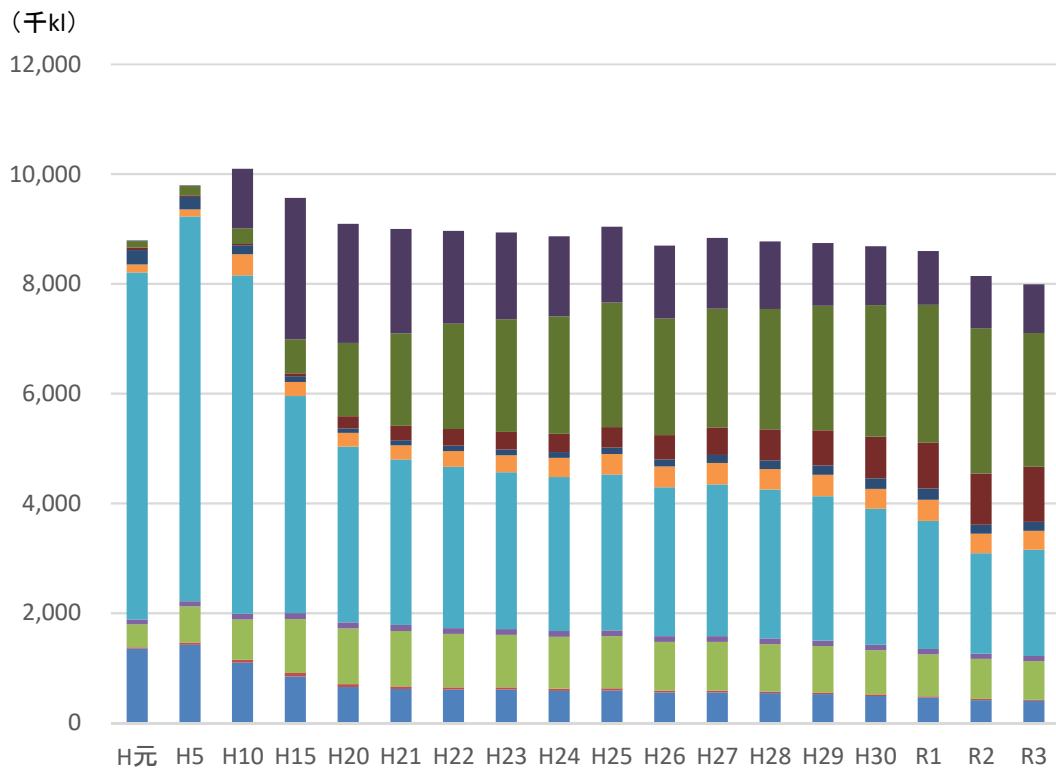


※Kura Master: H29から開催されている、フランスの一流ホテルのトップソムリエ等が鑑評者となり、フランスの地で行われる日本酒のコンクール。

5 アルコール飲料の出荷量

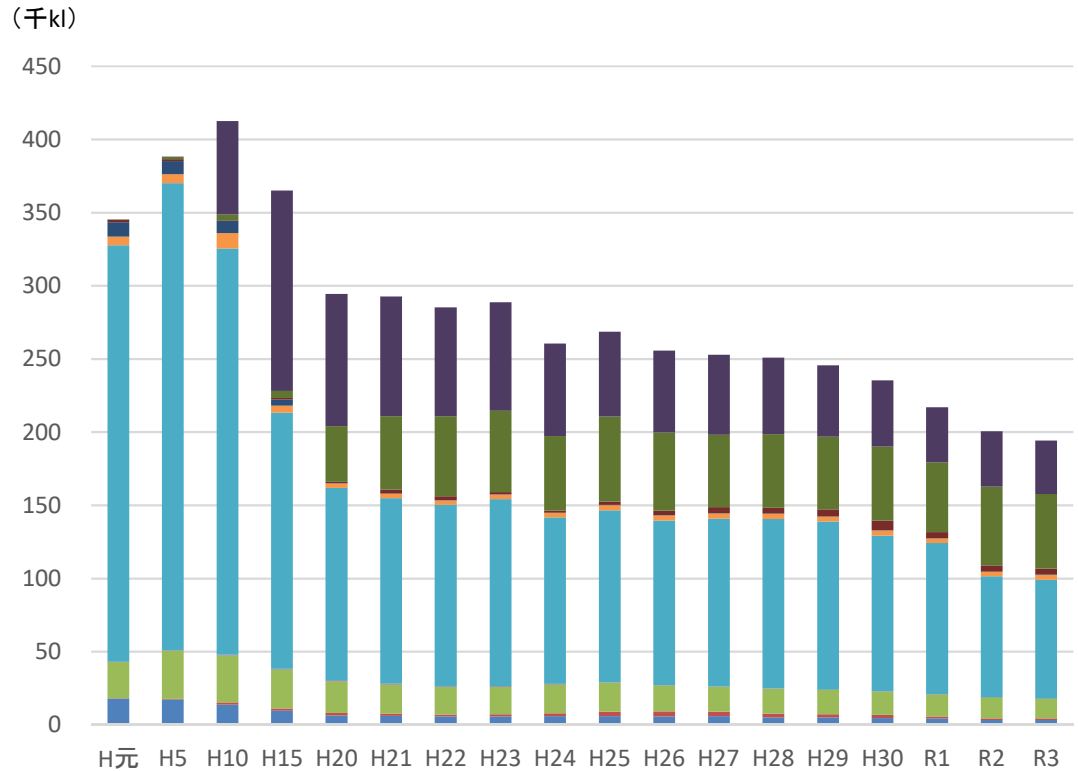
- アルコール飲料全体の出荷量は、全国及び北海道ともにH10年をピークに減少。特に北海道は10年対比で約半減。
- 清酒の出荷量は、10年対比で全国で4割、北海道で2割まで減少。

■ 酒類別出荷量の推移（全国）



○アルコール飲料全体 H10：10,095千kl → R3：7,992千kl (H10対比 79%)
 ○清酒 H10：1,093千kl → R3：399千kl (H10対比 37%)

■ 酒類別出荷量の推移（北海道）



○アルコール飲料全体 H10：413千kl → R3：194千kl (H10対比 47%)
 ○清酒 H10：14千kl → R3：3千kl (H10対比 24%)

■ 清酒 ■ 合成清酒 ■ 焼酎 ■ みりん ■ ビール ■ 果実酒類 ■ ウイスキー類 ■ スピリッツ類 ■ リキュール類 ■ 雑酒

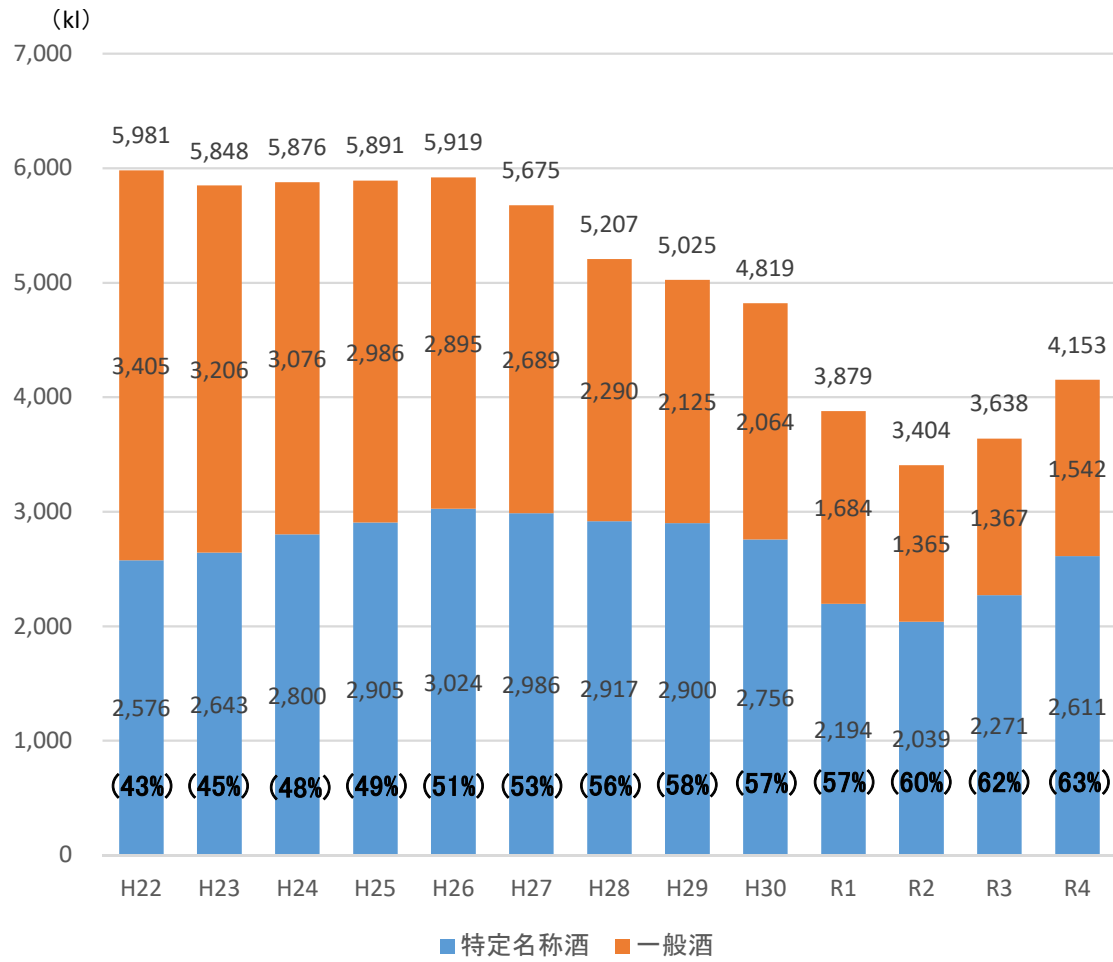
資料：国税庁「統計年報」。年は会計年度。

注：出荷数量は酒類課税数量。焼酎は連続式蒸留及び単式蒸留焼酎の合計、果実酒類は果実酒及び甘味果実酒の合計、ウイスキー類はウイスキー及びブランデーの合計、スピリッツ類はスピリッツ及び原料用アルコールの合計、雑酒は発泡酒、その他醸造酒、粉末酒、雑酒の合計。

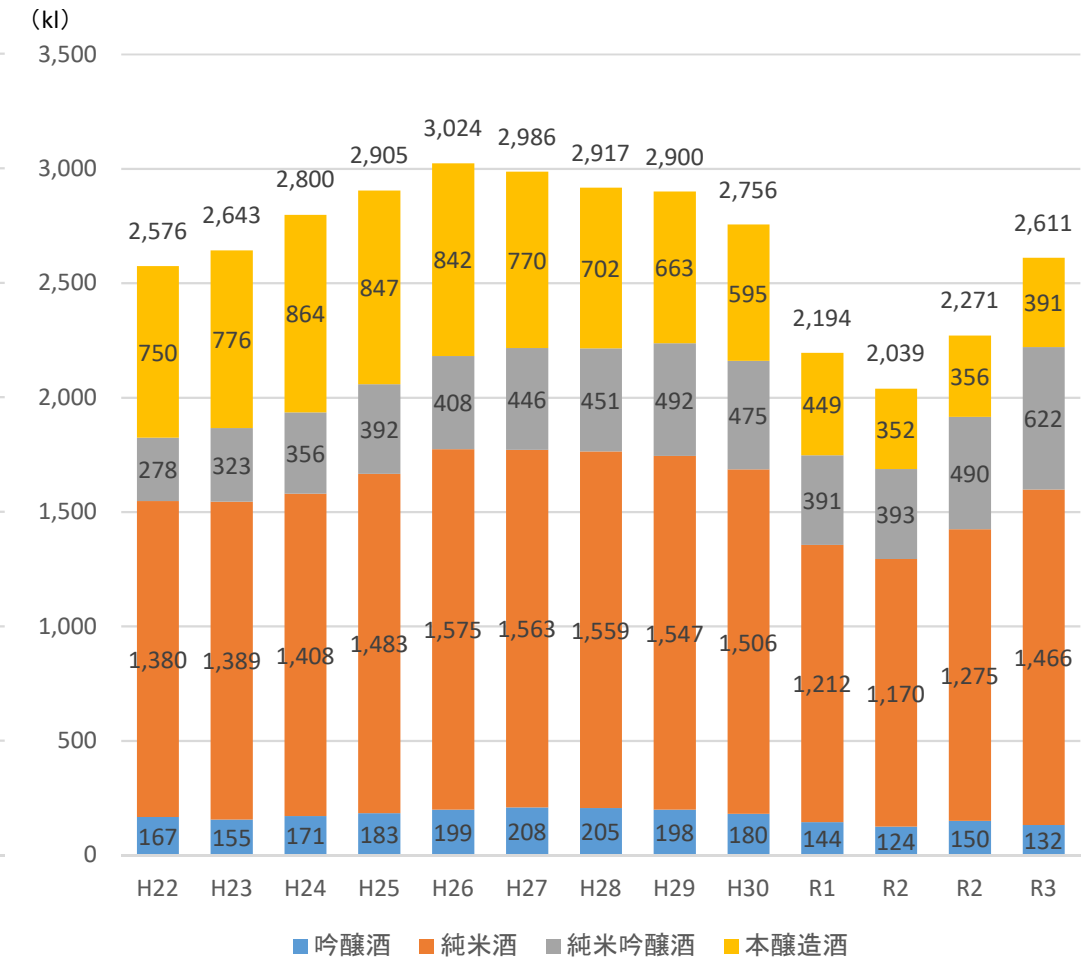
6 北海道における清酒の出荷状況

- 道内における清酒の出荷量は、H27酒造年度以降、年4%程度の減少傾向であったが、R1酒造年度以降、新型コロナウイルス感染症の影響を受け大きく減少。4酒造年度は回復傾向で推移しているが、コロナ禍前の水準には達していない（対H30年酒造年度比▲13.8%）。
- 特定名称酒についても同様に、R4酒造年度は対H30酒造年度比▲5.3%。

■ 北海道の清酒出荷量の推移



■ 北海道の特定名称酒・種類別出荷量の推移

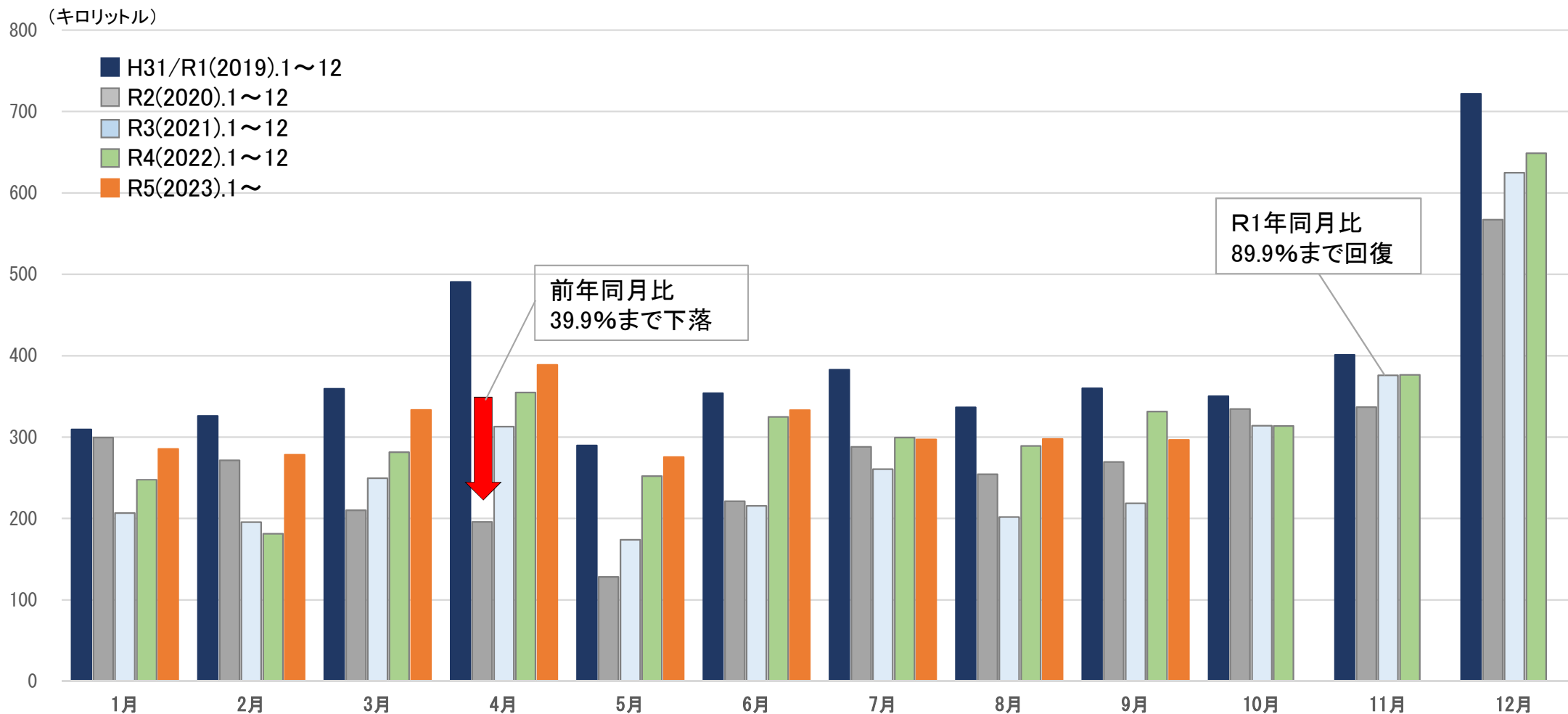


資料：北海道酒造組合調べ。年は酒造年度。
注：出荷数量は輸出数量を含み、戻入れ数量控除後。

7 北海道における清酒の出荷状況(直近の動向)

- 道独自の緊急事態宣言発出（R2年2月28日～3月19日）以降、前年を大きく下回って推移。特に、国による緊急事態宣言発出時（2年4月）は、前年同月比39.9%まで下落。
- 3年11月以降、対前年比は増加傾向に転じ、回復基調にあるが、コロナ禍以前の水準には達していない（5年9月の元年同月比82.4%）。

■ 北海道の月別清酒出荷量



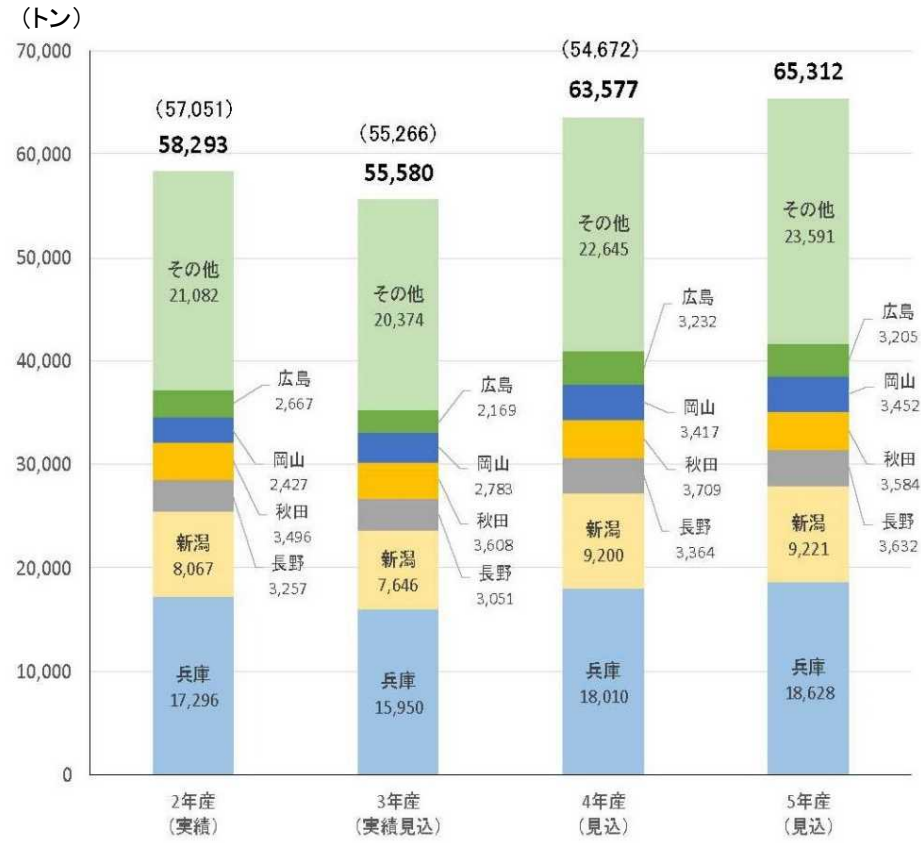
資料：北海道酒造組合調べ。

注：出荷数量は輸出数量を含み、戻入れ数量控除後。

8 農林水産省による酒造好適米の需要量調査結果概要

- 新型コロナウイルス感染症の影響等により、全国の全体需要量は、R2年産、3年産と減少が続いている。
- 4年産は3年産対比で14%増加の見込みであり、国内出荷量や輸出量の改善を見込んでいるものと考えられる。
- 北海道の5年産は、2年産対比で17%減少（吟風 22%減少、彗星 16%減少、きたしずく 24%増加）の見込みとなっている。

■ 需要量調査結果（産地別）



注：()は前年度の需要量調査結果

■ 需要量調査結果（北海道・銘柄別）

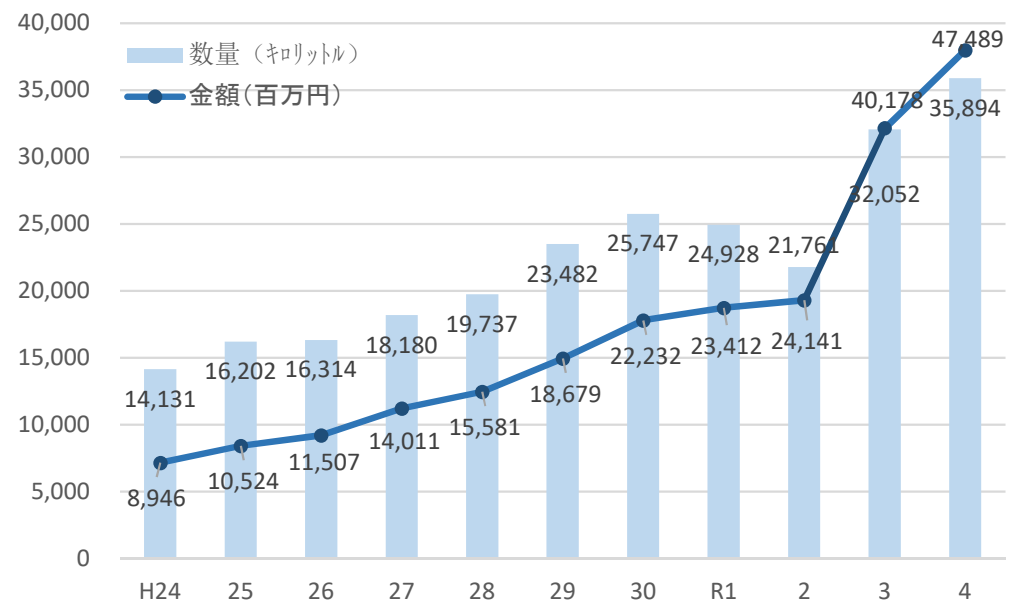
産地品種銘柄	5年産 (見込)	2年産 (実績)	4年産 (見込)	3年産 (実績見込)	2年産 (実績)
	①	との比較	②	③	④
北海道	1,521	83%	1,310	1,098	1,827
吟風	1,052	78%	862	745	1,353
彗星	253	84%	256	226	303
きたしずく	211	124%	187	122	170

資料：農林水産省「酒造好適米等の需要量調査結果」(R4年10月公表)

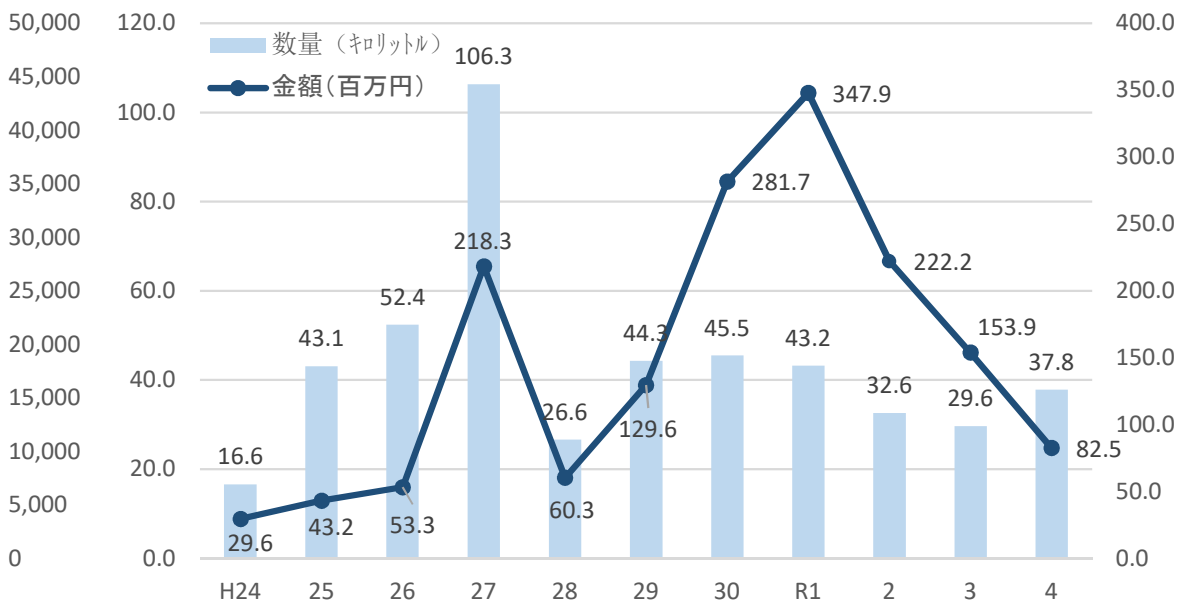
9 清酒の輸出状況

- 清酒の輸出額は、全国では右肩上がりです。
- 北海道はH28年以降は輸出額が大きく増加してきたが、R2年は新型コロナウイルス感染症の影響により大きく減少。
- 4年の北海道の輸出先は、金額・数量とも、それぞれ3,630万円（44%）、13.3kl（35%）と中国が最も多い。

■ 清酒の輸出量・額の推移（全国）



■ 清酒の輸出量・額の推移（北海道）



■ 清酒の国別輸出量・額（北海道・R4）

国・地域名	香港	シンガポール	中華人民共和国	マカオ	台湾	ベトナム	タイ	イギリス	オーストラリア	計
金額 (百万円)	1.6	9.3	36.3	6.8	14.5	6.7	0.7	4.9	2.5	82.5
数量 (キロリットル)	1.0	4.3	13.3	0.4	8.0	8.7	0.5	1.0	1.1	37.8

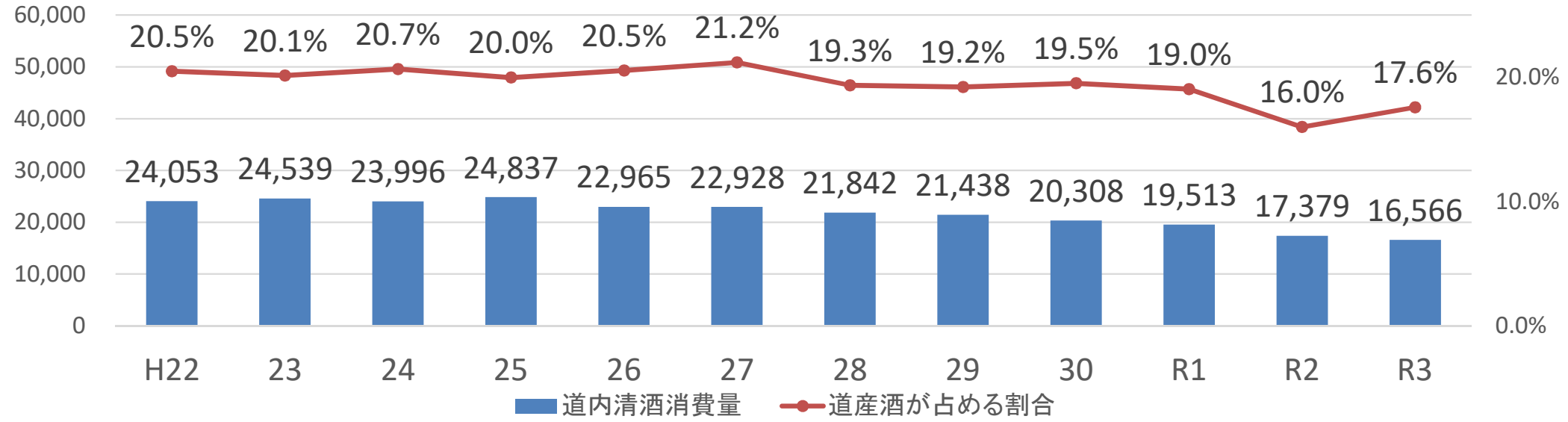
資料:財務省「貿易統計」

10 北海道における清酒の消費動向等

- 北海道の清酒消費量は、H25年度以降減少を続け、特にR2年度以降はコロナ禍の影響により大きく減少し、3年度は16,566kl（H25対比 66.7%）。
- 道内で消費される清酒のうち、道内蔵製造の道産酒の占める割合は2割程度で推移しており、3年度は17.6%。

■ 道内における清酒消費量に占める道産酒の割合

(単位:キロリットル)



区分	H22	23	24	25	26	27	28	29	30	R1	R2	R3
道産酒出荷量	5,719	5,679	5,683	5,764	5,549	5,639	4,946	4,792	4,541	4,232	3,101	3,407
道内出荷量	4,927	4,941	4,956	4,960	4,716	4,858	4,226	4,119	3,962	3,715	2,778	2,911
道外出荷量	792	738	727	804	833	781	720	673	579	517	323	496
道内清酒消費量	24,053	24,539	23,996	24,837	22,965	22,928	21,842	21,438	20,308	19,513	17,379	16,566

資料:北海道酒造組合調べ。年は年度。

11 道産日本酒の需要喚起に向けた取組(令和5年度)

○ コロナ禍により落ち込んだ日本酒の需要喚起に向けて、各取組を実施。

北海道酒造組合の取組

- 一般消費者、報道機関などへの道産日本酒情報の発信
- ホテル（札幌市内）及び飲食店と連携した（東京都内）イベントの実施



道農政部 「米どころ・酒どころ振興事業」 —北海道米でつくる— 日本酒アワード2023

9/12、9/18の2日間で審査会を開催し、10/10に表彰式を実施。
各種メディアにも多数取り上げ。



「酒チェン」の取組

- 日本ハムファイターズ戦でのPR（ホクレン北海道農業応援DAY）
- SNSを活用した消費者参加型のプレゼントCP
- 酒販店・飲食店関係者向け試飲会
- 「さけくらべ」の開催
- 道産酒PR動画による発信



SNS等での情報発信 ツイッター、インスタグラム、 フェイスブック等による 情報発信



店頭でのPR

丸井今井札幌店、道内量販店、
経済部との連携による
北海道どさんこプラザ等での
PRと出品酒の販売



12 道の取組(米どころ・酒どころ振興事業)

○ 道では、令和2年度から新たに事業を立ち上げ、道産酒米・日本酒のブランド力向上や需要喚起に向け、酒米の品種開発の加速化や栽培技術指導の強化、販売拡大に向けた取組などを、総合的に推進している。

【目標】 北海道食の輸出拡大戦略<第Ⅱ期> 道産農畜産物・農畜産加工品輸出額：R5 125億円

《現状・課題》

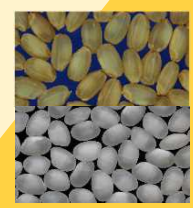
- ・道内の酒蔵が使用する酒米に占める道産の割合は上昇傾向。(H25:58.4%→R2:85.5%)
- ・道産酒米の作付面積は近年増加傾向にあったが、コロナ禍による需要の減少により、R3年産は、314haと前年比67%となったものの、R4年産は回復傾向。(H25:258ha→R2:468ha→R3:314ha (R4見込355ha))
- ・酒蔵からは、醸造適性の高い新品種の開発や安定した品質の酒米の供給が強く求められている。
- ・道内14の酒蔵では、吟醸酒・純米酒などの特定名称酒の割合を増加(H25:49.3%→R3:62.4%)させるなど特徴ある酒造りを実施。
- ・一方、道内で消費される日本酒に占める道産酒の割合は2割程度と低く推移。
- ・R2年度に2酒蔵・1製造所、R3年度に1製造所が創設され、こうした動きを追い風としながら、道産日本酒の販路拡大に取り組むことが必要。
- ・全国的に増加している輸出(H25:105億円→R3:402億円)についても、北海道(R3:1.5億円)の全国シェアは0.4%にとどまっており、道産日本酒の販売拡大を図るため、ブランド力の強化・認知度の向上が必要。

《事業内容》

★ 道産酒米の生産振興 ★

I 品種開発の加速化 (委託)

- 酒造好適米の特性分析および小規模醸造試験による醸造適性の早期評価



II 高品質な酒米の安定生産

- 酒米栽培技術指導、生産技術研修会の開催
 - ・指導者向け研修会 (農政部)
 - ・マニュアル等を活用した現地指導 (普及センター)
 - ・現地講習会・交流会 (振興局・普及センター)
- 酒蔵の道産酒米に対する評価の把握



- 日本酒関係者による情報共有・取組の連携

- ・道産日本酒懇談会 (仮称)

【構成】
 関係機関・団体
 日本酒醸造
 酒流通・販売
 酒米生産
 酒米流通
 試験・研究機関
 行政機関
 (事務局：農産振興課)

III 道産日本酒のブランド確立 (北海道酒造組合と連携)

- 地理的表示 (GI) や地域団体商標の活用支援
 - ・事例調査、懇談会の開催
- 道内酒蔵の技術向上
 - ・酒造講習会の開催

IV 道産酒米を使った日本酒の販売拡大 (委託)

- 女性・若年層やインバウンド等をターゲットとした道産酒米を使った日本酒のプロモーション

★ 道産日本酒のブランド力強化 ★

《目指す姿》

醸造適性に優れた新品種の開発
 +
 高品質な酒米の安定化生産技術の向上
 ↓
道産酒米の需要拡大・生産拡大

↓
水稻作付面積の維持・拡大

日本一の米どころ
 世界を酔わす酒どころ



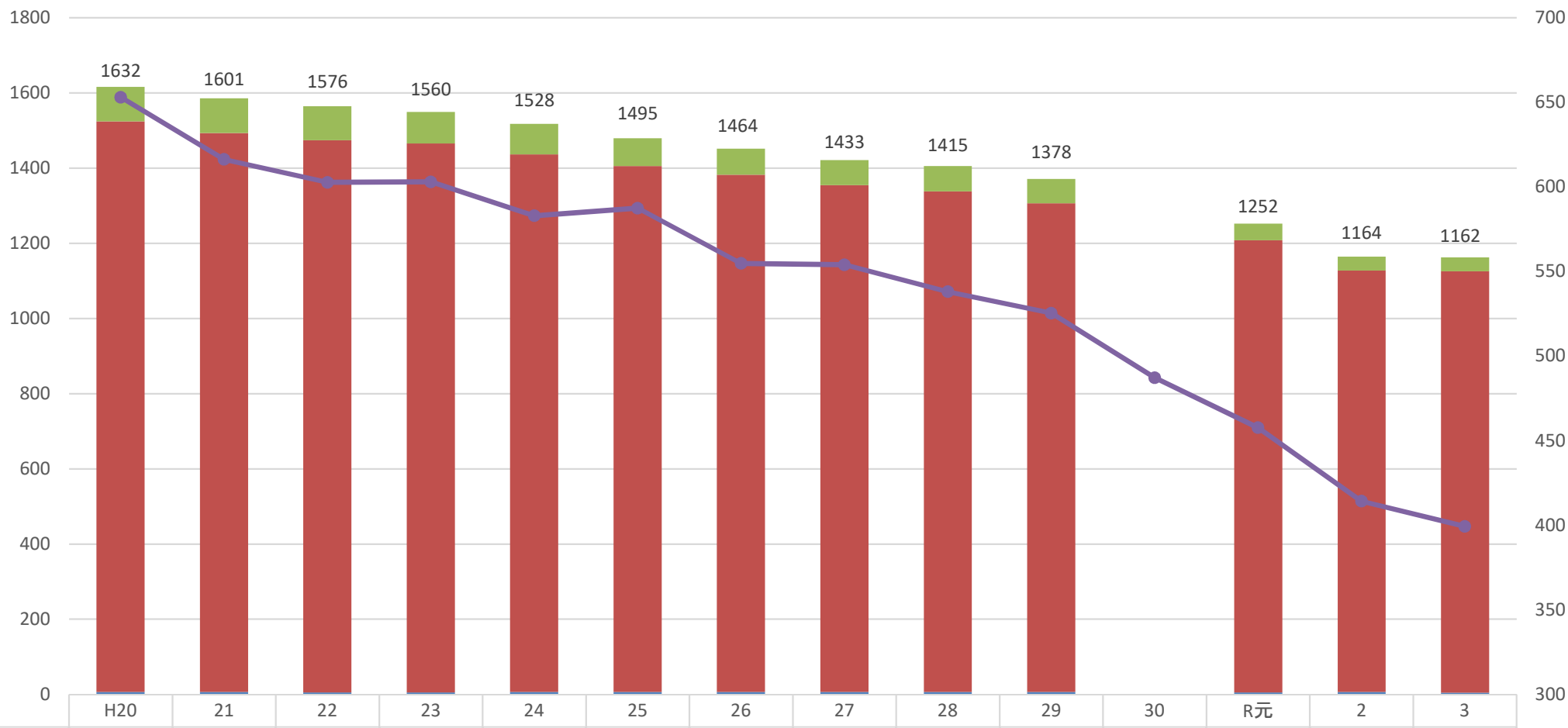
北海道らしい日本酒のブランド力強化
 +
 道産日本酒の認知度向上
 ↓

**道産日本酒の
 道内外での販売拡大**

↓
輸出拡大

(参考1) 全国 事業者数と課税数量の推移

- 事業者数・課税数量は年々減少しており、H20年に比べそれぞれ71%、61%となっている。
- 事業者数のうち、資本金3億円超・従業員300人超の大企業はほぼ一定で推移しているが、大半を占める中小企業と個人事業者が大きく減少。

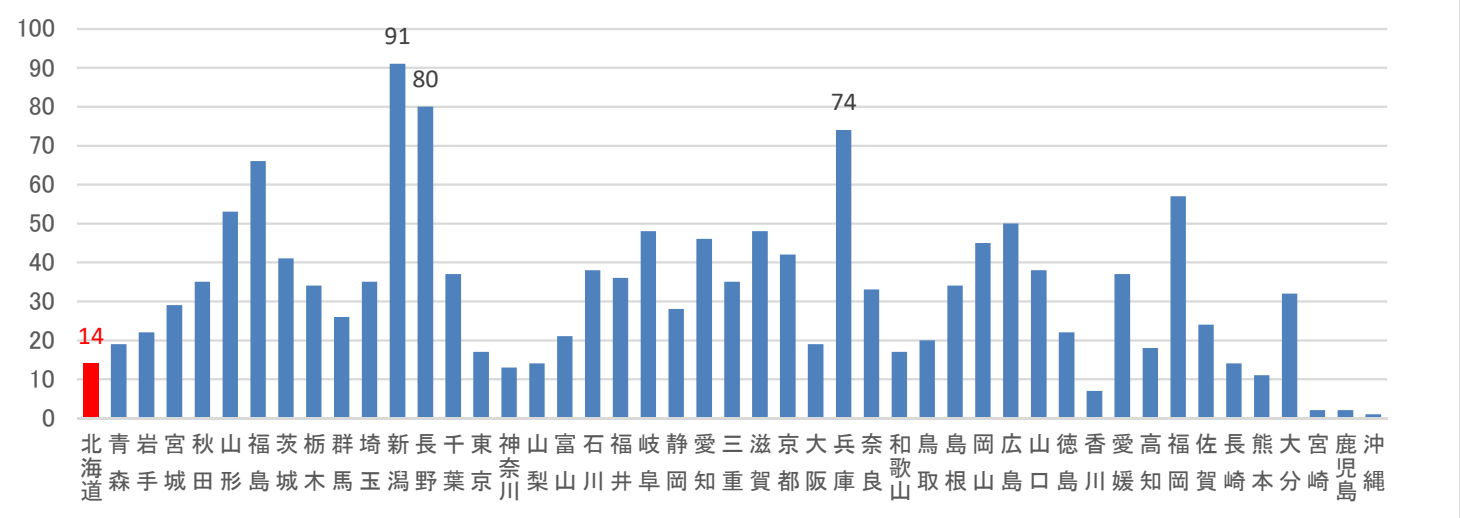


資料:事業者数「清酒製造業の概況(国税庁)」及び「酒類製造業及び酒類卸売業の概況(国税庁)」、出荷量「統計年報(国税庁)」より道作成
 注:H30年の事業者数は未調査

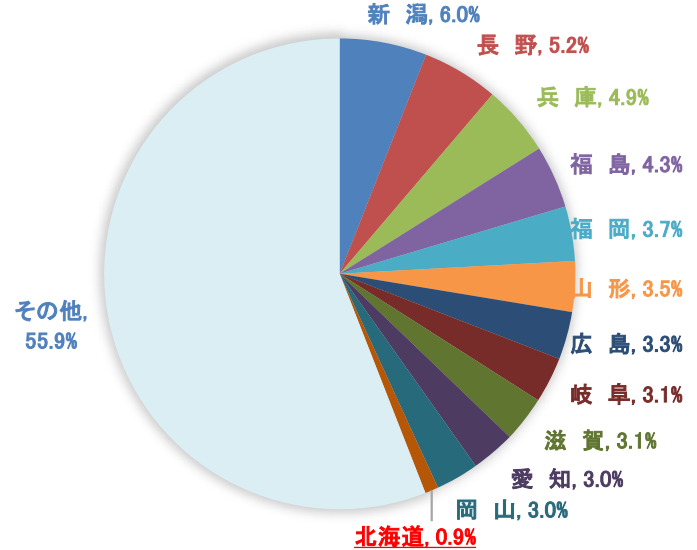
(参考2) 都道府県別 事業者数及び清酒出荷量(令和3年度)

- 事業者数は、新潟県、長野県、兵庫県の順に多く、北海道は39位。
- 清酒出荷量は、大手酒造メーカーを有する兵庫県と京都府で全体の4割以上を占めており、北海道のシェアは約1%。

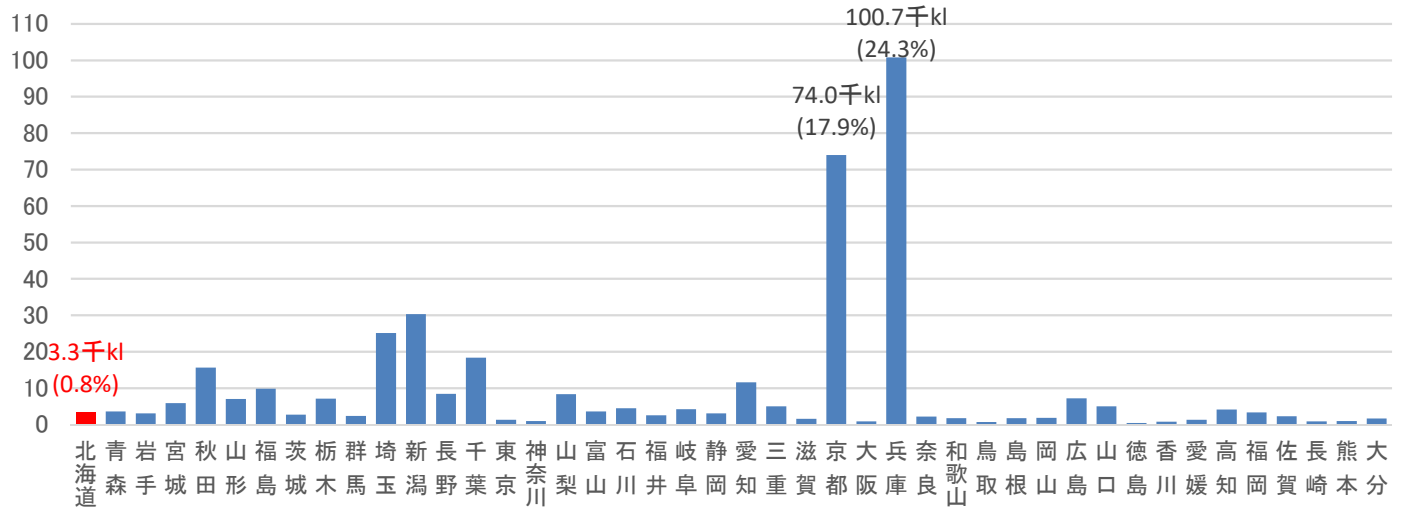
■ 事業者数 (都道府県別)



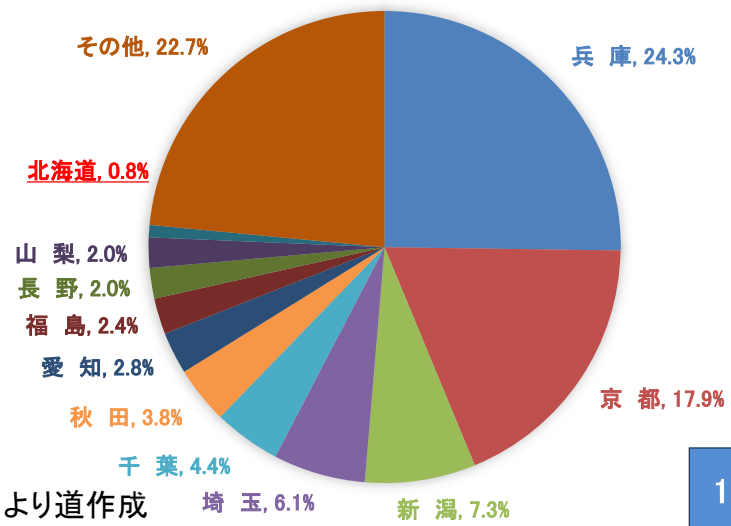
構成比 (事業者数)



■ 出荷量 (都道府県別)



構成比 (出荷量)



資料: 事業者数「酒類製造業及び酒類卸売業の概況(R3年調査分)(国税庁)」、出荷量「統計年報(国税庁)」より道作成

(参考3)道内酒蔵の新たな取り組み

- 教育や食品業界、化粧品メーカーなど異業種との連携による次世代の人材育成や新たな商品開発が活発化。

教育との連携

地元の大学や専門学校・高校と連携し、生徒が育てた酒米を使用した日本酒造り、発酵や醸造の研究と次世代の人材育成

二世古酒造×倶知安農業高校



高砂酒造×旭川農業高校



上川大雪酒造×帯広畜産大学
函館工業高等専門学校



食品業界・化粧品メーカーとの連携

酒や酒粕などの副産物を利用した様々な商品開発

スイーツ



水産加工品



その他食品



美容品

