



日本酒の値上がりについての雑感

神戸大学 経済経営研究所
准教授 藤山 敬史

2020年11月に「そうだ、一緒に呑もうー日本酒の「辛口」を外国人にどう説明するか? (ニュースレターNo.216)」、2023年8月に「時代で変わる酒の味(ニュースレターNo.248)」と題して、日本酒に関する当コラムを書いた。今回、このタイミングでコラムの担当が回ってきたので米の価格高騰に触れざるを得ないだろう。

昨今、米の値上がりが生活を直撃しており、お米を食べることを控えて、小麦などを以前よりも食べているという人もいるだろう。米の値上がりの影響を受けているのは家庭ばかりではない。日本酒の酒蔵もその一つである。言うまでもなく日本酒は米を原材料としているが、清酒を日本酒と名乗るには国内産米のみを使う必要がある。2019年12月における主食用米は1俵(60キログラム)あたり1万4千円半ばであった(農林水産省「日本酒原料米をめぐる状況」令和7年12月)。それに対して、酒米の王様とされる山田錦(兵庫県)は2万3千円半ば、山田錦に次ぐ生産量の五百万石(新潟県)は1万6千円強であった(同)。それが、2025年の速報値では主食用米が3万4千円強、山田錦が3万円強と逆転現象が生じている(同)。これに連動して他の酒米の価格も上昇している。コロナ禍後半以降の物価高騰などを受けて日本酒の値段は上がっていたが、令和の米騒動によって日本酒の販売価格の上昇は続きそうである。消費者として、日本酒との付き合い方を考える良い機会かもしれない。

近年の日本酒にもいくつかの変化が見られる。その1つが、大手酒蔵によるパック酒の多品種化である。各社の定番酒に加えて、純米酒・純米吟醸酒や「しぼりたて」と銘打った酒、香りの良い酒など、たくさんの種類の日本酒を手ごろな価格で買うことができる。日々の晩酌にはもってこいである。パック酒だけではないが、大手酒蔵による低アルコールや発泡性など新しいタイプの日本酒を比較的低価格で買うこともできる。

2つ目の変化が地酒酒蔵における味の多様化である。一昔前(二昔前?)は淡麗辛口が良い酒の代名詞であったが、いまは様々な味の日本酒を楽しむことができる。フルーティーな味やとても甘い味、清酒酵母の代わりにワイン酵母や花などから採取した酵母を使った酒など、飲みやすい酒や和食以外にも合わせやすい酒もある。酸度も高くフルーティーなお酒を塩だけで味付けしたラムチョップのステーキに合わせると、日本酒がソースのようになって美味しかったことがある。

3つ目の変化が熟成酒である。熟成酒自体は昔からあり、全国のスーパーで買えるくらい流通している日本酒にも熟成酒がある。一方、いまは色々な熟成酒が手軽に手に入る。少し気の利いた酒屋さんに入ると2、3年くらい熟成させた日本酒を見つけることができるかもしれない。熟成酒には色々な種類があり、常温や比較的高めの温度で貯蔵されるなどして褐色や黄金色に変化したものもあれば、低温や氷温で保存されてうっすらと黄色いものや無色透明に近いものもある。味はまろやかさが増して爛や常温で飲むと美味しいお酒が多いように思う。おでんや煮物などとの相性も良く、ほっこりと楽しめる。いまではいろいろな味の鍋の素が売っているので、それに合う熟成酒を探すのも楽しい。ウイスキーやシェリーの樽で熟成させたものや海底や洞窟・炭鉱跡などで熟成させたものなど、少し変わった熟成酒もある。味は好みの問題なので新酒も熟成酒もどちらも美味しいが、付加価値として少し値段の高い熟成酒も増えてくるかもしれない。冷蔵庫に余裕があるのであれば(台所の主に怒られないのであれば)、好きな銘柄のお酒を毎年購入して、2年熟成、1年熟成、新酒と飲み比べをしても面白い。冷蔵庫の温度が5度前後なので適度に熟成が進む。少し温度の高い野菜室でも問題を感じたことはない。

もちろんパック酒も令和の米騒動の影響を受けていないわけではないが、一番影響を受けているのは地酒酒蔵の酒である。感覚的には4合瓶で300円から500円程度値上がりしたように感じる。熟成酒はもともと安いものや高いものがあつたのでよくわからないが、今後、影響が出てくるのかもしれないし、付加価値を高めるとい意味では米騒動に関係なく値段が上がってくるのかもしれない。熟成にもコストがかかっているのだから個人的には仕方ないと考えている(セルメス鈴木・藤山「長期貯蔵を要する製品の原価計算に関する多角的考察—清酒の熟成を例に—」『原価計算研究』49(1-2), 42-55, 2025年)。

いま、地酒酒蔵はアルコール需要の低下(国税庁「酒のしおり 令和7年7月」p.1 図1)と原価高騰に悩みながら酒造りを行っている。大手酒蔵も純米酒や吟醸酒をパック酒で安価に提供しており、普段のお酒にはもってこいのお酒であり、日本酒をあまり飲んだことがない人にも飲みやすいものも多い。一方、地酒酒蔵が力を入れている純米酒や純米吟醸酒を普段から飲むということは難しいかもしれないが、ちょっとした休日などには、ちょっといい地酒に合う一品を探してみてもどうだろうか?はたまた、得意料理に合う日本酒を探してみてもどうだろうか?