

“食酢”の輸出

2016年管内実績 数量・金額ともに過去最高！

食酢の歴史は古く、人類が作り出した最も古い調味料といわれています。

記録では、紀元前 5000 年頃のバビロニアで、ナツメヤシや干しブドウを原料とした食酢が造られていたことがわかっています。

日本で食酢が造られるようになったのは、4～5 世紀ころ。

中国からお酒を造る技術とともに米酢の醸造技術が伝えられたのが始まりとされています。

江戸時代になると、現在とほとんど同じ製法の米酢づくりが確立し、一般的な調味料として広く普及してきました。

最近では、メタボリック症候群の改善や美容などの健康ブームに乗って、「飲む酢(ドリンクビネガー)」も流行しています。

東海地方は古くから食酢の生産をしており、200 年以上昔、名古屋税関管内に所在する大手食酢メーカーの創業者によって世界初となる酒粕酢が造られました。当時、この酒粕酢を使った寿司が江戸庶民の間で評判となりその後全国に広がっていったといわれています。

寿司との出会いから販路を広め、そして今日では世界中から注目を集めている「食酢」の輸出について特集しました。



管内実績(金額ベース)

5年連続過去最高を更新

2016 年の名古屋税関管内における「食酢」^{※1}の輸出実績は、

- ・数量 257 万 6,343 ㍓ (前年比 114.8%)
- ・金額 3 億 2,256 万円 (同 105.8%)

となり、数量では 3 年連続、金額では 5 年連続で過去最高^{※2}を更新しました。〔図表1〕参照

10 年前の 2006 年実績(数量 19 万 5,176 ㍓、金額 5,354 万円)と比較してみても、数量では約 13.2 倍、金額では約 6 倍と大きく増加しています。

同じ 10 年前の全国実績^{※3}が数量約 1.8 倍、金額約 1.7 倍であることから、管内の増加率が高い水準で移行していることがわかります。

※1 「食酢」とは、輸出統計品目番号「2209.00-000 (食酢及び酢酸から得た食酢代用物)」をまとめたものです。

※2 「過去最高」とは、データとして比較対照が可能な 1988 年以降の実績となります。

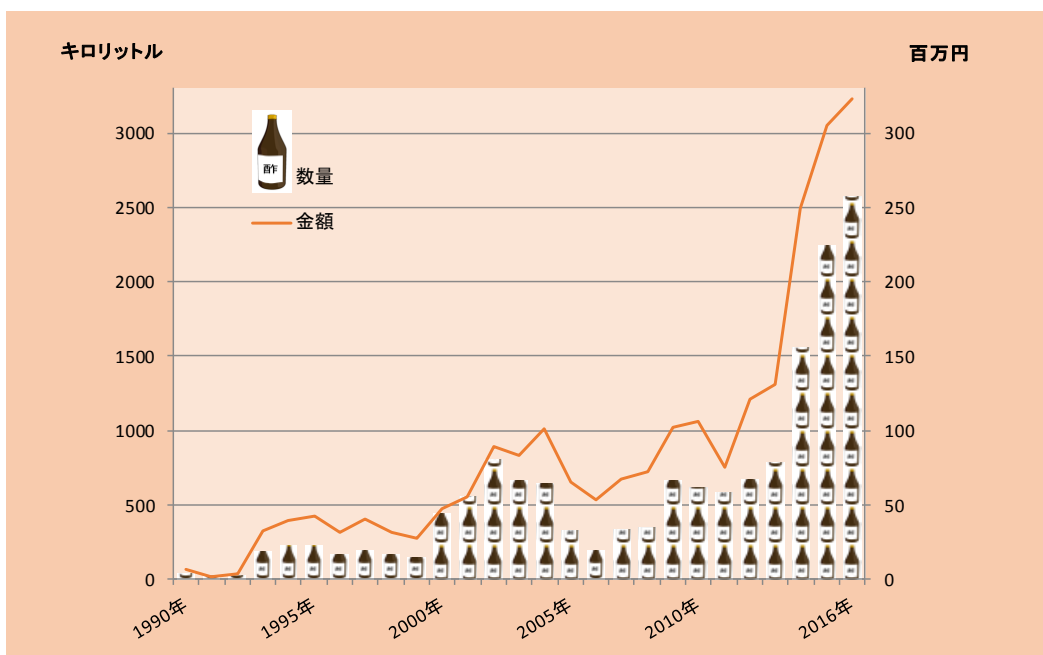
※3 「全国実績」

	2006 年	2016 年	06 年比
数量	9,286 千㍓	16,870 千㍓	181.7%
金額	1,273 百万円	2,224 百万円	174.7%

【図表1】名古屋税関管内の輸出推移①

	数 量 (リットル)			金 額 (千円)			単価 (円/L)
	前年比	全国比		前年比	全国比		
1990年	36,032	69.8%	2.3%	6,179	121.2%	2.5%	171
1991年	20,710	57.5%	1.1%	1,998	32.3%	0.7%	96
1992年	22,510	108.7%	1.1%	3,193	159.8%	1.0%	142
1993年	182,500	810.8%	7.6%	31,911	999.4%	8.5%	175
1994年	222,240	121.8%	8.8%	39,095	122.5%	10.3%	176
1995年	226,407	101.9%	8.4%	41,950	107.3%	10.8%	185
1996年	161,655	71.4%	6.1%	31,371	74.8%	8.0%	194
1997年	198,252	122.6%	5.6%	40,397	128.8%	7.1%	204
1998年	165,474	83.5%	4.2%	31,266	77.4%	4.9%	189
1999年	143,059	86.5%	3.3%	27,167	86.9%	4.1%	190
2000年	440,520	307.9%	1.7%	46,959	172.9%	6.7%	107
2001年	550,953	125.1%	11.0%	54,822	116.7%	7.6%	100
2002年	796,682	144.6%	12.8%	89,090	162.5%	10.0%	112
2003年	663,472	83.3%	10.0%	83,638	93.9%	9.3%	126
2004年	644,809	97.2%	8.4%	100,738	120.4%	9.4%	156
2005年	322,480	50.0%	4.0%	65,320	64.8%	6.1%	203
2006年	195,176	60.5%	2.1%	53,544	82.0%	4.2%	274
2007年	329,604	168.9%	3.2%	67,309	125.7%	4.9%	204
2008年	343,263	104.1%	3.2%	72,654	107.9%	5.1%	212
2009年	657,551	191.6%	6.3%	101,912	140.3%	7.5%	155
2010年	608,401	92.5%	5.2%	105,596	103.6%	7.0%	174
2011年	586,761	96.4%	5.1%	75,556	71.6%	5.4%	129
2012年	673,225	114.7%	6.0%	120,736	159.8%	8.2%	179
2013年	780,059	115.9%	5.8%	131,039	108.5%	8.0%	168
2014年	1,558,006	199.7%	9.9%	249,740	190.6%	12.6%	160
2015年	2,244,542	144.1%	14.4%	304,822	122.1%	15.1%	136
2016年	2,576,343	114.8%	15.3%	322,560	105.8%	14.5%	125

【図表2】名古屋税関管内の輸出推移②



管内の税関別シェアは 増加傾向に

全国税関別シェアを見ると、2016年実績では東京税関が数量、金額ともに全国シェアで30%を超え首位となっており、名古屋税関は数量(シェア15.3%)では第3位、金額(同14.5%)では第5位となっています。

【図表3】 税関別 数量・金額輸出実績(2016年)
(数量:千リットル、金額:万円)

税関	数量	全国比	金額	全国比
全国	16,870	100.0%	222,416	100.0%
東京	6,167	36.6%	73,846	33.2%
神戸	2,114	12.5%	39,065	17.6%
大阪	3,582	21.2%	37,610	16.9%
横浜	2,324	13.8%	35,847	16.1%
名古屋	2,576	15.3%	32,256	14.5%
その他	107	0.6%	3,791	1.7%

管内の税関別シェアについては、10年前の2006年には数量シェア2.1%、金額シェア4.2%であったものが年々増加傾向となり、2016年には共に15%近くまでシェアを伸ばす結果となりました。^{※4} 【【図表1】参照】

《食酢メモ①》

食酢を英語でビネガー (vinegar) といいます。一説によるとその語源はフランス語の vinaigre (ビネーグル) といわれています。

Vin(ぶどう酒) + aigre(すっぱい) からきた言葉で、つまり食酢とはお酒がすっぱくなったものという意味。

2013年 和食がユネスコに登録

管内の輸出実績は2014年において、数量、金額ともに前年比で2倍近くと大きく増加していることがわかります。【【図表1、2】参照】

こうした背景には、2013年に「和食;日本人の伝統的な食文化」がユネスコ無形文化遺産^{※5}に登録されたこともあり、日本の食文化が世界各国から注目を集めていることも大きな要因になっていると思われます。

アメリカをはじめ、ロンドン、パリ、香港など世界の主要都市に回転すし店が次々と出店し、業績を伸ばす中で使われてきた食酢は、すしという日本食文化の浸透とともに、その活躍の場を広げてきたといわれています。



《食酢メモ②》

酢を摂ることは、脂肪の燃焼を促進し、肥満を防ぐこととなります。

日本人で、極端な肥満体系の人が少ないのは、食の多様化とともに採酢量が多くなり、酢が医食同源に貢献しているためとの説も聞かれます。

^{※4} 2006年管内実績の全国税関別順位は、数量、金額共に第5位となっている。

^{※5} 「無形文化遺産」は、ユネスコの事業の一つで、民族文化財、フォークロア(古く伝わる風習・伝承など)、口

承伝統などの無形のもの(無形文化財)を保護対象とすることを目指したものである。

2016年12月現在、我が国の登録件数は21件となっている。(全世界では366件)

輸送形態

海上貨物が99%以上

2016年全国港別実績(金額ベース)をみると、海上貨物として港から輸出された貨物が99.3%、一方、航空貨物として空港から輸出された貨物は0.7%となっており、食酢の輸出ではそのほとんどが海上貨物として輸出されています。

【図表4】全国港・空港別金額構成比(2016年)

	金額(万円)	構成比
全 国	222,416	100.0%
海上貨物	220,771	99.3%
東京港	73,167	32.9%
大阪港	36,034	16.2%
神戸港	35,132	15.8%
名古屋港	32,145	14.5%
横浜港	31,226	14.0%
その他	13,067	5.9%
航空貨物	1,645	0.7%
関西空港	934	0.4%
成田空港	655	0.3%
その他	56	0.0%

各港別のシェアとしては、名古屋港は14.5%で、東京港、大阪港、神戸港に次ぐ第4位となっていますが、税関別シェア同様に名古屋港のシェアも年々増加傾向となっています。^{※6}

県別生産額「愛知県」トップ

(経済産業省公表)

経済産業省が公表している「工業統計」によれば、2013年における酢の生産額は、全国計で553億3千万円となり、都道府県別のトップは愛知県の68億5千万円、その全国シェアは

12.8%で、以下、大阪府(53億6千万円、全国シェア10.0%)、栃木県(32億8千万円、同6.2%)と続いています。

食酢業界によれば、食酢産業の特徴として、分散型の日本酒業界と異なり、上位数社で生産量の大半を占める寡占型であるといわれています。

愛知県下にも大手メーカーが所在しており、更にこれらのメーカーでは国際化を進める中で、既に海外現地工場も設立させるなど積極的な事業展開が進められているところです。

《食酢メモ③》「酢を飲むと体が柔らかくなる」という迷信

柔軟性は靭帯の可動域の拡張なしにはあり得ず、ただ酢を飲んだだけでは関節の可動域が広がることはない。

〔過去に、疲労回復のため、大量の酢を摂取していたサーカス団員の体が柔らかかったことから生じた誤解といわれる。〕

輸出先は

米国中心から多くの国々へ

管内の輸出先地域・国の上位国は、首位のドイツ(8,953万円)を筆頭に、フランス(6,192万円)、アメリカ(4,282万円)、台湾(3,253万円)、そしてオーストラリア(2,457万円)と続いています。

これら輸出先国について10年前からの推移をみると、2006年管内実績では、アメリカ向けの輸出が対世界シェアで49.1%と半数を占めていましたが、2009年からはフランス向けに、更

^{※6} 10年前の2006年名古屋港の全国シェアは、数量2.1%(第7位)、金額4.0%(第6位)でした。

に2011年からはドイツ向けに恒常的な輸出が展開されるなど、主な輸出先地域は欧州をはじめ北米、アジア、そして豪州へと広がりを見せています。〔【図表5、6、8】参照〕

【図表5】管内 2016年輸出先上位3か国の推移
(金額:万円、%:構成比)

	全世界	ドイツ	フランス	アメリカ
2006年	5,354	—	—	2,628 49.1%
2007年	6,731	—	—	3,634 54.0%
2008年	7,265	—	—	2,684 36.9%
2009年	10,191	—	143	2,086 20.5%
2010年	10,560	—	162	2,619 24.8%
2011年	7,556	222	626	1,425 18.9%
2012年	12,074	2,842	2,457	2,609 21.6%
2013年	13,104	3,359	2,590	2,893 22.1%
2014年	24,974	10,434	3,512	3,139 12.6%
2015年	30,482	9,814	3,878	4,071 13.4%
2016年	32,256	8,953	6,192	4,282 13.3%

このように食酢の輸出先国が世界的に広がりをを見せている背景には、日本料理を代表する「SUSHI」がグローバルフード化し、本物の味、品質、付加価値を備えた日本の伝統的な米酢、粕酢^{※7}が世界的に好評を得ているためといわれています。

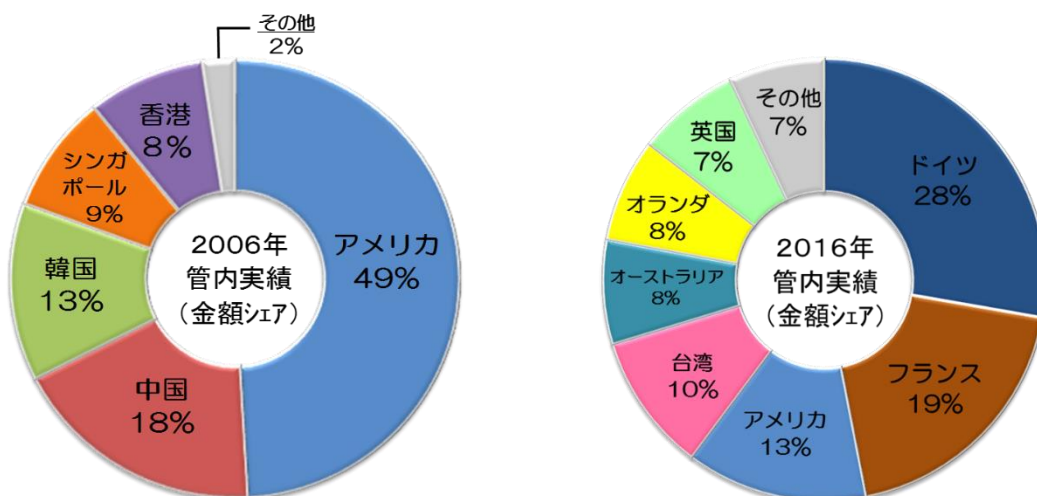
更に、食酢の国内生産量はこの10年間でほぼ横ばい状況にある中で、生産量に占める輸出数量は右肩上がり増加しており、こうした状況からも食酢の海外需要は今後ますます増大、多様化すると予想されています。〔【図表7】参照〕

【図表7】国内生産量と全国輸出数量の推移

	生産量(A)	輸出量(B)	(B÷A)
2006年	434.7	9.3	2.1%
2007年	417.3	10.4	2.5%
2008年	404.3	10.8	2.7%
2009年	411.1	10.4	2.5%
2010年	411.9	11.8	2.9%
2011年	403.7	11.5	2.8%
2012年	394.4	11.3	2.9%
2013年	409.6	13.4	3.3%
2014年	405.6	15.8	3.9%
2015年	414.9	15.6	3.8%

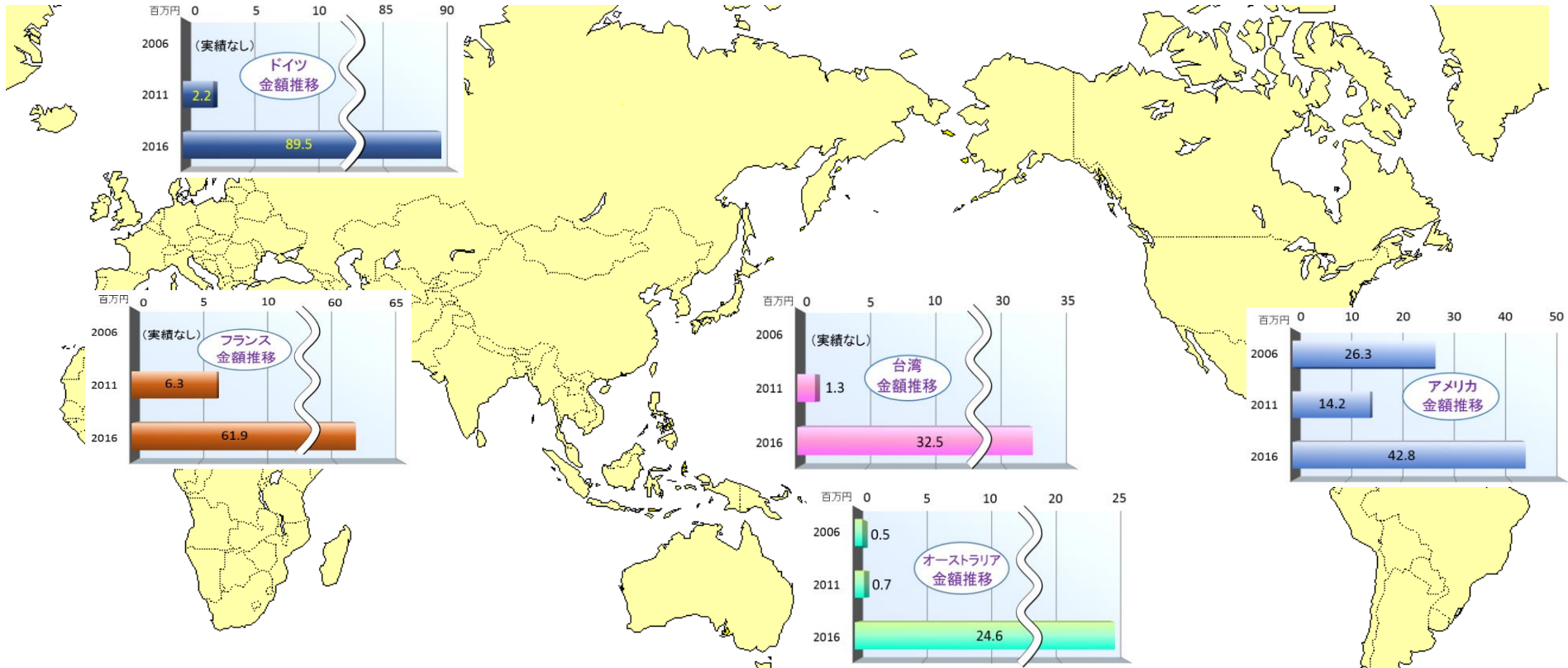
※1 生産量は「年度集計」、輸出量は「暦年集計」
 ※2 国内生産量は、農林水産省調べ
 (2009年度以降は、全国食酢協会中央会による推計値)

【図表6】管内 2006年及び2016年の国別金額シェア



※7 「粕酢 (かすず)」…酒を絞った際に出る「酒粕」を原料とした穀物酢で、一般的な米酢が酢の物や和え物に適しているのに対し、粕酢は酢飯に適しています。

【図表8】 管内輸出金額上位 5 か国の推移 《10 年前(2006 年)→5 年前(2011 年)→2016 年》



2016 年上位 5 か国の実績

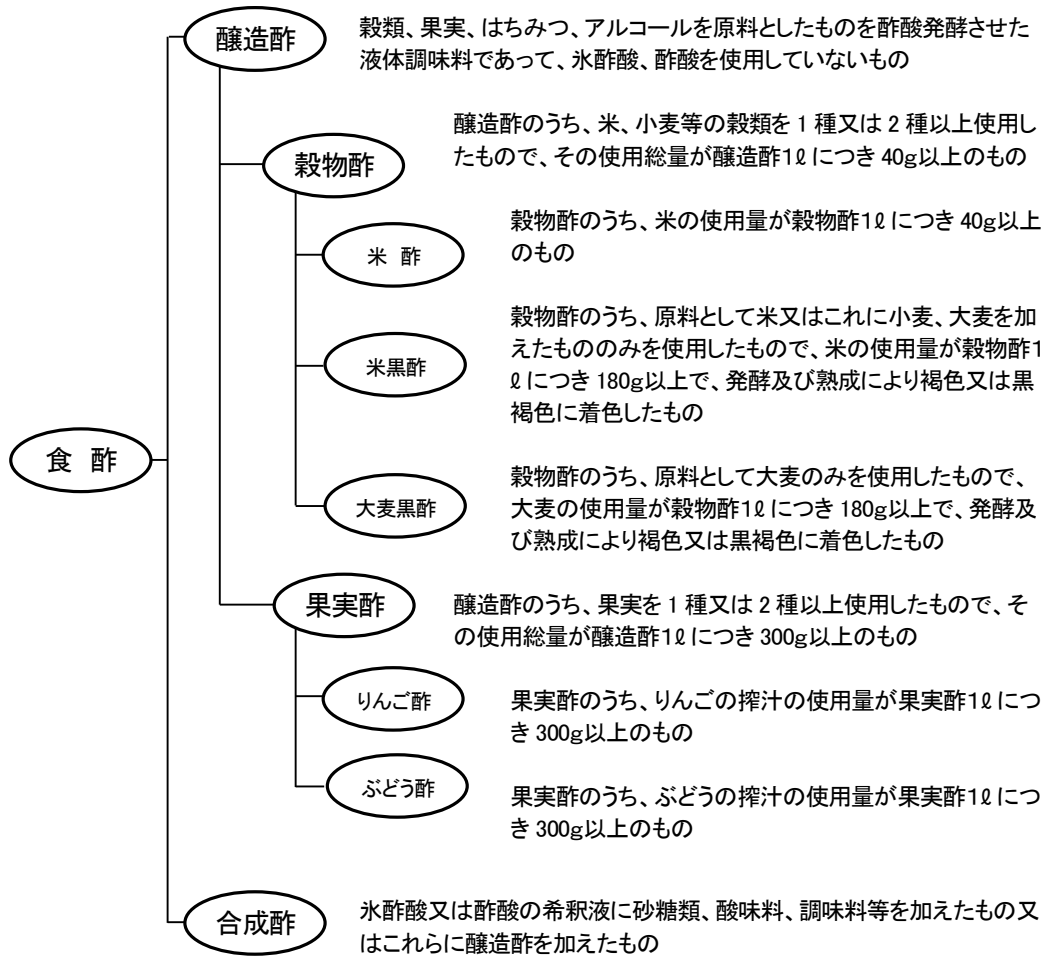
	2006 年	2011 年	2016 年
ドイツ	—	222 万円	8,953 万円
フランス	—	626 万円	6,192 万円
アメリカ	2,628 万円	1,425 万円	4,282 万円
台湾	—	128 万円	3,253 万円
オーストラリア	54 万円	67 万円	2,457 万円



税関イメージキャラクター
カスタム君

(おわり)

- 1979(昭和 54)年 6 月 8 日、「食酢の日本農林規格」が公示され、日本農林規格 (JAS) での呼称は「食酢(しょくす)」となった。
- 「食酢」は、農林水産省が定めた「食酢品質表示基準」で次のように分類されています。



《上記内容の詳しいことは同基準を参照願います。》



江戸時代末期に食べられた握り寿司の食品サンプル。大きさは今の握り寿司の 2 倍位あったようです。

《酢の発展はすしと共に》

すしの原点となるのは、今でいう「熟れ鮓(なれずし)」であったといわれています。塩漬けにした魚を米飯に漬け、乳酸発酵させる熟れ鮓は、一年以上かけて作られていました。

江戸時代に入ると、酢を一部加えて発酵を早めた早鮓が登場し、やがて握り鮓へと発展することとなります。

しかし使用される「米酢」は大変高価なもので、庶民が口にできるものではありませんでした。

そうした中、ある食酢メーカーの創業者となる人物が、「酒造りで生じる酒粕を生かす道はないか」と考え、そして世界初となる「酒粕酢」をつくり上げました。

この酒粕酢は風味が大変よく、当時江戸庶民の間で既に広がりつつあった握り寿司との相性が非常に良かったため、またたく間に江戸中に広がっていったといわれています。



税関ロゴマーク

税関ロゴマークのデザインは、航空機、船、ゲート（門）を組み合わせて構成されています。

ロゴマークにある、ゲート（門）の中の秤は公平を、鍵は保全を意味し、税関の役割を図で表現するとともに、3つの桜が税関の使命（安全・安心な社会の確保、関税等の適正・公平な課税、貿易の円滑化）を示しています。

写真提供：内堀醸造株式会社、体験型博物館ミツカンミュージアム

本資料を引用する場合、名古屋税関の資料による旨を注記して下さい。
本資料に関するお問い合わせは、名古屋税関 調査部 調査統計課（TEL052-654-4176）までお願いします。

また、貿易統計は名古屋税関HPでもご覧いただけます。

《 <http://www.customs.go.jp/nagoya/> 》