

**【質問票1】**

**Q.1 スイスワインが一番飲まれている国はどこですか？**

スイスです。生産量の約1~1.5%が輸出されていますが、主要国はドイツとフランスです。

**Q.2 他国のワインに比べてスイスワインの価格は少し高めな気がします。あまり流通していないからではないでしょうか？**

勿論、流通など輸送コストの問題も関わっていますが、労働賃金の問題大きく影響しています。

例えば、カリフォルニア、チリ、オーストラリアの畑での労働時間100~200時間ですが、スイスは700~1,100時間です。賃金価格は前者の5~7倍もかかるそうです。

スイスは傾斜地の畑も多いので手作業が主となります。

**Q.3 スイス国内でのワインとチーズの価格は？**

ご存知のように、近年のスイスフラン高や輸送コスト、倉庫管理費、人件費、内容検査証明等手数料などがあり現地価格にこれらが上乗せされます。ワインは輸入商社各社でも状況は異なりますが2.5~3倍の価格となっています。

一方チーズは熟成度や輸入と供給のバランスによって価格帯も様々ですが、人気のある一般的なグリュイエールAOPなどは現地価格の1~1.2倍で日本の市場取引されているようですが、これも今後はスイスフランの状況によって輸送コストも含めて値上げが予想されます。

関税については両者とも現在2国間で協議された結果、撤廃されています。

**【質問票2】**

**Q.1 日本で販売されているのか？**

輸出量は生産量の1~1.5%ですが日本で現在はネット販売などを中心に販売されています。

レジメに記載しました拙著サイトをご覧ください。

『オシャレなスイスワイン 観光立国スイスの魅力』内の別冊付録「スイスワイン・輸入販売会社一覧」

\*クロスカルチャー出版 <http://crosscul.com/book/b556984.html>

**Q.2 白と赤の比率はどのくらいか？**

生産比率は2019年では赤、白各50%ですが、輸出はその年の状況にもよりますが、シャスラを中心とする生産状況など白の方が若干多いようです。

**Q.3 ビール、ワイン、スコッチウイスキーの中でスイスではどれが一番人気があるのか？**

世界のワイン消費ラインキング4位のスイスでは、やはりワインの消費量が一番多いようです。

ビールは、ドイツ語圏が小麦の文化ですので、少量生産の地ビールも多く生産されて消費されています。ハーブのお酒やチーズで有名なアッペンツェル州のビールなどが日本は輸入されているようです。[https://www.wine-kishimoto.com/search\\_c/switzerland\\_beer.html](https://www.wine-kishimoto.com/search_c/switzerland_beer.html)

スコッチも飲まれているのですが、日本と同じように、近年スイスの若年層の間でのアルコール離れもあり、アルコールの強い飲料が余り好まれないのが現状です。

### 【質問票 3】

Q.1 スイスをはじめヨーロッパの国々では地元の生産地を大切にしているのが分かりました。ところで、人々が日々の生活でヨーロッパ以外からの輸入食品はどの程度浸透していますか？

スイスは日本と同じように食料自給率が低いため食品の輸入額が多い国です。

農産物に関しては、政府補助が手厚く自給自足を目指していますが、飲料を含む食品の輸入は年間 100 億ドルを超えています。

厳しい気候条件もあり、主食の穀物やジャガイモの収穫が少ない年には EU 諸国（ベルギー、フランス、ドイツなど）からの輸入にこれらを頼っています。

果物もメロン、オレンジ、リンゴなどをイタリアやタイなどから輸入しています。

また、魚や甲殻類は海のないスイスはタイ、ベトナム、ベルギー、アメリカからの輸入製品で賄われているようです。

### 【質問票 4】

Q.1 ご講演の前半で列車の説明時に駅で購入できるランチ BOX のような商品の写真とお話がありましたが、商品名が聞き取れなかったので、ご教示ください。

「スイスグランドツアー・スナックボックス」はスイスグランドトレインツアーの列車旅ではなく、ドライブツアーである「スイスグランドツアー」のシステムで、利用拠点の地図が URL に公開されています。

スイス政府観光局「グランドツアー・スナックボックス」

<https://www.myswitzerland.com/ja/experiences/the-grand-tour-snackbox/>

- グランドツアーのルートに点在する 52 店の公式販売店のいずれかで 25 スイスフランのスナックボックスを購入。20 スイスフランで、その土地の特産品（二人分）をつめてもらう
- 訪れた土地にある販売店ごとに異なる地元の特産品・銘菓（二人分）を、20 スイスフランで繰り返し詰め替え・補充してもらう（観光局ホームページ抜粋）

ご参考までに同局の「E-Grand Tour」をご覧ください。

<https://www.myswitzerland.com/ja/experiences/experience-tour/car-motorcycle-grand-tour/e-grand-tour/>

### 【質問票 5】

Q.1 標高の高い畑でブドウは完熟するのか？

一般的に標高の高い山岳地帯ではブドウ栽培が難しいとされますが、スイスで最も標高の高いブドウ畑が広がるヴァレー州（標高 650～1150m）を例とすれば、年間の日照時間は 2500 時間もあり、栽培に必要なとされる 1250～1500 時間以上の日照時間が得られています。ブドウが成熟する春から夏にかけては、この日照条件や適度に乾燥した気候によりブドウの生育が進み、収穫時には高糖度のブドウができます。

これらの条件が相まってスイスの標高の高いブドウ畑での生産は成立していますが、1150m 以上の標高の高い地域ではブドウ栽培は行われていません。

## Q.2 補糖は一般的に行われているのか？

補糖については許可されていますが、スイス国内で VinNature など自然派ワインの生産においては、禁止されています。スイス国内でも他国と同じように自然派ワインの生産が徐々に増えています。

## Q.3 スイス隣国のドイツ系品種の状況は

シルヴァナーは隣国のフランスでは、アルザスワインの中で親しまれています。また、スイスの隣国のドイツでは生産量（2020）が白のブドウ品種のベスト5となっています。2000年になって実際にはリースリングとマドレーヌロイヤルの交配であることが初めて判明したミュラー・トゥルガウは、ドイツでも多く生産されていて生産量（2020）がベスト2となっていて、世界のワイン愛好家にも人気があるようです。

### 【質問票6】

#### Q.1 スイスの物価は世界で高く、内陸輸送費や人件費なども含めての生産コストが高いこと、非EUなので域外関税が高いことなどでワイン品質評価に対しての割高感があるのではないのでしょうか？

特に人件費などの生産コストは他国に比べて高い水準です。例えば、カリフォルニア、チリ、オーストラリアの畑での労働時間100～200時間ですが、スイスは700～1,100時間です。賃金価格は前者の5～7倍もかかるそうです。ですから、近年ではこのコスト削減に向けて、ドローンなどを利用した畑の監視システムなどが徐々に進められています。

輸入の関税につきましては、日本とスイスは2009年9月1日に締結した自由貿易・経済連携協定によって段階的な関税の撤廃が実施されたため、現在ワインについての課税はありません。

いづれにしましても、独自のサプライチェーンの構築など皆様に愛されるスイスワインの将来への転換に期待したいと思います。

以上が皆様の質問への回答です。

この度は、スイスのワインと食につきまして多くの興味を傾けていただき、ありがとうございました。

どのご質問もたいへん興味深い質問が多く、スイスワインの将来像と見据えられた経済的な観点からのご質問なども寄せていただき、私自身が学ばせていただくことが多くありました。

皆さまには心から感謝申し上げます。

今後もスイスのワインと食を通して皆様の生活がより豊かで健康に満ち溢れた時間となりますことを祈念いたしております。

文責：井上萬葡