vinetur

El precio del arroz de mesa en Japón sube más del 50% y pone en jaque al sector del sake

La escasez y el encarecimiento del arroz amenazan la producción y exportación de sake mientras caen los agricultores y suben los costes

miércoles 5 de noviembre de 2025



El sector del sake en Japón atraviesa un momento complicado debido a la escasez de arroz y al aumento rápido de los precios. El arroz es el ingrediente principal del sake y determina en gran medida su calidad. En Japón, solo alrededor del 3% de la producción total de arroz se destina a la elaboración de sake. Para este fin, se emplean tres tipos de arroz: el arroz desarrollado específicamente para sake (conocido como sake rice), el arroz para productos procesados como miso o galletas (processing rice) y el arroz de mesa junto con otros tipos. En 2023, el 42% del arroz utilizado para sake era sake rice, el 35% processing rice y el 23% correspondía a arroz de mesa y otros.

La escasez actual de arroz está provocando un aumento importante en los precios, lo que afecta directamente a la producción, al precio final y a la estrategia de exportación del sake. La Asociación Japonesa de Productores de Sake y Shochu (JSS) considera este asunto prioritario y sigue la evolución con atención.

El processing rice es fundamental para las bodegas que producen sake en gamas medias y bajas, ya que su precio suele ser inferior al del arroz de mesa. El gobierno japonés ha subvencionado tradicionalmente este tipo de arroz para mantenerlo más barato que el destinado al consumo directo. Sin embargo, recientemente el precio del arroz de mesa ha subido más del 50%. Esta subida se debe a varios factores: políticas gubernamentales, cambios climáticos y un aumento repentino en la demanda. Durante décadas, el gobierno aplicó una política llamada “gentan” para reducir la superficie cultivada de arroz ante la caída del consumo interno. Esta política estuvo vigente durante unos 50 años hasta su suspensión en 2018. A esto se suman las menores cosechas por el clima y un repunte en la demanda por parte del sector hostelero, impulsado por la llegada masiva de turistas extranjeros. Todo ello ha alterado el equilibrio entre oferta y demanda desde 2024.

Como consecuencia, algunos agricultores han optado por plantar arroz de mesa en lugar de processing rice, lo que hace prever una reducción en la disponibilidad de este último y un aumento adicional en su precio durante 2025.

La situación del sake rice es aún más compleja. Este tipo de arroz es difícil de cultivar porque sus plantas son más altas y tienden a doblarse bajo su propio peso, lo que complica la cosecha y reduce los rendimientos. A pesar de estas dificultades, los

agricultores que cultivan Yamada Nishiki —la variedad más conocida— mantienen un fuerte compromiso con su producción. Hyogo es la prefectura líder en este cultivo, representando más del 30% del total nacional.

En Hyogo existe un sistema llamado “muramai”, que une a agricultores y bodegas mediante acuerdos exclusivos: toda la producción de sake rice de ciertos distritos es comprada por bodegas concretas. Además, cuando las bodegas atraviesan momentos difíciles —como ocurrió tras el terremoto Hanshin–Awaji— los agricultores colaboran con ellas ofreciendo mano de obra sin coste adicional. Este sistema fomenta una relación basada en la confianza mutua y refuerza el sentido de responsabilidad entre ambas partes.

Según Takashi Fujimoto, director gerente de JA Hyogo Rokko, este modelo ha permitido que los productores locales mantengan su dedicación al Yamada Nishiki incluso cuando otros agricultores han cambiado a cultivos más rentables como el arroz de mesa. Sin embargo, fuera de Hyogo sí se observa un traspaso hacia otros tipos de cultivo.

El número total de agricultores dedicados al arroz ha caído cerca del 25% entre 2015 y 2020, mientras que la edad media sigue aumentando. Los costes asociados a fertilizantes y otros insumos también suben, lo que hace inevitable un encarecimiento generalizado del producto si se quiere garantizar la viabilidad futura del sector arrocero.

Ante esta situación incierta, la JSS ha puesto en marcha un sistema extraordinario para garantizar préstamos destinados a la compra de arroz por parte de las bodegas. Así pretende ayudarles a superar esta etapa complicada. Además, solicita al gobierno que amplíe las ayudas directas a los productores e incluya también al sake rice dentro del programa actual de subvenciones agrícolas.

La evolución tanto en volumen como en precio del sake rice y processing rice sigue siendo incierta. Por ello, desde la JSS insisten en mantener una vigilancia constante sobre estos factores clave para el futuro inmediato del sector del sake japonés.