vinetur

I prezzi del riso da tavola in Giappone aumentano di oltre il 50 per cento, mettendo in crisi i produttori di sake e minacciando le esportazioni

Il cambiamento climatico, i cambiamenti politici e il turismo determinano la scarsità di riso, mentre gli agricoltori abbandonano il sakè per colture più redditizie, destando l'allarme dell'industria.

mercoledì 5 novembre 2025



L'industria giapponese del sakè sta affrontando una grave sfida: la carenza di riso, il suo ingrediente principale, fa lievitare i costi e minaccia la produzione. Il sake si basa su tre tipi di riso: il riso per sake sviluppato specificamente per la produzione di sake, il riso da lavorazione utilizzato in alimenti come il miso e i cracker di riso e il riso da tavola. Nel 2023, i produttori di sake utilizzeranno circa il 42% di riso per sake, il 35% di riso da lavorazione e il 23% di riso da tavola e altre varietà.

L'attuale carenza riguarda tutte e tre le categorie. Il riso da lavorazione, spesso utilizzato per il sake di prezzo medio-basso, è stato tradizionalmente mantenuto a prezzi accessibili grazie ai sussidi governativi. Tuttavia, il prezzo del riso da tavola è aumentato di oltre il 50% nell'ultimo anno. Questo aumento è stato causato da diversi fattori: una politica governativa a lungo termine, nota come "gentan", che ha ridotto le superfici coltivate a riso per decenni, una diminuzione dei raccolti dovuta ai cambiamenti climatici e un forte aumento della domanda da parte dei turisti stranieri che pranzano fuori casa in Giappone. Il risultato è stato uno sconvolgimento dell'offerta e dei prezzi del riso da tavola e da lavorazione.

Con l'aumento dei prezzi del riso da tavola, alcuni agricoltori stanno passando dalla coltivazione del riso da lavorazione a quella più redditizia del riso da tavola. Si prevede che questo spostamento ridurrà l'offerta di riso da lavorazione nel 2025 e ne farà aumentare il prezzo. La Japan Sake and Shochu Makers Association (JSS) sta monitorando da vicino questi cambiamenti, perché influenzano non solo i costi di produzione ma anche le strategie di esportazione del sake giapponese.

Il riso per sake presenta una serie di difficoltà. È più alto rispetto ad altre varietà e incline all'allettamento, cioè a cadere sul campo, il che rende più difficile il raccolto e riduce le rese. Nonostante queste sfide, alcune regioni mantengono una forte tradizione nella coltivazione del riso sake. Nella prefettura di Hyogo, che produce oltre il 30% del riso per sake del Giappone, gli agricoltori coltivano lo Yamada Nishiki con un sistema chiamato "muramai". Questo sistema crea uno stretto legame tra gli agricoltori e i birrifici: i birrifici si impegnano ad acquistare tutto il riso da agricoltori designati, mentre gli agricoltori a volte aiutano i birrifici durante le crisi. Questo rapporto promuove un senso di orgoglio e responsabilità tra i coltivatori.

Takashi Fujimoto, amministratore delegato di JA Hyogo Rokko, afferma che questo sistema aiuta a mantenere gli agricoltori impegnati nella coltivazione dello Yamada Nishiki, anche se in altre regioni i produttori passano al riso da tavola per ottenere migliori profitti. Tuttavia, al di fuori della Prefettura di Hyogo, molti agricoltori si sono già allontanati dalla produzione di riso per sake.

Il contesto più ampio di questi cambiamenti comprende una diminuzione del numero di coltivatori di riso - circa il 25% tra il 2015 e il 2020 - e l'invecchiamento della forza lavoro. L'aumento dei costi dei fertilizzanti e di altre forniture rende più difficile per gli agricoltori rimanere in attività senza prezzi più alti per i loro raccolti. Sebbene un certo aumento dei prezzi possa essere necessario per la sostenibilità, il rapido ritmo dei recenti aumenti sta causando problemi a tutto il settore.

Per aiutare i birrifici a far fronte a questi improvvisi aumenti dei costi, il JSS ha introdotto un "Sistema di garanzia di emergenza per i forti aumenti del prezzo del riso". Questo programma garantisce i prestiti che i birrifici contraggono per acquistare riso e altri materiali di produzione. L'associazione sta inoltre sollecitando il governo a

estendere i sussidi anche ai coltivatori di sake, attualmente esclusi da alcuni programmi di sostegno.

Con l'incertezza che circonda sia l'offerta che il prezzo dei principali tipi di riso, la JSS afferma che continuerà a monitorare da vicino gli sviluppi. Il risultato avrà implicazioni significative non solo per il mercato interno del sake giapponese, ma anche per le sue crescenti esportazioni in tutto il mondo.