

山梨県若者海外留学体験人材育成事業（大学生等コース）
留学結果報告書

令和 6 年 9 月 15 日

山梨県知事 殿

本人氏名

富田 理沙

次のとおり留学の成果を報告します。

留 学 先 国 名	フランス
学 校 等 名	ボーン職業訓練センター
留 学 期 間	令和 5 年 8 月 23 日 ～ 令和 6 年 8 月 23 日
・フランスでの気候変動に対応したワイン製造法を学ぶ ワインの専門学校として知られるボーン職業訓練センターでは、ブドウ栽培からワイン醸造までの理論を座学で学んだ。ブドウ栽培の理論の授業では、ブドウ畑の病気対策を取ることができるようになるのが最終目標であった。例えば、天気予報などを見て、どのタイミングでどのくらいの量の銅や硫黄、農薬を撒いて畑を保護するべきかといった演習問題を行った。この演習内では、畑の管理は非常にシステマティックに行われるものだと感じた。 さらに、同センターのプログラムに付随するワイナリーでの研修では、年間を通してワイナリーの活動に参加することが出来た。特に、その年のワインの出来を決めるカギとなる3月から7月の活動時期のことは印象に残っている。この時期は、ブドウ栽培の授業で学んだ農薬等散布の時期に該当する。しかし、実際の畑では事前に理論で行った演習問題とは同様に行かないこともあり、どこのワイナリーも気を張っているように感じた。例えば、実際の天気予報にはないような急なゲリラ豪雨に見舞われることが今年は非常に多かった。そのため、本来予定していた散布では間に合わないということもある。その一方で、年間使用最大量なども定められているため、その範囲内でうまくやりくりする必要がある。このような問題を解決するために、この時期には、Agriculture Biologique という環境に配慮した方法でワイン生産を行う方針のワイン製造者が集まり、会議を行う。一人の力では、集められる情報にも限りがあるが、他の生産者と情報共有・意見交換をすることで、よりよい畑管理を行おうとすることが目的である。彼らは、本来同業ライバル企業であるものの、そんなことはさて置き、最大の敵である気候変動に協力して立ち向かうことが先であるそうだ。	



(写真1) 私のいるブルゴーニュ地方では、異常気象による霜の影響が甚大であり、その対策として、ブドウの木の剪定の際に通常よりも長く枝を残すことで霜による被害の対策を取っていた。

また、フランスでは、既に起こってしまった環境変動に対応するだけでなく、将来のワイン産業や地球のことを考え、環境変動を少なくするための取り組みも活発に行われている。その一つが Biodynamie である。ビオディナミの認証機関として有名なのは demeter であるが、その期間のルールに従いワイン造りを行うことは、自身のブドウ畑の土壌改善に役立つだけでなく、ワインにロゴを張り付けることが出来、環境問題に関心の高いフランス国の消費者からの販売促進にも役に立つ。

これら一連のことを通して、気候変動に対応したワイン製造方法は、フランスにおいてもまだ完全に確立しているわけではないと感じた。しかし、そんな状況の中で最も重要なのは、現在ある情報を最大限に生かすということだと感じた。そのためには、フランスのようにワイン業界を組織化して、ワイナリー間での情報共有をすることが大切であると思う。山梨は他県と比べて、ワイナリーが多いこともあり、比較的ワイナリー同士の協力がしやすい環境であるように感じる。と同時に、外部からの参入や、新規ワイナリーの設立がなかなか難しいように感じる。ここはひとつ、ワインを山梨県だけのものとして独占せず、他県ワイナリーとも情報共有をすることで、以前の山梨県にはなかった環境変動に対応したワイン造りの解決策を見つける手掛かりになるのではないかと感じた。

また、フランスでの滞在中に、ガイヤックというとても小さな地域のワイナリーへ訪れた。そこは、私が主に滞在していたボヌとは異なり世界的に有名なワイン産地という訳ではなく、大変な田舎であったが、そのような小さな地域にもワイン分析センターや機械の貸し出し施設などの設備が整っており、やはりワイン事業という点に関してフランスは非常に先進国であるということを感じた。このような設備を整えることで、環境変動があっても、きちんとブドウの熟度などを見分けるための技術、醸造中の経過観察を行えるなどといった、ワインの質を保つことに繋がるのだと考えられる。



(写真 2) 貸出機械の瓶詰め機



(写真 3) ワイン分析センター

・フランスにおける山梨ワインの評価を知る

その前に必要なのが、現時点での山梨ワインの評価を知る、ということである。正直なところをいうと、フランスでの日本ワインの認知度はほとんどなく、現時点では山梨ワインの評価、というよりも日本ワインの評価としてまとめてせざるを得ない。そんな状況であるがゆえに、実際の質の評価よりも先に、物珍しさで評価してくれているという部分が大きいようにも感じる。しかし、今回の留学を通して、日本ワインと山

梨ワインをフランス地元人に評価してもらえる機会が何度かあったため、その結果をまとめたい。

まず、日本ワインといっても、日本固有品種と欧米品種がある。これらをブレンドして作るワインもあるため2種類に分けられるというものではないが、日本ワインを評価する際に、興味深いコメントがあった。「フランス地元人も飲みなれている欧米品種よりも、日本固有品種の方が気に入った。なぜなら、日本の欧米品種ワインはフランスにある欧米品種ワインとは違い、品種を知った上で飲むと、普段飲み慣れている欧米品種とのギャップに驚いてしまうから。」といったコメントだ。私は、飲みなれている欧米品種の方が圧倒的に人気だろうと単純に考えていたため、もっと私たちの国の品種を自信をもって売り出してもいいんだとハッとさせられた。

山梨県の代表的品種であるマスカット・ベリーA と甲州の評価についてであるが、結論から言うと賛否両論。ただし、どちらもグラン・ヴァン（偉大なワイン）といった評価ではなく、日常的に飲むワインとしておいしいという評価であった。本来、山梨県では一升瓶にワインを入れて、仲間と楽しくワイワイ飲むという文化があったのだから、これらの意見は非常に的を射ているようにも感じる。では、具体的に、マスカット・ベリーA に対する意見としては、「香りがとてもチャーミングなので、ワインを飲みなれていない人にも飲みやすいワインだ」「ロゼにして気軽に飲めるワインとして優良である」「香りの印象に対して、酸が強すぎる」といった評価だった。甲州に関しては、「すっきりしていてアペリティフ（食前酒）として飲むワインにちょうどいい」「香りが少なく物足りない」「日本酒みたいだ」という評価を受けた。

一方で、これらの日常的に飲むワインとしての評価とは対照的に、フランスに仮に日本ワインを輸入して飲むとなるとワインボトル1本50€前後の値段となってしまう、これはフランスにおけるグラン・ヴァンに相当する値段になる。つまり、現時点でのフランスにおける日本ワインの問題は、質そのもの、というよりも日本ワインのスタイルと値段のギャップが問題であるように考えられる。

このような評価を受けたうえで、山梨は引き続き日本固有品種の日本ワインらしいありかたを考えたうえでの製造をすることが、結果的に外国からの評価に繋がるように感じた。これは、中間報告書にも記載したように、すでに素晴らしいワインが数多く存在するフランスなどの海外にあえて日本ワインを売り出すために必要不可欠である。しかし、それと同時に重要になるのが、日本ワインをどのように売り出すのかというコンセプトである。例えば、マスカット・ベリーA をロゼワインとして生ハムなどのカナペとともに提供するのか、分厚いステーキ肉と提供するのかでは、マスカット・ベリーA 自体の評価も変わってくる。まだまだ、日本ワインが知られていない状況であるが、昨年、世界的なワイン産地であるボースにて、第一回目となる日本ワインサロンが開催された影響もあり、日本ワインの海外輸出ムーブは高まりつつある。このような波にのり、山梨ワインを世界に出し、より多くの評価を集め、売り出し方のコンセプトを決めることが大切だと感じた。さらに、フランスの Agriculture Biologique あり方を模して、他県ワイナリーとの協力をすることで、日本ワイン全体の質が向上し、世界に日本ワインが広まり、さらに日本ワインの有名産地として知られる山梨が世界に広まれば、

ワイン県山梨という称号だけでなく、世界の the wine prefecture Yamanashi という称号を目指せるのではないだろうか。