

特集2

日本一のワインの里やまなし ～ワイン産地確立に向けて～

文明開化の夜明けを迎えた明治初期、ワイン造りに情熱を注いだ人々により、この地でワイン造りがはじまりました。

ワイン産業は長い年月をかけ育まれ、国内ワイン生産量の約1/3を生産する日本一のワイン産地にまで成長しました。

そして、今、ワイナリー、ワイン酒造団体、県などが力を合わせ、ワイン産地山梨の確立にむけ、世界も視野に入れた新たなチャレンジがはじまっています。

県産ワインの高品質化に向けて

● 良いワインは良質なブドウから

ワインの味は、原料のブドウでほぼ決まると言われており、世界に通用するワインを造るには、醸造用ブドウの品質の向上が大きな課題です。そこで県では、

醸造用ブドウの品質をさらに高めるため、栽培技術の確立、優良系統の選抜、栽培エキスパートの育成などを柱に新たな取り組みを始めています。

果樹試験場に「醸造ブドウ栽培科」を新設



果樹試験場栽培部醸造ブドウ栽培科

研究者 **渡辺晃樹**さん
Kouki Watanabe

わが国のブドウ栽培は生食用が主流で、これまで栽培技術の研究も生食用品種を中心に進められてきました。

このような中、本県では全国に先駆けて果樹試験場に「醸造ブドウ栽培科」を設け、今年度から醸造用ブドウの栽培技術の確立を目指した本格的な取り組みを始めました。

標高が高く冷涼な環境の北杜市明野町に試験用の畑を整備し、現在は試験に向けて果樹試験場で6種類の試験用苗木を育てています。この春にはこの苗木を試験用の畑に移し、台木の違いによる樹の生育

のコントロールや仕立て方法、整枝剪定方法など栽培技術の検討を行います。海外の専門家や、ワイン酒造組合の協力を得るなど、官民一体となり試験研究を進めていきます。本格的な醸造用ブドウ栽培技術の研究の着手に、栽培農家やワイナリーから大きな期待が寄せられています。

本県に適した醸造用ブドウの選抜

県では、本県の気象条件や土壌に適した醸造用ブドウの系統選抜を、ワイン酒造組合と連携を図りながら進めています。昨年3月にフランスから輸入した醸造用ブドウ5品種12系統と、ワイン酒造組合で選定した「甲州」8系統について、県内各地のワイナリーの畑で比較試験を行うための準備を果樹試験場で進めているところです。

比較試験では、栽培特性と併せてワインを醸造して品質も検討するため、県内各地に普及するまでにはまだ時間がかかりますが、その分、大きな成果が期待されています。

海外の名醸地でエキスパートを育てる

世界的な名醸地で、醸造用ブドウの栽培技術やワインの醸造技術を学び、その知識や手法を本県のワイン造りに生かすため、職員を世界各地に派遣しています。

平成19年8月から4カ月間、果樹試験場の研究者と普及指導員をアメリカ・カリフォルニアに派遣しました。カリフォルニアワインは、品質の高さから、フランスなど歴史ある名醸地と並んで高い評価を受けています。研究環境が整っているカリフォルニア大学と、特に品質の高いワインを産出している地域、ナパバレーを中心に研修を行いました。

また、ワインの本場フランスでブドウ栽培や醸造技術を学ぶため、工業技術センターの支所ワインセンターの研究者を、昨年8月からワインの醸造が終了する12月までの間、ブルゴーニュの名門ワイン商「アルペール・ビシヨール社」へ派遣しました。今後、現地で学んだ知識や技術をワイナリーに広める取り組みを進めることとしています。

さらに、今年1月からは果樹試験場の研究者をフランスのボルドー大学に派遣します。この研修では、ブドウ栽培学、醸造学などの知識を習得するとともに、ワイナリーでの実地研修を通して技術を習得することとしています。

先進地カリフォルニアで醸造用ブドウの栽培技術を研修



果樹試験場栽培部生食ブドウ栽培科

研究者 **宇土幸伸**さん
Yukinobu Udo

カリフォルニア州ナパバレーで醸造用ブドウの栽培技術を研修してきました。カリフォルニアは、からっとした気候に広大な土地、日本のような棚栽培でなく垣根栽培が普通ですから風景は山梨とはずいぶん違います。

まず感じたのは、品質の高いブドウが非常に高い評価を受けていることです。原料を重視することが、品質の高いワイン造りにつながっているんです。

ブドウの糖度を高め成熟させるには十分な日照時間が必要です。国内で日照時間日本一の山梨でも、世界的に見ればそれほど長くありません。また、日本では夏に雨が降りますが、ナパバレーではほとんど雨が降りません。昼夜の温度差も大きく、カリフォルニアのなかでも好条件。気候に合った栽培技術が確立されており、果実の成熟も、こちらとはかなり違います。ヨーロッパの伝統的な産地に比べれば歴史は浅

いのですが、その分、産地形成の参考になるヒントや目標とすべきブドウの姿を学べました。その地域に合った品種を選出し、ブドウを完熟させる栽培技術を確立することが必要です。目標とする樹や果実をイメージし、山梨の風土の中で努力を続けることが大切だと思います。

世界的権威を招き栽培技術を学ぶ

平成19年8月には、醸造用ブドウ栽培の世界的権威である南アフリカステレンボッシュ大学のハンター教授を招き、5日間に渡り栽培技術の研修が行われました。講演会や県内各地のブドウ畑で行われた栽培技術指導には多数のワ



ハンター教授から栽培技術指導を受ける生産者

● 果実の風味を生かしたワイン造り

ワイン醸造家にとって、酸化を防止しブドウの香りを生かしたワインを醸造することは重要な課題です。近年、ヨーロッパでは、炭酸ガスを利用することにより醸造過程でブドウの実や果汁が空気と触れることを避け、酸化を最小限に抑える方法が用いられています。しかし、この方法では高額な機械が必要となるため、県内ワイナリーか

らは、簡易な方法の開発が待ち望まれていました。ワインセンターでは、平成19年に簡易な装置で食品添加物の液化炭酸ガスを噴霧する方法を開発し、現在2シーズン目の実証試験を行っています。すでに県内13ワイナリーがこの装置を導入し、品質向上に向けた取り組みが進められています。

ブランドの確立、販路拡大に向けて

県では、県産ワインの高品質化に向け、試験研究や人材育成に取り組み、一方で、ワイン酒造組合などと連携し、県産ワインのブランドイメージの向上や、販路を拡大するための取り組みを進めています。そのひとつが国産ワインの品質と認知度を高めることを目的に、平成15年度から本県で開催されている「国産ワインコンクール」です。昨年7月に開催されたコンクールでは、金賞14点のうち6点を山梨県産ワインが受賞しています。

厳格な審査を通じて、一定の評価を受けた受賞ワインの品質は市場でも認められています。その結果、県が外務省に対し、このコンクールの受賞ワインを世界各国の日本大使館で使ってもらおうよう働きかけたところ、22の大使館から公式行事などで使うために注文がありました。また、昨年の夏開催された北海道洞爺湖サミットにおいても、5銘柄の県産ワインが会食で使われました。国産ワインの発展と、ワイン産地山梨の地位を高めるため、このコンクールをさらに充実させていくこととしています。



国産ワインコンクールで金賞を受賞した14点

年10月に開催した懇話会のテーマは「甲州種ワイン」。甲州種ワインは、芯に力がありながらも自分を主張しすぎず、食べ物との相性が良いと言われています。懇話会では、甲州種ワインを和食に合わせてテイステイングし、飲食店に売り込むための方策や、広く一般家庭に浸透させる方策などについて意見交換を行いました。さらに、海外への販路拡大に向けての取り組みも始まっています。欧米では健康志向に伴い空前の和食ブームを迎えており、「和食と合う甲州種ワイン」を売り込むチャンスです。県ワイン酒造協同組合では、県と連携を図りながら、イギリスを始めEU諸国への輸出拡大に向け、着々と準備を進めています。

輸出戦略を学ぶために招いた、世界最高峰の資格「マスター・オブ・ワイン」を持つイギリスのリン・シェリフ氏が、「ヨーロッパではアルコール度数の低い白ワインが伸びており、甲州種ワインが成功する可能性は十分にある。」と言っており、期待が高まっています。



11月3日を山梨ヌーボー解禁日に

県ワイン酒造組合では、昨年から11月3日を県産の甲州種やマスカットベリーAで造られた新酒ワイン「山梨ヌーボー」の解禁日と決めました。



多くのワイン愛好家が集まった日比谷公園



漫画「美味しんぼ」で、唯一和食との相性の良さが認められた甲州種ワイン。



漫画「美味しんぼ」の原作者 雁屋哲さん

フランスのボジョレ・ヌーボーの解禁日である11月第3木曜日と同じように、日本のヌーボーの解禁日として定着することを目指しています。11月には、県内36ワイナリーが参加し、各地で「山梨ヌーボーまつり」が開催されました。解禁日にイベントを開催した東京・日比谷公園には、漫画「美味しんぼ」の原作者 雁屋哲さんも駆けつけ、県産ワインの魅力をPRしてくれました。

ワイン産地の魅力を楽しむ

本県には、峡東地域のブドウ産地を中心に約80のワイナリーがあります。ワインはその土地の気候や風土、文化や歴史、またそこに暮らす人々の生活など、さまざまなものと関わりながら造られます。



ワイナリーで造り手と交流する参加者

深く知ってもらうため、ワイン産地を巡りながら造り手と交流したり、ワインや郷土の料理を味わうなど、その土地の生活文化そのものを楽しむ「ワインツーリズム」を推進し、地域やワイン産業の活性化につなげていきます。



ワイナリーのブドウ畑を見学する参加者

ワインツーリズム2008

山梨独自のワインツーリズムの発信、定着を目指して、昨年11月8日に甲州市勝沼町を中心に「ワインツーリズム2008」が開催されました。民間会社や地元NPOを中心とする実



ワインツーリズム2008実行委員会 代表 笹本貴之さん Takayuki Sasamoto

1本のワインが、産地を育てていく。ワインツーリズムを、そのきっかけづくりに。

今回のイベントでは、参加者のみなさんに事前にガイドブックで予習をしてもらいました。「当日はガイドブック片手に自らルートを選んで気になるワイナリーを探し、その中からお気に入りの一本を見つけてください。そして購入してください。」というこれまでにないスタイルの企画でした。参加者が自ら動く、ということをご提案したのです。

参加してくださった多くの方が、ワイナリーの雰囲気や造り手との交流、ブドウ畑など、ワインの背景も楽しみながら「自分の一本」と出会えたようで、その結果として各ワイナリーの売り上げも非常に良かったようです。これだけ多くの人に楽しんでもらえるのは、やはり地元が持っている力のおかげです。私たち主催者側はガイドブックの製作やバスの手配などインフラ整備をしただけで、地元の住民やNPO、行政、ワイナリーなど、地域に力があつたからこそ実現できました。まずは3年間、このスタイルでイベントを続け、参加者のみなさんが日常的に山梨のワインやワイナリー巡りを楽しんでもらえるようになればうれしいです。ワインツーリズムという旅は、実はお気に入りの一本のワインに出会う一番の近道だと思います。そうやって見つけ出した本ワインが、この産地を育てていきます。そのきっかけづくりになればと思っています。

エスカルゴ(甲州牧丘風)



県産ワインに合う料理コンテスト(山梨礼讃実行委員会主催)が行われ、グランプリに町田綾子さん(甲州市)が創作した「エスカルゴ(甲州牧丘風)」が選ばれました。山梨市牧丘地区産の白コンニャクを焼いてエスカルゴ風に仕立てたこの料理は、県産ワインにピッタリの一品。お正月のおもてなし料理にいかがですか。

材料【1人前】

- ・白コンニャク(牧丘産)…1/4枚(50g)
- ・粉末ホタテだし(または粉末コンソメ)…小さじ1
- ・塩…少々
- ・コショウ…少々
- ・ニンニクみじん切り…大さじ2
- ・バター(またはオリーブオイル)…大さじ2
- ・パセリみじん切り…少々
- ・レモンくし形切り…1/4個

作り方

- ①コンニャクは塩ゆでして水で冷まし、まな板の上で竹串4~5本を束にして突きさし、棒でたたいた後、8mm角に切る。
- ②鍋にコンニャクを入れ、ひたひたに水を入れて、粉末だしを加え、汁気が無くなるまで煮詰め、軽く塩、コショウをする。
- ③たこ焼きの鉄板の穴に、コンニャク、ニンニク、バターを入れ、火にかけ、ニンニクの香りがしてきたら火を止め、パセリをちらして食卓へ。レモンをしぼっていただく。