

## さらに飛躍する甲州ワイン 今も昔も日本のワイン造りを支える山梨県

# WINE



日本ワイン発祥の地であり、日本のワイン文化をけん引してきた山梨県は、2019年8月に「ワイン県」を宣言しました。日本固有のブドウ品種「甲州」から造られる甲州ワインの品質向上は近年著しく、国際的な権威あるワインコンクールでも数々の受賞を果たしています。「マスカット・ベリーA」を用いた赤ワインなど、山梨のワインは名実ともに日本ワインを代表する存在となっています。

### ● ワインでは日本初、原産地と品質を保証するGI Yamanashi（地理的表示「山梨」）

2013年、国税庁の指定により日本で初めてのワインの地理的表示「山梨」が誕生しました。山梨県は、1870年ごろ日本で初めてワイン生産が始まり、現在においても日本最大数のワイナリーがあるなど揺るぎない知名度を確立しています。地理的表示は、ボルドーやシャンパーニュなどにある特定の産地に特徴的な原料や製法によってつくられた商品だけが、その産地名を独占的に名乗ることができる制度です。ワインラベルには「GI Yamanashi」と表示されています。

### ● 国際ブドウ・ワイン機構(O.I.V.\*)に登録、国際的品種となった日本固有種 \*Organisation International de la Vigne et du Vin

2010年に甲州が、2013年にはマスカット・ベリーAがO.I.V.のリストに登録され、この2品種を使ったワインをヨーロッパに輸出する際、ボトルラベルに品種名を記載できるようになりました。

### 甲州



日本固有種で淡く明るい紫色の実をつけます。果皮が比較的厚く、多湿な日本でも栽培が容易で耐病性が強いです。西洋系種ヴィティス・ヴィニフェラを主体に中国の野生種の遺伝子も引き継いでいます。香り味わいとも繊細でエレガントなワインに仕上がります。果実由来のアロマと酸味の中にわずかに渋みがあるのが特徴です。ワインのスタイルは多様で、最近では柑橘系の香りを引き出したワインやオレンジワインが注目されています。

### マスカット・ベリーA



ベリー（米国系）とマスカット・ハンブルグ（西洋系）の交雑種で、1927年に作出されました。現在、山梨県が日本最大産地です。房と粒は大きく、皮は濃い色をしています。ワインは、イチゴのような香りと風味、軽やかな味わいが特徴で、渋みは穏やかです。赤ワイン、ロゼ、スパークリングなどスタイルは多様。樽で寝かせた濃厚な味わいのフルボディもあり、生産者によってさまざまな顔を見せます。

## TOPICS #1

ブドウ栽培1000年の歴史  
山梨は日本のワイン造り発祥の地



薬師如来像(平安時代初期)国重要文化財。5年に一度御開帳される秘仏。ブドウを左手に持っている(大善寺蔵)

甲州ブドウの来歴には、2つの起源説(大善寺説と雨宮勘解由説)が知られていますが、いずれにせよ1000年近くの歴史を持つようです。2013年に甲州の詳細なDNA解析が行われ、その結果として甲州はヨーロッパ系品種に、中国の野生種のDNAが少し含まれることが明らかになりました。これによって、甲州のルーツはカスピ海付近にあり、シルクロードを長い時間をかけて、日本にたどりついたということが分かりました。山梨県は日本のワイン造り発祥の地です。明治初期、1874年に山田有教と託聞憲久が甲府で本格的なワイン造りを始めました。1877年には現在の勝沼に初の民間ワイナリーが設立されました。

## TOPICS #2

果樹栽培に適した気候と風土  
ワイナリー数は全国最多



山梨県の主要なブドウ栽培市町村

山梨県は本州のほぼ中央、東京の隣に位置している内陸県です。ワイン造りやワインの原料となるブドウの栽培は、大半が甲府盆地周辺に集中しています。盆地北西部や八ヶ岳山麓にも新たなブドウ園が増えています。気候としては、日照時間が長く比較的降水量は少ないです。また、寒暖差が大きく水はけがよいなど、果樹の栽培に適しています。甲州市、山梨市、笛吹市を含む盆地東部はワイナリーが集中し、山梨ワインの中心的な存在となっています。ワイン造り発祥の地だけあって、歴史の長いワイナリーも多いです。山梨県は日本一ワイナリーの数が多く、全国の約3割程度のワイナリーがあり日本随一です。

## TOPICS #3

EU市場への輸出開始  
甲州の世界的な評価高まる



甲州からは世界的にも注目されるワインが生まれている

山梨県内のワイナリーのレベルは格段に向上しています。中でも、甲州ワインの品質向上が著しく、大手メーカーの技術公開のほか、若手醸造家らが海外研修で学んだノウハウを自社のワイン製造に生かしていることもその一端を担っています。2009年に甲州ワインEU輸出プロジェクト(Koshu Of Japan: KOJ)が立ち上がり、ワインの本場EU市場への輸出がスタート。2014年には甲州市にあるワイナリーのフラッグシップワイン(甲州)が英ワイン雑誌「デキャンタ」主催のコンクールで金賞を受賞、国産では史上最高位となりました。近年は国際的なコンクールでの入賞が相次ぎ、世界的な評価が高まっています。

## TOPICS #4

甲州ワインは和食との相性抜群  
料理に優しく寄り添う



「富士の介」の軽いスモーク 黒富士農場の源泉たまご添えに合わせるの、ほのかな椿香を持つ辛口の甲州

ワインと料理、お互いにそのおいしさを引き立て合う組み合わせを「マリアージュ」「ペアリング」といった言葉で言い表します。日本ワインの特長として、「料理に優しく寄り添う」ということが挙げられます。特に、甲州ワインは和食とともに相性が良いのです。甲州ワインは、統計的に鉄分が少ないという調査報告があります。鉄分は魚介と白ワインの組み合わせで生臭みを強調することもあります。鉄分が少ないと刺し身やすしなどの和食特有の生魚を食べやすくしてくれます。同じ産地で生まれた料理とワインの組み合わせはペアリングの基本。山梨県の新しいブランド魚「富士の介」はきめ細かな身質に上品な脂が程よく乗り、県産の甲州によく合います。