



～「甲州」で花開いた日本のワイン～

前半からの続き



本間先生

前回、山梨県は日本ワイン発祥の地だということまで話したわね。



ルイ君

こんなに長い歴史があるから、山梨県の人にはワインがとっても好きだし、ワインが誇りなんだよね。

そうなの。
山梨県はワインをはじめとする果実酒の消費量が多いのよ。

図1 H29年度 成人1人当たりの果実酒*販売（消費）数量（上位7県）



※ 「国内製造ワインの概況」より
果実酒のうち、ぶどう（濃縮果汁を含む）を原料とした果実酒を「ワイン」として表記。

※ 「酒のしおり」より
「果実酒」とは、果実を原料として発酵させたもの（アルコール分が20度未満のもの）、果実に糖類を加えて発酵させたもの（アルコール分が15度未満のもの）、果実酒にオークを浸して成分を浸出させたものをいう。

※ グラフの数値は「酒のしおり」の果実酒（Fruit wine）の数値であり、ぶどう以外のワインも含む。

「国内製造ワインの概況（平成30年度）」（国税庁）
<https://www.nta.go.jp/taxes/sake/shiori-gaikyo/seizogaikyo/09.htm>
 「酒のしおり（平成31年3月）」（国税庁）
<https://www.nta.go.jp/taxes/sake/shiori-gaikyo/shiori/2019/index.htm>



わあー、成人1人当たりの消費量が2位だ。しかも3年連続！



「ふえふき旬感ネット」
<https://fuefuki-syunkan.net/>

山梨県では、特産のぶどうでつくったワインが親しまれているんですね。



なみちゃん

そうよ。
山梨県では一升瓶に入ったワインがスーパーで売られていたり、晩酌では、湯呑茶碗でワインを楽しんだりすることも珍しくないの。





そう言えば、
酒造の守護神を祭っている甲斐国一宮
浅間神社では、奉納された一升瓶ワイン
が、「御神酒（おみき）」としてふるまわ
れているそうよ。



「御神酒（おみき）」って神様にお供えし
て、お清めにごいただくお酒でしょ。
清酒じゃないんだ。珍しいね。



「ふえふき旬感ネット」 (<https://fuefuki-syunkan.net/>)



余談ですが…

太宰治が甲府に逗留した際の事を書いた小説、『**新樹の言葉**』（昭和14年頃）にも「一升瓶ワイン」が出てきます。

「押入れから甲州産の白葡萄酒の一升瓶を取り出し、茶呑茶碗で、がらがら飲んで、酔って来たので蒲團ひいて寝てしまった。」



山梨では気取らない飲み方がされていて、
県民の日常にワイン文化が根付いていることがわかるわ。



太宰治の小説「新樹の言葉」にも“白
葡萄酒の一升瓶を取り出し茶呑み茶碗でのん
だ”と書かれているよ。
太宰治も山梨県産ワインを飲んでいたんだね。

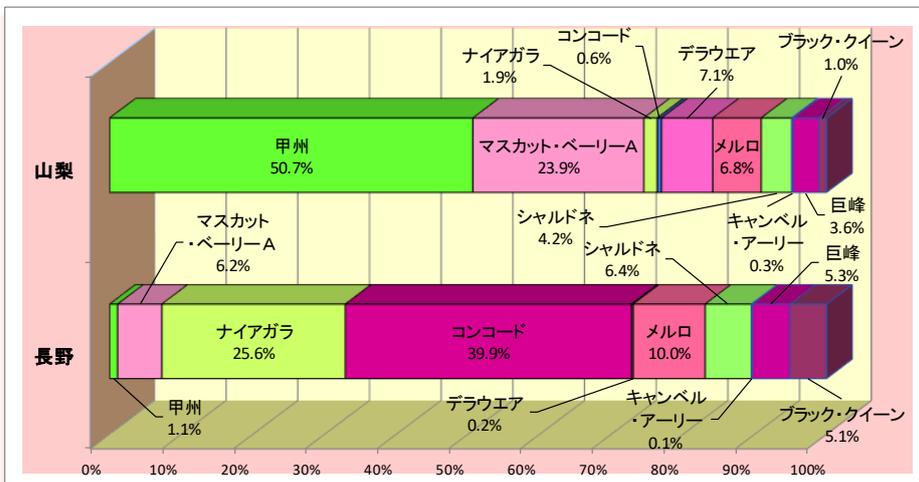


甲州ぶどう（甲州）

「甲州」は、日本で古くから栽培されている品種で、山梨県で作られる
日本ワインは「甲州」を原料としたものが多いのよ。
お隣の長野県と比べてみましょう。



図2 H30年度 ワイン原料用国産生ぶどう 品種別*受入数量の割合



「国内製造ワインの概況（平成30年度）」（国税庁） (<https://www.nta.go.jp/taxes/sake/shiori-gaikyo/seizogaikyo/09.htm>)

* 全国のワイナリーで受け入れられたぶどうのうち、上位10位の品種



へえー、隣同士の県でもこんなに違うんだ。
地域の特徴がよく分かるなあ〜。

日本ワインの主な原料ぶどう



甲州

日本で古くから栽培されている品種。
果皮は淡紅色で耐病性、
貯蔵性に優れる。

高糖度で多汁な黒色種。



コンコード



マスカット・ベリーA

山梨

病気に強く豊産性。
果皮は紫黒色で、完熟果
は濃厚な味わい。

糖度が高く、香りが
強い黄色種。



ナイアガラ

長野



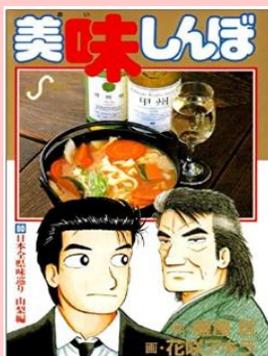
ちなみに「甲州」から造った
甲州ワインは、柑橘系の爽
やかな香りと穏やかな酸味
が特徴で、洋食だけでなく、
和食の「だし」や生魚にも合
うと言われているわ。
酸が控えめで鉄分が少ない
から、料理と合わせても生
臭くならないんですって。





オススメ!

漫画『美味しんぼ』80巻（日本全県味巡り山梨編）には、甲州ワインに合わせる料理として、ほうとう、ヒメマス、凍みイモ、イノブタ、甲州地鶏など、山梨ならではの素材や料理が登場します。



©雁屋 哲・花咲アキラ／小学館

「テロワール」というフランス語は、土地の気候、地勢、地質など土地環境を示す言葉だけど、「同じテロワールで作った食材同士は相性が良い」と言われているの。
そうそう、ホームページで山梨県産ワインに合う山梨の郷土料理が紹介されていたので、今度試してみようかしら。



甲州スパークリングと富士の介のマリネ

甲州ワイン、山梨県産ワインにあう料理のレシピを学校法人服部学園服部栄養専門学校の服部幸應理事長に開発してもらいました。
山梨ワインとぴったりの料理を作って、おいしく食べて飲みましょう。

甲州ワインはじめ山梨のワインに合う料理

ワインの味を決める重要な要素であるテロワール。その土地の気候、地勢、地質など土地環境を示すフランス語ですが、同じテロワールで作った食材同士は相性が良いと言われています。ワインと同じテロワールの山梨の郷土料理は、甲州ワイン、山梨県産ワインにぴったり。

[→この特集を見る](#)

[→甲州ワインに合う新しい郷土料理 \(PDF : 977KB\)](#)

[→山梨県産ワインに合う新たな郷土料理 \(PDF : 243KB\)](#)

「甲州ワインはじめ山梨のワインに合う料理」(富士の国やまなし観光ネット) (<https://www.yamanashi-kankou.jp/taste/wine/index.html>)



そう言えば、山梨のワインが国際コンクールで賞を取ったって聞いたんですけど、本当ですか？

山梨のワインは様々な国際コンクールで入賞しているのよ！有名なイギリスの「デキャンタ・ワールド・ワイン・アワード」では、ここ最近甲州ワインが毎年賞を取っているわ。





< Subscribe Now
< Digital Editions
< Premium

Decanter



Premium: Join | Log in | My wines



2004年から開催されている、イギリスのワイン雑誌「デキャンタ」が主催する国際ワインコンクールです。世界中から1万7千点以上がエントリーし専門家が100点満点で評価。95点以上を金賞とし、この中から特に優れた銘柄がプラチナ賞に選ばれます。

デキャンタ・ワールド・ワイン・アワード (<https://www.decanter.com/decanter-awards/>)

2019 プラチナ賞



登美の丘 甲州 2017

2019 金賞



グレイス甲州
プライベートリザーブ 2018

ロリアン
甲州 Vigne de Nakagawa 2017



シャンモリ 山梨 甲州 2018

2018 金賞



グレイス甲州
プライベートリザーブ 2017

グレイス茅ヶ岳山麓 2017



ロリアン
セラームスター甲州 2016



2017 プラチナ賞



グレイス甲州
プライベートリザーブ 2016



甲州ぶどうの「山梨ワイン」が、世界に認められているんですね。

～ぶどう酒（ワイン）の地理的表示「山梨」について～

- 地理的表示制度は、酒類や農産品について、ある特定の産地ならではの特性（品質、社会的評価等）が確立されている場合に、当該産地内で生産され一定の生産基準を満たした商品だけが、その産地名（地域ブランド）を独占的に名乗ることができる国際的な制度です。
- 日本では、「酒類の地理的表示に関する表示基準」に基づき、「ぶどう酒（ワイン）」について、平成25年に「山梨」が初めて指定されました。



要するに、「ブルゴーニュ」や「ボルドー」などと一緒にことね♡

世界は今、和食が大ブームなのよ。

和食に関心の高いヨーロッパの人々に、日本固有の品種「甲州」から造られるワインを知ってもらうため、県知事やワイナリーのオーナーが毎年渡欧してトップセールスを行っているの。

グラフからも「山梨ワイン」の輸出実績が伸びていることが分かるわ。



図3 山梨ワインのヨーロッパ向け輸出量の推移量



山梨ワインの輸出量の推移 (山梨県ワイン酒造協同組合)



ヨーロッパはワインの本場だよな！
山梨から世界を目指して頑張っているんだね。すごいなー。

山梨県内のワイン生産者などでつくる「KOJ」*という団体が、「甲州ワイン」を世界で認められるワインにするために頑張っているのよ。



* KOJ (KOSHU OF JAPAN) (<http://www.koshuofjapan.com/ja/index.html>)

山梨県内のワイン生産者15社と甲州市商工会、甲府商工会議所、山梨県ワイン酒造協同組合によって2009年7月に設立された団体。

『甲州ワインを世界で認められるワインへ』をコンセプトに、2010年から世界のワインマーケットの中心地、イギリスでプロモーション活動を行っている。



湯呑茶碗で飲む文化がある一方で、国際コンクールで賞を取るワインもあるなんて、びっくり！山梨ワインって、本当に奥が深いね。

わたし、もっと山梨ワインのことが知りたくなっちゃった。



それじゃあ、「ワインツーリズム」*というのはどう？

「ワインツーリズム」ってなんですか？



ぶどうもワインも人も歴史も景観も、産地ならではのすべての魅力を、散策を交えて全身で感じる旅、それが「ワインツーリズム」よ。

～ワインツーリズムってなに？～

ワインを味わうことは、その原料となるぶどうを育んだ土地の自然/人間・文化を全身で味わうこと。ワイナリーを巡り、つくり手と触れ合い、彼らのつくるワインを味わう。そのワインが生まれた土地を散策しながら、食や文化を楽しむ。ワインツーリズムとはそんな旅のスタイルです。

単なる「ワイナリー巡り」や「ワイナリーツアー」とは違います。ワインを飲むだけ、醸造家の話を聞くだけではありません。ぶどうもワインも人も歴史も景観も、産地ならではの全ての魅力を散策を交えて全身で感じる旅、それが「ワインツーリズム」です。



地図を片手に、
ワインの生い立ちをたどるのね。



※「ワインツーリズム®」 — ワインツーリズムは一般社団法人ワインツーリズムの商標登録です。
ワインツーリズムやまなし (<https://www.yamanashiwine.com>)



日本で一番ワイナリーが集まる峡東地域は、ぶどう畑が広がる風景の中に歴史的なワイナリーが点在しているの。それらは「葡萄畑が織りなす風景」として、日本遺産にも認定されたのよ。ワインツーリズムにはぴったりね。



※ 日本遺産「葡萄畑が織りなす風景～山梨県峡東地域～」では、「現在、峡東地域は60を超える日本一のワイナリー集積地に発展」と紹介されており、また、「富士の国やまなし 峡東ワインリゾートガイドマップ」によると、散策ルートとして47のワイナリーが掲載されています。

「葡萄畑が織りなす風景～山梨県峡東地域～」公式サイト (<https://kyoto-japan-heritage.jp/>)

「日本遺産に認定されました」(山梨県)

(<https://www.pref.yamanashi.jp/gakujutu/bunkazaihogo/japanheritage.html>)

「峡東ワインリゾート」(<https://wineresort.jp/>)

地図引用:山梨県学術文化財課「日本遺産に認定されました」(山梨県 <https://www.pref.yamanashi.jp/gakujutu/bunkazaihogo/Japanheritage.html>)

先生～！
僕たち子どもだから、お酒飲めないんだけど！



あらら、そうだったわね。
それじゃ、山梨で採れたぶどうを使った100%ぶどうジュースをどうぞ。

政府統計に御協力をよろしくお願いいたします



皆様のご回答をお願いします。



※キャラクターは総務省統計局の承諾を得て使用しています。

「なるほど統計学園」 <https://www.stat.go.jp/naruhodo/index.html>

「なるほど統計学園高等部」 <https://www.stat.go.jp/koukou/index.html>

統計学園にはたくさんの生徒や先生がいます。

今回のトピックスには、なみちゃん、ルイ君、本間先生が登場しています。

