

ワイン課通信 1月15日号

皆様、新年明けましておめでとうございます。昨年は大変お世話になりました。/エルや年末の営業お疲れ様でした。今号の担当させていただきますフラッスリー・ソラマチ店 石井です。初めてのことで読みづらいかとは思いますが最後までお付き合いいただくと幸いです。今号では日本のワインについて取り上げたいと思います。

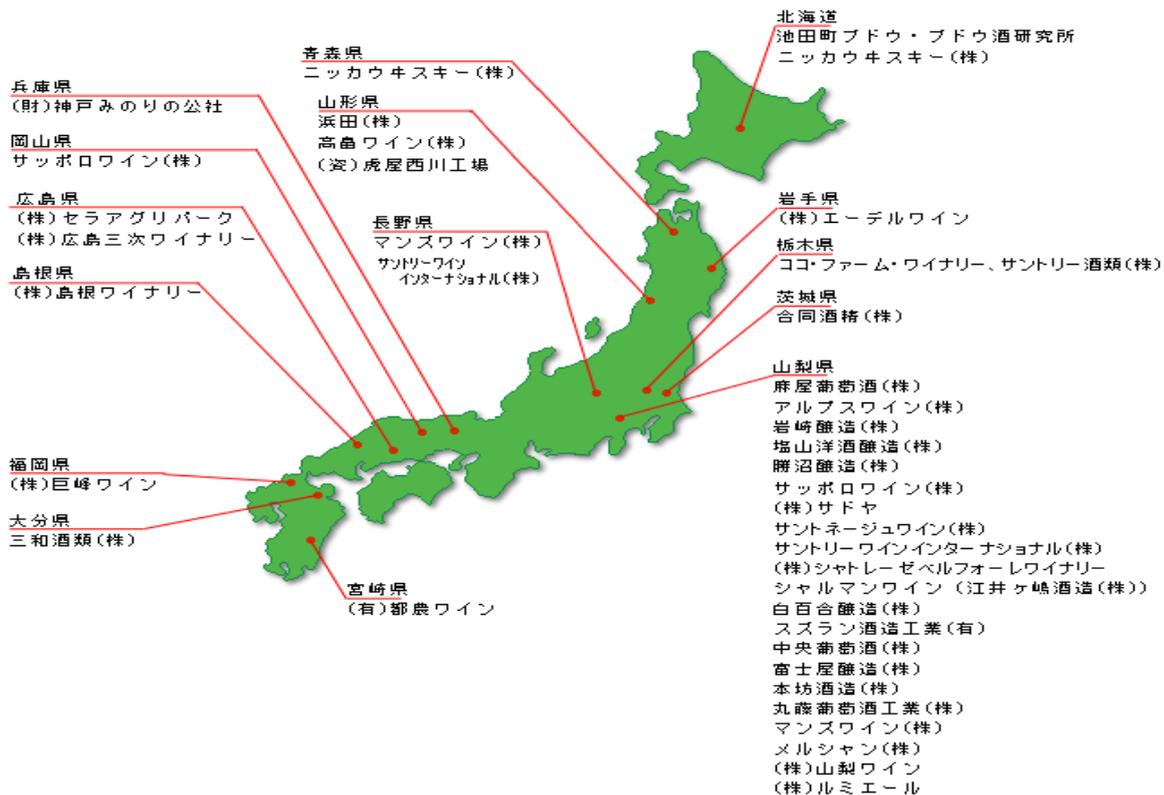
・国産ワインの主な生産地とワイナリー

国内でのぶどうは北海道から九州までで栽培されており、ワイナリーは全国に広がっています。山梨県、長野県、山形県、北海道が主なところ(詳しくは後ほど)で、日本ワイナリー協会及びそれぞれの産地のワイン酒造組合に加盟しているワイナリーの数は次のとおりです。(2012年現在)

日本ワイナリー協会	37社	(各産地のワイン組合にも加盟している会社ほとんどです)
山梨県ワイン酒造組合	79社	
長野県ワイン協会	25社	
山形県ワイン酒造組合	11社	
道産ワイン懇談会	11社	

このほか、青森県、茨城県、栃木県、京都府、兵庫県、岡山県、島根県、福岡県、熊本県、宮崎県、大分県などにもワイナリーがあります。

日本ワイナリー協会会員のワイナリーは次の通りです。



・主なブドウ品種

世界のぶどう生育地は北緯30～50度、南緯20～40度の中にあり、日本は北海道から九州まで、全国でぶどう栽培が行われています。

明治政府は多くの品種のぶどう苗木をヨーロッパやアメリカから輸入し、ぶどう栽培やワイン醸造を奨励しましたが、ヨーロッパ系ぶどうは気象条件の違いや病害虫などで、日本の風土に適應できませんでした。川上善兵衛は日本の気象条件に適するワイン用のぶどうの交配に取り組み、その一つが「マスカット・ベリーA」です。

一方、日本の在来品種「甲州」は奈良時代に仏教の伝来とともに、中国から伝来した品種と言われ、6～7世紀頃にシルクロードを通して中央アジアから中国にもたらされたヨーロッパ系品種（ヴィティス・ヴィニフェラ）です。我が国の気候に適應し生食用に栽培されていましたが、今では国産ワイン用に使用される最も多い品種になって

「甲州」と「マスカット・ベリーA」は生食との兼用品種ですが、近年では「カベルネ・ソーヴィニヨン」「メルロー」「シャルドネ」などのワイン用専用のヨーロッパ品種も導入され、日本各地で栽培に成功し、良質のワインが造られています

日本固有の主要ぶどう品種

赤ワイン用	マスカット・ベリーA、ブラック・クィーン、山ぶどう
白ワイン用	甲州、竜眼（中国にもある）

日本で栽培されている主要ワイン専用品種

赤ワイン用	メルロー、カベルネ・ソーヴィニヨン、ピノ・ワール、ツバイゲルトレーベ
白ワイン用	シャルドネ、セイベル、ミュラー・トゥルガウ、ケルナー、リースリング、セミヨン

近年、日本で交配されたワイン用主要品種

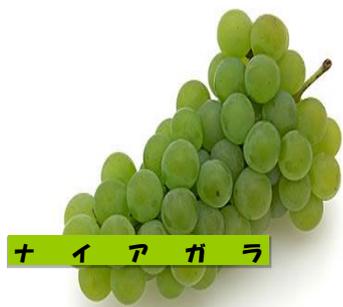
赤ワイン用	サントリーノワール、甲斐ノワール、キヨミ、ヤマソーヴィニヨン
白ワイン用	リースリングリオン、リースリングフォルテ、信濃リースリング、甲斐フラン



甲州



マスカット・ベリーA



シャイアラ

日本の主要産地について

～山梨県～

栽培面積4,080ha、ブドウ生産量51,400t(2007年)
ワイン生産量は約27万hl[※]で、全国で40%を占める。
甲州種が最も多く、ついでマスカット・ベリーA種。カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロ、シャルドネなど欧州系品種も広く生産されている。ワイン用ブドウの生産量で栽培地は勝沼、塩山、一宮、甲府など甲府盆地が中心。
最近では冷涼な気候を求めて北杜市の標高の高い場所に畑を移し、欧州系品種を栽培し動きがある。

～長野県～

栽培面積2,310ha、ブドウ生産量30,700t(2007年)
栽培地は善光寺平を含む長野市周辺、松本市・塩尻市周辺、上田、小諸周辺など。特に塩尻市の桔梗が原は内陸盆地で雨量が少なく乾燥した地域で良質のブドウ(メルロが代表)が得られる。竜眼(白ブドウ)が善光寺平で古くから栽培されている。ナイアガラやコンコードなども。
長野県が制定した原産地呼称制度が生産者へ大きな刺激になっている。

～山形県～

栽培面積1,150ha、ブドウ生産量21,500t(2007年)
栽培地は天童市・寒河江周辺、上山・赤湯周辺、米沢周辺など。
デラウェア、マスカット・ベリーA、シャルドネ、メルロなどが主要品種。

～北海道～

栽培面積1,150ha、ブドウ生産量9,530t(2007年)
栽培地は十勝、富良野、浦臼、余市など。
ケルナー、ミュラー・トゥュガウ、セーベル、ツヴァイゲルトレーベなど広く栽培されている。十勝では池田町を中心に清見などの寒冷地に適応できる交配品種が栽培されている。

簡単に日本の主要ワイン生産地と主要品種を紹介させていただきました。

まだまだこれから伸びていく日本のワインを積極的にサーヴィスしてどんどん日本のワインの素晴らしさを伝えていく事が日本のワイン界の発展につながっていく事と思います。

とても分かりづらくなってしまいましたが最後までお付き合い頂きありがとうございました。