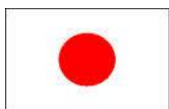


# ワイン課通信 8月号

国産ワイン 日本



梅雨がある日本はブドウの生育に最適な地とは言えませんが、それを補う醸造技術で年々品質は高まっています。高温多湿な気候ゆえ、日本の風土では高級ワインの生産は不可能と言われてきました。そのため、北米品種もしくは北米品種との交配品種による、ワインの生産、あるいは希薄な風味を補う甘口の生産が一般的でした。近年、栽培技術や醸造技術の向上に伴い、風土論を超えて高級ワインを造ろうとの動きが盛んになってきています。

ワイン造りが始まったのは、**明治**になってからですが、当時好まれていたのはジュースのような甘い葡萄酒で、辛口のワイン造りが発展したのは、**ここ40年ほど**のことです。

現在は北海道から九州までワイン造りを行っており、その品質は徐々に向上しつつあります。確かに、日本は葡萄の生育シーズンと梅雨が重なるため理論上はヨーロッパと比べて不利ですが、それをカバーしてきたのは**醸造技術の進歩**でした。

とくに1990年代以降は、ワイナリーの若き後継者などがフランスへ留学する技術者が増え、フランスを目指したワイン造りが進められてきました。しかし最近では、気候風土も食文化も違う日本でフランスのマネをしても意味がないと、日本独自のさらにその土地独自の個性を追求する方向に変わってきました。

## 高温多雨を克服する独自の栽培技術

栽培地としては降水量が多いため、ぶどうの収穫量が増加するうえ、カビに由来する病気の頻度が高いのが問題となっています。とくに、降雨が収穫期に増加するため、ブドウの糖度が上がりにくいうえ、果粒が破損する問題も増えています。

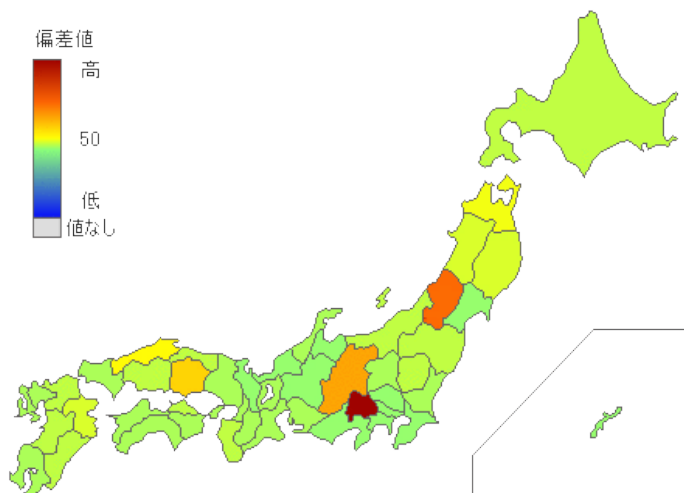
近年、原料品質の向上を図るため、欧米と同じように垣根仕立を導入する生産者も現れました。その際に、雨の問題を避けるために、畑を傾斜地に設営する、畑に排水溝を設置するなど…実施されています。

## 欧州品種や甲州種に託す未来

多雨の生産地には欧州品種は向かないため、日本では北米品種と欧州品種の高配品種(マスカットベリーやブラック・ク)などが醸造ように栽培されてきました。しかし、こうはいひんでは市場で高い評価を得られないことから、近年はカベルネソーヴィニオン、シャルドネなどの仏系品種の栽培面積が増加しています。

一方、甲州種を用いて日本の独自性を打ち出そうという動きもあります。

## 都道府県別ブドウの生産量



2009年のぶどう生産量は258,000トン。  
これは全国生産量の20%を占めている。

総数ベースの生産量が最も多いのは山梨県で50,600トン。  
2位以下は長野県、山形県、岡山県、福岡県と続いている。

# 成長し続ける日本の生産地

## 国産ワインの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

日本最大の  
ワイン生産地  
山梨

甲州種は山梨固有の地場品種で、白ワイン醸造用、かつ生食用である。1300年近い歴史を持つ日本原産種であり、クセのない香りと酸味が特徴。



## 甲州

勝沼で栽培され、既に1280年の歴史を育む日本固有のぶどう「甲州種」

房はやや長く、果実は中くらい、藤色または明るいえび茶色で、「灰色ぶどう」と呼ばれる色合いである。甘みはあるが、香りは比較的あっさりしていて、酸味も弱く、癖のないのがこの品種の特徴である。

甲州盆地は、昼夜の寒暖差が激しくブドウ栽培に非常に適した場所。勝沼地区を中心にワイナリーが集中している。

## 中央葡萄酒株式会社

### 勝沼・グレイスワイナリー

中央葡萄酒は、日本ワイン発祥の地、山梨県勝沼町に1923年に創業。現在は、日本で千年以上の歴史を持つ甲州を中心に醸造している。甲州ワインの品質の向上、そして日本の代表品種と「甲州」を世界へと広めるための努力を重ねている。

### 明野・ミサワワイナリー

三澤農場とミサワワイナリーがある山梨県北西部に位置する明野エリアは、日照時間日本一、世界の名醸地に匹敵するレベルにあり、また、標高680mの高地であるので、昼夜の寒暖差が大きい。緩やかな西向き傾斜による水捌けの良さを含め、ぶどう栽培に最適な条件を兼ね備えた理想的なテロワール。

2002年、自社管理農園「三澤農場」を拓き、その後順次栽培を拡大し、現在は約12ヘクタールの広大な農園となった。

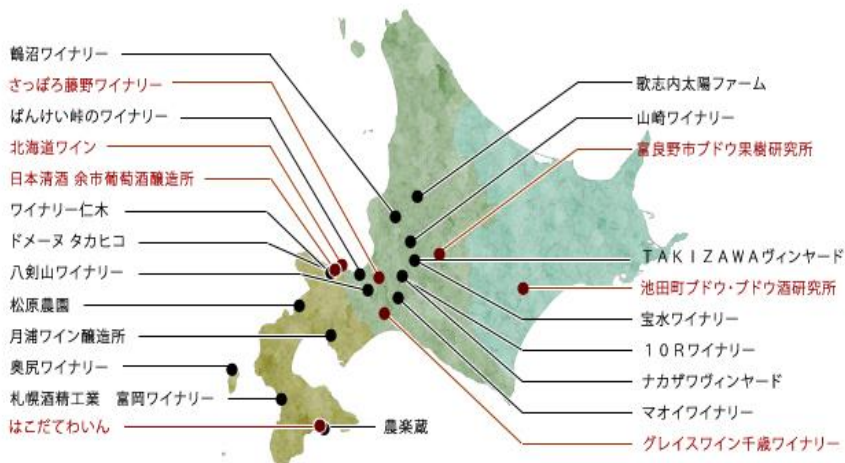
良質なぶどうの追求は、徹底したぶどう栽培管理を自社のワインを知るワイナリースタッフがおこなう、収穫したぶどうを速やかに良質な状態で仕込むを実践するなど、自社管理農場とワイナリーが近接しているメリットを最大限に生かしたワイン造りをおこなっている。



自社農場「明野・三澤農場」

今後、最も  
注目を浴びる  
北海道

池田町や小樽市、富良野市などで生産。冷涼な気候のため、ドイツ系品種の栽培が盛んである。特に酸のきれいな白ワインがすばらしい。温暖化に伴い、最適地が北上しているため、今後最も注目される生産地のひとつである。



## 富良野市ぶどう果樹研究所

ブランド名ふらのワイン

「ふらのワイン」は北海道の中心、富良野市にある自治体が経営するワイナリー。山々に囲まれ、内陸性気候のため、日中と朝晩の温度差が大きく、日照時間も多いため、色付きの濃い、糖度の高いぶどうが収穫される。しっかりとした酸とボディ感のある味わい。

## 北海道ワイン株式会社

ブランド名おたるワイン 鶴沼ワイン

小樽市で1974年に創業した「北海道ワイン株式会社」北海道内24市町の300軒以上のぶどう農家とともに高品質、低価格のワイン造りを目指す。

## グレイスワイン千歳ワイナリー

「グレイスワイン千歳ワイナリー」は、本社(山梨県)に続く2番目のワイナリーとして1988年に創業。「ケルナー1996」を初ヴィンテージとして出荷し、ピノ・ノワールも2004年に商品化した。本社のある日本ワインの故郷山梨からの技術を取り入れ、北海道の風土を活かしたワインとなるよう試行錯誤を続けている。

## ワイン造りの歴史は江戸時代から山形

寒暖の差が激しいため果樹栽培が盛んな地域として知られ、ブドウの質も秀逸である。江戸時代からワインを造る歴史ある産地で、最近では品質の向上が目覚ましい。シャルドネに適した石灰質土壌の局所的に見られる。

## 高畠ワイナリー

山形県高畠町に1990年に創設されたワイナリー。栽培・醸造技術の研鑽を積み重ね、2012年にはジャパンワインチャレンジにて高畠クラシックマスカットベリーA&メルローが本格的ミディアムボディ赤ワインとしては国内初の金賞を受賞。2013年国産ワインコンクールでは山形県初となる金賞を同時に2銘柄で受賞。高畠ワインでも使用しているシャルドネ品種、デラウェア品種に関しては市町村単位では全国一の出荷量を誇り、高畠町は有機農法の先駆地として多くの方に知られている。

## 素晴らしいメルローを育てる長野

降水量が比較的少なく昼夜の寒暖差があるため、良質なワインが生産される。特に、塩尻地区のメルローは秀逸である。ワイン地区が適用された東部の東御地区は、醸造最低リッターが設定されているので、小規模生産者が参入しやすい。

日本の中でも多くのワイナリーを有する信州長野県。信濃ワインバレーと言われるくらい、多くのワイナリーが存在する。ワイン産業の集積地としての長野県を表す呼称として、県全体の地形などを考慮し「信州ワインバレー」とした。

## 安曇野ワイナリー



## 井筒ワイン

1933年創業。松本産ぶどうを使用。ぶどうの種類に合わせて醸造法を変えることでワインの美味しさを引き出し、海外からも高い評価を受けている。

普段はフランスワインに触れる機会が多いわけですが、このワイン課通信を通して日本のワインについて少しでも触れるきっかけになればと思います。ありがとうございました。パリのワイン食堂 永洞