

庄内たがわ農業協同組合月山ワイン山ぶどう研究所について

宮寄 晃臣

はじめに

当日デラウェアの仕込みが始まり、またその週末には年一度の大イベント「月山ワイン祭り」を控えているにもかかわらず、見学を9月6日木曜日に了承いただき、当日売店開店前の9時30分におうかがいしたところ、すでに「2018年度専修大学社会科学研究所夏期実態調査資料」を用意していただき、加藤智氏(庄内たがわ農業協同組合営農販売部月山ワイン・加工所所長)から丁寧な説明を受け、その後ワイナリーを見学させていただいた。前日北海道で大きな地震があり、説明の冒頭、親交のあるワイナリーの無事を確認された旨の報告があった。研究所というワイナリーの名称からその親交のあるワイナリーは想像できた^(注1)。また名称から直接わかるように農協が経営するワイナリーで、長野県でも塩尻市農業協同組合が経営する「JA 桔梗ヶ原ワイナリー」や「あづみ農業協同組合」が株主になっている「株式会社スイス村ワイナリー」、また山梨でも地区の農家が共同で経営するワイナリーもあり^(注2)、これまで専修大学社会科学研究所でもワイナリーをずいぶん見学してきたが、農協が母体となるワイナリーの見学ははじめてで、その地域特性とともにどのような経緯をたどり、どのようにぶどうを調達し、いかにワインが醸造され、それをどのように販売されているのか、興味深いところであった。

1. 沿革

まず、いただいた資料・説明から同ワイナリーの沿革を紹介しておきたい。名称が朝日農業協同組合(当時山形県東田川郡朝日村大字下名川字落合7)であった1972年、減反政策への対応ならびに出稼ぎ対策として「山ぶどうの果汁・ワイン加工を企画」された。転作として山ぶどうのワイン造りを選んだのは、当地では山ぶどうの「どぶろく」、山ぶどう酒を造り、飲む習慣があったからだという。子供が風邪引きなど具合の悪い時には薄く割って気付けとして飲ませていた風習もあった由。もちろん「どぶろく」は免許なしでは御法度。ここにエピソードが生まれることになった。同組合参事の桜井茂男氏の『『月山ワイン』草創期のころ』によると、「動機は至って簡単。農協婦人部の会議で山ぶどう酒が税務署から酒税法違反で摘発されたことへの怒りである。『そんな不合理なことがあるか!』と税務署と交渉に入った事が発端、生来の負けん気の強さが仇となり『じゃあ合法的に醸造すれば文句はなかるう。』となった次第であ

る」と。

翌73年、特産振興会：山ぶどう部会が発足し、山ぶどう苗木の生産を開始した。「そう云っても、まったくの素人集団である」（桜井同前）。そこで栽培技術研修生菅原新一氏を東京国立市の農業科学化研究所に派遣した。^(注3)。また、1978年には国税庁醸造試験場（東京都北区）にワイン醸造研修生赤松博美氏（後に月山ワイン山ぶどう研究所所長）を派遣した^(注4)。この年に水田利用再編対策が実施され、減反が制度化される。さらに翌1979年に期限付果実酒醸造免許が取得され、出稼ぎ地域就労対策モデル事業としてぶどう加工施設を建設し、7klの初仕込みを実現した。翌80年には第1号のロゼワイン3,700本を発売した。このように多くの協力を得て、船出となったのである^(注5)。

1981年に山形県によって山ぶどうを転作特認作物として認可され、翌1982年には果実酒醸造永久免許を取得し、1990年には山ぶどうの人工授粉栽培も開始し、91年に朝日村越中山字名平にぶどう研究所を開設し、製造拠点を、93年には事務所も移転し、同年山ぶどう酒を発売した。翌94年の山ぶどうの生産量は90トンと「驚異的な」規模に達した。96年には山ぶどう原液720mlを発売し、また醸造でも98年には過去最高の155klを記録した。

2. ラインナップ

その後の経緯についてはたどることができなかった。いただいた資料の最終頁には2017年の実績ならびに向こう4年間の計画が記されている。一部転載しておきたい。

表-1 月山ワイナリー実績と計画（栽培農家：軒、栽培面積：ha）

品種	2017年度（実績）			2021年度（計画）			2017～2021 面積増減 (ha)
	栽培農家	栽培面積	面積比	栽培農家	栽培面積	面積比	
山ぶどう	57	12.30	40.9	40	8	22.6	-4.3
ヤマソービニオン	44	13.10	43.5	35	11.5	32.5	-1.6
セイベル	10	1.00	3.3	10	1	2.8	0.0
甲州	20	2.00	6.6	25	3	8.5	1.0
ピノグリ	3	0.40	1.3	10	2	5.6	1.6
ゲヴェルツトラミナー	2	0.05	0.2	5	0.3	0.8	0.3
ソーヴィニヨン・ブラン	1	0.03	0.1	5	0.4	1.1	0.4
メルロー	4	0.60	2.0	30	5.5	15.5	4.9
シャルドネ	4	0.60	2.0	20	3.5	9.9	2.9
ピノ・ノワール	1	0.03	0.1	5	0.2	0.6	0.2
計	146	30.11	100.0	185	35.4	100.0	5.3

表-1 はいただいた資料の 2018 年度分から 2020 年度分を割愛して作成した。醸造量は 2017 年実績で 127Kl、2021 年度は計画 142Kl である。向う 4 年間の計画を筆者なりに考えてみると、まずこれまで主力だった山ぶどうとヤマソービニオンを減らして、甲州を少し増やし、欧州系ワイン用ぶどう＝ヴィディス・ヴィニフェラ、ことにメルロー、シャルドネ、ピノグリをどんどん増やしていこうという意向が見て取れる。

山ぶどうについて、管見ではおそらくこのぶどうでワインを日本で初めて醸造したのは池田町ぶどう・ぶどう酒研究所の「十勝アイヌ山ブドウ酒」であろう。64 年 12 月にハンガリーで開かれた第 4 回ワインコンテストで銅賞を受賞した。その後「1974 年、池田町は山ブドウから造られたワイン『十勝ワインアムレンシス 1972』を発売。これが好評を博し、その後全国的な山ブドウ（ワイン）ブームに繋がって」（池田町ぶどう・ぶどう酒研究所 [[2013]、104 頁）いった^(注6)。

しかしブームになったといっても、酸性が極度に強いこの山ブドウでワインを醸造するにはこの酸性をどう管理するかが秘訣となるそうである。池田町ブドウ・ブドウ酒研究所がまだ池田町農産物加工所だった 1963 年に醸造されたその「第 1 号ワインは『予想を超える酸っぱさ』（北海道新聞 2017 年 8 月 16 日）であったと醸造に関わった横田益弘氏は回顧されている。一般的に「ワイン中の主な酸は酒石酸とリンゴ酸で・・・酒石酸はワイン中でカリウムと結合、酒石となって沈殿し、結果的に減酸することが可能・・・。一方、リンゴ酸は乳酸菌によって分解され、乳酸と炭酸ガスになり・・・これによりリンゴ酸の刺さるような酸味がマイルドな味になり・・・この反応をマロラクティック発酵（MLF）とい」（池田町ぶどう・ぶどう酒研究所 [2013]、122 頁）う。この MLF は「pH3.3 から 3.5 を境にそれより低 pH で生起せず」（同前 123 頁）、しかし同ワイナリーの「蔵つきの天然乳酸菌」は「pH3.0 以下でも増殖し、リンゴ酸を乳酸へと変化させる」（「ワイン城」展示パネル）。このように MLF で酸を和らげながらも、ワインに残る酸が長期の樽熟成を可能にさせると 2018 年訪問時池田町ぶどう・ぶどう酒研究所 安井美裕所長に教わった。

月山ワイナリーで手がける山ぶどうは加藤氏のご説明では pH2 の低さで、「酵母も負ける」、「MLF でもなかなか酸味がとれない」、そこで「山ぶどうの主は原液で販売している」とのことであった。こうした困難もあって前掲表-1 の栽培計画でも向こう 4 年間で山ぶどうの栽培面積が 4.3ha の減少となっているのであろう。

ヤマソービニオンについては「山梨大学が、御坂峠（山梨県笛吹市）に自生している山ブドウ（♀）に、ヨーロッパ系の赤ワイン用品種であるカベルネ・ソービニオン（♂）を 1978 年に交配し、淘汰・選別を繰り返した結果、1990 年に新しい品種として種苗登録をしたブドウで、日本各地で栽培されている（<https://www.yamanashi.ac.jp/social/3131>）。この月山ワイン山ぶど

う研究所では「ソレイユ・ルバン ヤマソービニオン 2014」が 2017 年 4 月 6 日フランス、ブルゴーニュ地方ボヌで開催された「第 11 回フェミニリーズ世界ワインコンクール」で金賞を獲得した。その情報が JA ニュースで掲載されていたので、引用しておきたい。

『ヤマソービニオン 2014』は鶴岡市朝日地区のブドウ『ヤマソービニオン』を 100% 使用し、色調が紫色を帯びた深紅色で、ブドウの持つ芳醇（ほうじゅん）な香りと野性味ある味わいが魅力の辛口の赤ワインだ。

同コンクールは、ワインの本場、フランスでも知名度が高く、審査員の約 800 人が全員女性で、経験豊かなソムリエや醸造家など女性のワインプロが審査を務めた。世界中から約 5000 本のワインが出品され、39 の審査項目に従い、審査が行われた。

月山ワイン山ぶどう研究所の加藤智所長は、『月山ワインが、世界でも通用することが証明されうれしい。今回の受賞に満足せず、今まで以上に上質なワインを造り続け、生産者とともに、地域の活性化につなげていきたい』と受賞の喜びを語った」（<http://ja-shonai.or.jp/?p=2539>）。

訪問当日に加藤氏からこの審査員のコメントをうかがった。「今まで飲んだことがないワインだ」。「後口の酸味が素晴らしい」。ブルゴーニュにはないブドウで醸造されたワイン故に受賞できたとのことであった。しかしながらこのヤマソービニオンもむこう 4 年間で栽培面積は 1.6ha 減少することが見込まれている。

1973 年に特産振興会：山ぶどう部会が発足し、山ぶどう苗木の生産を開始して 45 年が経過し、創業時からの栽培農家も世代交代し、その世代交代も難しい課題になっており、庄内たがわ農業協同組合直営の月山ワイン山ぶどう研究所として、この世代交代のありうべき方向性が山ぶどう、ヤマソービニオンの栽培農家・栽培面積の減少と表中ピノグリからピノ・ノワールまでの欧州系ワイン用ブドウの増加、とりわけメルロー、シャルドネ、ピノグリの増加として描かれているのだと考えられる^(注7)。

しかし甲州は向こう 4 年のありうべき方向性は微増と考えられている。

品種甲州については、このワイナリーでは 2 種類のワインが醸造発売されている。『豊穰神話』甲州」と『ソレイユ ルバン』 2017 甲州シュール・リー Soleil Levant」である。各々ラベルでは次のように説明されている。

『豊穰神話』甲州」では「霊峰月山を主峰とする出羽三山や朝日連峰に囲まれた山形県庄内地方。豊穰神の御加護を受け、山々の頂が朱色に染まり始めた頃、たわわに実ったぶどうの収穫が始まる。そして今年も良質のぶどうから造られるワインがおいしい豊穰の詩を奏でている」と。

「『ソレイユ ルバン』 2017 甲州シュール・リー」では「棚栽培された甲州ぶどう 100% 使用。西荒屋地区で栽培されている甲州ぶどうは、250 年以上の栽培の歴史があり甲州ぶどうが

栽培されている最北限の産地になります。シュール・リー『sur lie』とはフランス語で「オリの上」という意味で、5か月間以上オリと接触させ貯蔵したぶどう酒のことをいいます。フルーティな香りと切れの良い酸味を持つ辛口白ワインです。ソレイユ ルバン（朝日が昇る：フランス語）」と。

ともにアルコール分は12パーセントである。

3. 庄内の甲州

この地でブドウ種甲州が栽培されていたこと自体驚きであった。そこで、庄内で甲州が栽培されてきた歴史的経緯について触れておきたい。現在山梨県以外で甲州ブドウが栽培されている所と言えば、宮寄 [2018-b] で紹介したように、まず大阪府柏原市が念頭に浮かび、比較するうえで簡単に紹介しておきたい。

「明治 11 年、大阪府勸業課は東京の新宿御苑より甲州ブドウの苗木の配布をうけ、志紀郡沢田村（現藤井寺市）に育苗圃を設置して試作した。・・・その後個々の苗木を大県郡平野村（現柏原市）の中野喜平ほか数人がそれぞれの村へ持ち帰って試作したところ、中野喜平だけが成功した。・・・中野喜平は明治 17 年ごろ一反余歩を圃場で栽培した」（柏原市史編纂委員会[1972]、265 頁）という。また同じく大阪府の羽曳野市でも「19 世紀末の駒ヶ谷では『甲州』という品種のぶどうが日よけのために家の付近に植えられていたようである」（羽曳野市史編纂委員会 [1998]、906 頁）と記されている。大阪に甲州ブドウがもたらされたのは明治政府が岩倉使節団の提案を受け、山梨県勸業試験所、北海道開拓使官園付属果樹移植試験場、播州葡萄園を核に「産業振興の国策の一環として、ワイン生産とそのためのブドウ栽培の奨励を精力的に進めた」（植原 [2015]、11 頁）ことと共通する。しかし、大阪では直ちにワイン醸造が開始されたわけではなかった。宮寄 [2018-b] で触れたように、もっぱら生食用として栽培され販売されていた。地域としてワインの本格的醸造が始まるのは 1934 年の室戸台風による被害を受けてからのことである。またワイン醸造が継続できたのも甘味ワイン「赤玉ポートワイン」を軸にサントリー大阪工場、道明寺工場への原料供給が大きな要素となっていたと考えられる。

庄内の甲州栽培にはもっと古い歴史がある。大正 15 年に建立された当時櫛引町の西荒屋の河内神社の葡萄復興記念碑によると、「1760 年代頃、酒井藩家老水野氏に仕えていた同地区の佐藤方珍という人が水野氏から江戸のブドウ苗を授けられ、その後文化年間（1804-1817）に村の名主である佐久間九兵衛 が苗の繁殖を図った。明治 10 年頃には北海道へ出荷するほど増産したが、米国種の導入で病気が発生し、一時壊滅状態になった。明治 44 年に本県技師の浅田岩吉の指導で回復し、九兵衛との協同で再び大発展を遂げた」とある。現在、西荒屋のほとんど

の農家が昔から甲州ブドウを栽培している」(山形在来作物研究会 [2018]) という。

江戸末期まで門外不出であった甲州ブドウが山形県鶴岡市西荒屋地区で 250 年も前から栽培されているのは徳川幕藩体制の下での庄内藩の位置によるところが大きいと考えられる。徳川四天王筆頭という出自を持つ酒井家が 1622 年山形・最上家改易により、庄内三群(田川、櫛引、遊佐)一三万八千石に信州松代十萬石から入部した。「もつとも北に成立した譜代藩」(本間 [2009]、1 頁)で、天保の転封危機も乗り越え、幕末まで酒井家が藩主を務め、「戊辰戦争でももつとも最後に降伏した藩」(同前)であった。1760 年代というと、庄内藩第 5 代藩主酒井忠寄が 1749 年から 1764 年まで老中を務めていた時期と重なり、9 月 6 日に月山ワイン山ぶどう研究所で加藤氏から説明を受けた際、当初江戸から授かった苗木は城内で栽培されていたところ、結果して「葡萄が下がる」様が「武道が下がる」と縁起のよくない印象を持つため、下放されたとのエピソードをうかがった。石碑に戻ると、文化年間に繁殖に成功し、明治初期には北海道まで出荷されるほど増産されたものが、一時壊滅状態に追い込まれる原因となった「米国種の導入」での病気とは「フィロキセラ」である可能性が高いと考えられる。大阪府柏原の堅下でも「大正 2、3 年、甲州種にフィロキセラが大発生し、全滅の危機がおとずれた。堅下村では先に導入した北村ブドウ(カトウバ)がこの病気に強いので、これに接ぎ木をしたりした。また先の研究(山梨県立農事試験場のフィロキセラ研究)でヴィアラ種、リパリア種が台木としてよいことが判明したので、これらの免疫砧木を、越後の川上善兵衛氏の指導を受けた高井作次郎などが村へ導入した。この結果、育苗に大変革が起こり、これまでのさし木に変わり、これ以後はつぎ木が一般化した」(柏原市史編纂委員会 [1972]、267~269 頁)。アメリカ種のブドウはフィロキセラ耐性を有しているが、甲州ブドウにはこの耐性がなく、米国種の導入とともに入ってきたこの昆虫が根に寄生し、ブドウを枯死させるものとなる。この西荒屋でもフィロキセラ耐性を持つ台木に甲州の穂木を接ぎ木し、回復したと考えられる。

またこの地区の甲州ブドウは日本最北に位置し、それだけ昼夜間の気温差が大きく、また雨が当たらないようにしてあって、ボルドー液も使わず、ブドウの糖度と酸が高く維持できるようである。山形在来作物研究会 [2018] によれば、収穫時期は「9 月下旬から 12 月の降雪まえまで」で、かつ「3、4 ヶ月にわたる長期貯蔵が可能」で、「収穫直後は皮に独特の渋みがあるが、貯蔵中に少なくなる」そうで、こうした特徴が甲州ブドウのなかでは比較的高いアルコール度醸造を可能にさせていると考えられる。

甲州ブドウ栽培 250 年の歴史は平均樹齢 50 年の甲州ブドウ畑を築き、安定したブドウの果実をもたらしている。柏原市の堅下ワイナリーの「堅下甲州 芹田畑」は樹齢 50 年以上の甲州のブドウのみで醸造されているが、この月山ワイナ山ぶどう研究所の甲州は選別することなく平均樹齢 50 年の甲州で醸し出される。ちなみに Japan Wine Competition (日本ワインコンクー

ル) 2018 甲州の部で『豊穡神話』甲州』は金賞ならびに 720ml、1404 円故にコストパフォーマンス賞を同時に受賞した。

受賞に関して日本経済新聞では次のように報道している。

「庄内たがわ農業協同組合（山形県鶴岡市）の月山ワイン『豊穡（ほうじょう）神話 甲州』が日本ワインコンクールの金賞を受賞した。同市西荒屋地区で栽培した甲州種のブドウを使い 3 年前に発売した。庄内地方では江戸時代から甲州ブドウを栽培しており、受賞を受け「山形の甲州」をさらにアピールしていく。

月山ワインは旧朝日村の農協がヤマブドウのワインを製品化したのが始まり。地元で生食用に栽培されている甲州ブドウに着目し、2005 年から甲州ワインを手掛けていた。今回の受賞商品は税込み 1404 円でコストパフォーマンス賞も同時受賞した。

甲州ワインは山梨県産が高いブランド力を持つが、黒井徳夫代表理事組合長は『ブドウの生産を拡大し、庄内でワイン文化をさらに広めたい』としている」（2018/08/15 日本経済新聞 地方経済面 東北 2 ページ）。

また「ソレイユ ルパン 2017 甲州シュール・リー」も銀賞を受賞した。

同コンクールでは金賞は 5 銘柄、銀賞は 35 銘柄が受賞している。Japan Wine Competition（日本ワインコンクール）に甲州の部門が置かれているのも甲州が 2010 年に「国際ブドウ・ワイン機構」（Office International de la vigne et du vin、OIV）にワイン用ブドウ品種として登録され^(注8)、EU 諸国にも KOSHU として輸出されるようになってきている実績があつてのことと推察される。金賞 5 銘柄のうち、山梨県以外のは月山ワイン山ぶどう研究所と、有限会社 秩父ワインの「源作印 甲州 シュール・リー 2017」で、銀賞については山梨県外では月山ワイン山ぶどう研究所と島根ワイナリーの「島根わいん 縁結 甲州 2017」、サッポロビール株式会社 岡山ワイナリーの「グランポレール 甲州辛口 2017」の 3 銘柄である。

一知半解の域を出るものでは決してないが、いくつかの銘柄でその製法についてみていきたい。まず、金・部門最高賞を受賞したサッポロビール株式会社 グランポレール勝沼ワイナリーの「グランポレール山梨甲州樽発酵 2017」については、新田 [2014] で「グランポレール山梨甲州樽発酵 2010」についてであるが、以下のように紹介されている。「このワインは東雲地域に特化した甲州葡萄を地区や栽培者ごとに分けて樽発酵し、キャラクターを確認後ブレンドタンクへ移し、さらに瓶熟成を行っています」（新田 [2014]、51 頁）と。サッポロビールという大手でありながら、地域を限定し、栽培者別にキュヴェを樽で造り、次いでそれらをブレンドして、瓶熟成した上で販売する、かなり手の込んだ造りになっていると想像される。

金賞の 2 番目にランクされている有限会社 秩父ワインの「源作印 甲州 シュール・リー 2017」についてはその醸造法シュール・リーについて記しておきたい。『ソレイユ ルパン』 2017

甲州シュール・リー Soleil Levant」も文字通り同じ製法で醸造されている。また、Japan Wine Competition（日本ワインコンクール）2018 受賞ワインリスト（甲州）で金銀銅賞 55 銘柄のうち、ラベルにこの「シュール・リー」のついているワインは 8 銘柄を数える。新田 [2014] で紹介されている山梨県下の甲州スティル 86 銘柄中 11 銘柄がシュール・リー製法で醸造されている。山梨県において甲州の醸造でこのシュール・リー製法が普及していることがこうしたことからうかがえられる。その経緯を含めて三澤 [2018] では次のように記されている。

『澱は発酵後、速やかに取り除く』のが白ワイン醸造の常識でしたが、シュール・リーでは澱をそのままにして旨味成分を引き出しました。実際、フランスで凡庸と考えられていたロワール地方のムスカデ地区の白ワインが、その製法で造られるやパリの一流レストランのワインリストに載るまでになっていました。

この技術の甲州への応用を考えたのが、勝沼の大手ワインメーカー、シャトー・メルシャンです。1986（昭和 61）年、メルシャン社の顧問だった大塚謙一博士の示唆を受け、メルシャンの技術陣が開発した辛口白ワイン「甲州シュール・リー」の試験醸造が行われました。

・・・、

1990（平成 2）年のある日、麻井さんは工場長と技術者を呼び出して『シュール・リー製法を公開しよう』と言いました。当然のことながら、技術者からは『何年も苦勞して築き上げた技術を、みすみす他社に渡すのですか』と反発もあったようです。しかし麻井さんはこう言って彼らを説得しました。『技術を共有して、ワイナリーが切磋琢磨しないと、勝沼は銘醸地にはならない』

・・・

その考えに経営陣も折れてゴーサインを出されたようで、中小規模の他ワイナリーに対して技術説明会が行われるようになりました。

・・・

今でこそシュール・リー製法は甲州の造り手にとって当たり前の技術のようになっていますが、大手ワイナリーから技術がもたらされ、今日の市場拡大につながったのです。

あのときの麻井さんとメルシャンの決断がなければ、今の甲州はない」（三澤 [2018]、74～76 頁）。

この麻井さんとはペンネーム麻井宇介、本名麻井昭吾である。当時メルシャンの醸造責任者で、ウスケボーイズより前にウスケエリアが形成され、この伝統が活かされ、その範囲が広がっている。

『豊穰神話』甲州』同様金賞とコストパフォーマンス賞を受賞した中央葡萄酒株式会社 グレイスワインの「グレイス グリド甲州 2017」は 同社の HP^(注9) で「グリド」の意味が説明さ

れている。「グリドの名称は、甲州種の果皮の色を表す Gris (仏語: ピンクがかった薄灰色) と、de (...の) から名付けられました」と。

新田 [2014] では「グリ系のワイン」の注釈として「スキンコンタクトや醸し発酵により果皮の持つ成分を取り込んだワイン」(83 頁) と説明されている。通例白ワインの場合、果皮を除いて果汁を搾るところ、果皮の成分を果汁に含めるため、ある程度の時間を決めて両者をコンタクトさせ、白ワインに旨みをのせる手法と考えられる。

中央葡萄酒株式会社 グレイスワインは 1923 年に勝沼で創立された老舗ワイナリーで、その営為はなみなみならない。3 代目三澤茂計氏が 20 年も前に甲州の垣根仕立てでの栽培に挑み、その後長女の三澤彩奈氏が高畝式を採用し(注¹⁰)、垣根栽培に再挑戦し、「適切な剪定、キャノピーマネジメント(新梢管理)により・・・垣根栽培に再挑戦して 7 年目となる 2012 年、甲州の糖度がようやく『20 度の壁』を超え」(三澤 [2018]、196 頁)、さらに 2013 年に自社畑の中で「枝変りした・・・『奇跡の樹』を苗木にして」(三澤 [2018]、197 頁)、糖度と酸がのった甲州が栽培できるようになった栽培の蓄積のあるワイナリーである。他方、醸造面でも、「酸化しやすい甲州の第 1 アロマ(品種の香り)を守るため、窒素ガスを充填しながら圧搾する密閉式プレスを使い、・・・こうしてついにナチュラルアルコールで 11.4%、必須とされた補糖や補酸はもちろん、シュール・リー製法も低温発酵も必要としない、追い求めていたナチュラルな凝縮度のある甲州が完成」(三澤 [2018]、198~199 頁)した。こうした栽培・醸造両面での努力の成果として「グレイス グリド甲州 2017」が位置付けている。

ブドウ種甲州の本場であり、叙上のような歴史的にも空間的にもワイン集積の厚みのある山梨県で造られた甲州と匹敵されるワインが月山ワイン山ぶどう研究所で造られた要素を考えてみたい。「**ワインの品質は、ブドウの出来で 8 割が決まる**といわれ」(三澤 [2018]、45 頁)、そのブドウの品質は『ブドウ品種』『気候』『土壌』『栽培技術』の 4 つの要素によって決定される」(山川 [1992]、25 頁)とのことで、気候については山梨県と庄内西荒屋地区の地理的条件・自然条件の差が大きいと考えられる。ブドウ栽培の気象条件としては気温(有効積算温度)、日照時間、日較差(日ごとの最高気温と最低気温の差、従って昼夜間の気温差)、降雨量が重要であるが、地球温暖化が進む中で、温暖化の影響も大きく受けることとなると考えられる。「**甲州のアロマのなかにはソーヴィニヨン・ブランと同じ香りをもつ成分が存在**」(三澤 [2018]、81 頁)しているようで、ソーヴィニヨン・ブランの特徴は酸にあるとも考えられる。ブドウに有機酸(酒石酸とリンゴ酸)が少なければ、ワインも「どんけない」(加藤氏が庄内弁で解説)ものとなる。そのリンゴ酸は「酵素や高温などにより分解され(る)から、暑い気候の年ほど低くなり、寒冷な場所ほど高い値で残」(山川詳秀 [1992]、26~27 頁)るようで、温暖化が進むと高地や寒冷地がブドウ栽培の適地化すると同時にこれまでのブドウ産地では酸ののりで影

響を受けることになる。

また 250 年もの間、甲州ぶどうを栽培してきた風土も月山ワイン山ぶどう研究所の甲州を支えていると考えられる。その下で平均樹齢 50 年の甲州ぶどうの円熟味もワインに醸し出されているように思われる。

もちろん栽培技術についても、醸造技術についても月山ワイン山ぶどう研究所の甲州を支えるものとなっていると考えられる。訪問時に栽培技術についてうかがうことができなかった。しかしこの点に関してすでに香取 [2011] で次のように紹介されている。

「ワイナリーでは、庄内地方の櫛引西荒屋地区の 30 軒の栽培農家と契約を結び、また 2 年前からは、支庁の指導員とも協力しながら、これらの甲州ブドウの畑の収穫量の制限や収穫時期を遅らせることにも取り組んでいる。雨よけがついているとはいえ、糖度は例年平均 20 度。甲州ブドウの糖度の低さに悩んでいる山梨県では、考えられない高い値だ」(香取 [2011]、186 頁、)。

また香取 [2011] では醸造についても次のように紹介されている。

「2006 年から、醸造を担当して、醸造の要になっているのが阿部豊和さん。・・・それまで中甘口のタイプが多かったラインナップに、庄内で 250 年の栽培歴史を持つ、甲州ブドウのワインを加えることを上司に提案したのが他ならぬ彼だ。

それまで、甲州ブドウはほかの品種とブレンドされ、単独でワインになることはなかった。阿部さんは、醸造試験場で研修中に、試験的に醸造を実施、このブドウのポテンシャルに気付いた。その後、サンプルワインを山梨の甲州ワインを手がける造り手たちに見てもらいながら、果汁の搾り方や発酵方法などの検討を進め、今のスタイルを作り上げた」(香取 [2011]、187 頁)。

ここで、香取 [2011] で記されているように「それまで埋もれていた地域の財産ともいうべき、甲州ブドウに光を当てて、ワインを仕上げた彼の熱意と行動力を心より讃えたい」と筆者も同感であるが、同時にサンプルワインを見て、おそらく助言をおくったと思われる山梨の甲州ワインを手がけた造り手たちも凄いと思われる。麻井氏がシュール・リー製法を勝沼に公開することを提案し、メルシャンがそれを実現した、その伝統が山梨と山形の間でも息づいていると考えられるのである。

冒頭でも引用したように、月山ワイン山ぶどう研究所の船出にも「北海道の池田町(十勝ワイン)を始め、各地の先進地域において、快くご指導をして頂いた事」もあり、日本ワインがこのように、惜しみなく協力する互酬関係に息づいていることが今回の実態調査でも明らかとなった。こうした関係、風土、文化がどんどん広まることを期待する。

- (1) 具体的には池田町ブドウ・ブドウ酒研究所と富良野市ぶどう果樹研究所であり、両ワイナリーについては拙稿宮寄 [2018-a] で言及してある。参照されれば幸いである。
- (2) 新田 [2014] では「岩崎醸造は・・・葡萄栽培農家の共同経営ワイナリーです。歴史あるワイン産地・勝沼にはほかにも大泉葡萄酒、錦城葡萄酒、菱山中央醸造など農家の共同経営ワイナリーがいくつもあります」(30 頁) と紹介されている。
- (3) この研究所を創設した所長は澤登晴雄氏で、池田町の「ワイン町長」丸谷金保氏とは大学時代に同寮で、池田町から 1961 年、1962 年、1963 年度に研修生を派遣し、1963 年に自治体初の果実酒類試験製造免許が交付された。この点に関しては池田町ぶどう・ぶどう酒研究所 [2013]、宮寄 [2018-a] を参照されたい。
- (4) 池田町ならびに池田町ぶどう・ぶどう酒研究所でもこの国税庁醸造試験場に 1961 年、1974 年、1988 年に職員・所員を派遣している。池田町ぶどう・ぶどう酒研究所 [2013] を参照されたい。
- (5) 桜井氏も「偏に澤登先生のご尽力の賜・・・北海道の池田町(十勝ワイン)を始め、各地の先進地域において、快くご指導をして頂いた事にも感謝している」と謝辞を記されている。
- (6) 池田町での山ブドウでのワイン造りならびに銅賞受賞の経緯については宮寄 [2018-a]、15～16 頁に記してあるので、参照されたい。
- (7) いただいた資料にもこの点に関して「醸造用ぶどう産地として 40 年を経過しており、生産者の高齢化が深刻な問題。担い手への畑地集約のため、JA を主体とした畑地の流動化対策として、園地の再生事業を試験的に実施」と記されている。
- (8) 川上善兵衛の改良品種マスカット・ベリーA も 2013 年に登録された。
- (9) http://www.grace-wine.com/our_wines/grace/koshu_guri/
- (10) その経緯について三澤彩奈氏は次のように記している。
「甲州を垣根栽培で仕立てるにあたり、一番考えなければならなかったことは、樹勢でした。樹勢が強い甲州の徒長(節との間が長く、間延びした状態)をいかに抑えて、果実を凝縮させるかがポイントでした。
そこで南アフリカのコプス・ハンター教授にアドバイスをいただいたリッジシステム(高畝式)を採用しました。水はけをよくするために、盛り土をし、その側面から水を蒸散させます。樹になるべく水分を吸わせないことで、徒長を押さえることに成功しました」(三澤 [2018]、195 頁)。

引用文献

- 池田町ぶどう・ぶどう酒研究所 [2013]、『十勝ワイン・ジェネシス～池田町ぶどう・ぶどう酒研究所創世記物語—1963 - 2013—』
- 植原宜紘・山本博 [2015]、『日本のブドウハンドブック』、イカロス出版
- 柏原市史編纂委員会 [1972]、『柏原市史第 3 巻本編 [2]』
- 香取みゆき [2011]『日本ワインガイドー純国産ワインと造り手たち』、虹有社
- 新田正明 [2014]、『本当に旨い甲州ワイン 100』、イカロス出版
- 羽曳野市史編纂委員会 [1998]、『羽曳野市史第 2 巻』
- 本間勝喜 [2009]、『シリーズ藩物語 庄内藩』、現代書館
- 三澤茂計・三澤彩奈 [2018]、『日本のワインで奇跡を起こす 山梨のブドウ「甲州」が世界の頂点をつかむまで』、ダイヤモンド社
- 宮寄晃臣 [2018-a]、「北海道各地のブドウ栽培・ワイン醸造・ワイン販売に学ぶ地域性」、専修大学社会科学研究所月報 654・655

<http://www.senshu-u.ac.jp/~off1009/PDF/180220-geppo654,655/smr654-miyazaki.pdf>

宮寄晃臣 [2018-b]、「大阪ワインの底力」、専修大学社会科学研究所月報 661・662

<http://www.senshu-u.ac.jp/~off1009/PDF/180820-geppo661,662/smr661,662-miyazaki.pdf>

山形在来作物研究会 [2018]、平成 29 年度「鶴岡市在来作物調査研究事業」報告書

<https://www.city.tsuruoka.lg.jp/shisei/sogokeikaku/syokubunka/syokubunka20180426.files/4-2.pdf>

山川詳秀 [1992]「ワイン用ブドウ品種の果汁成分値について」、『日本ブドウ・ワイン学会誌』

Vol.3、No.1、25 頁、<http://www.asevjpn.wine.yamanashi.ac.jp/JAJ/Vol/Vol-3-1992/1/25.pdf>