

## 産業文化の旅 第一回

### 日本ワインのふるさと（山梨県甲州市勝沼）

武田 竜弥

日本ワインがブームである。ワイン売り場には専用のコーナーが設けられ、関連書籍の出版も目白押しである。この盛り上がり最大の要因はもちろん、日本ワインが美味しくなったことにある。近年では、国際的なワインコンクールで上位入賞を果たす日本ワインも目にするようになってきた。

だがここで注意していただきたいのは、日本産ワインのすべてが「日本ワイン」なのではないということである。国産ワインとは、日本国内で製造されたワインの総称。その大部分は、輸入された濃縮果汁を原料としたものや外国産ワイン（バルクワイン）を混入したものである。これに対して「日本ワイン」とは、原料に国産ぶどうのみを用いたワインのことをいう。国税庁の調査によると、二〇一四（平成二六）年度の調査期間に販売された国産



旧・宮崎邸（現「宮光園」）

ワインのうち、日本ワインの占める割合はわずか一・八％にすぎない。この一割強の日本ワインが今日のブームの牽引しているのである。

山梨県甲州市勝沼は、そうした日本ワインのふるさとともいえるところである。一八七七年、殖産興業の旗印のもと、時の山梨県令藤村紫郎の勧めにより、ぶどう産地として知られた祝村（のちの勝沼町）に日本初のワイン醸造会社、大日本

山梨葡萄酒会社が設立された。同社はさっそく高野正誠、土屋龍憲という二人の青年をワインの本場フランスに派遣し、その醸造技術を学ばせた。二年後帰国した彼らは、国産ぶどうを用いて日本初の本格的なフランス式醸造法によるワインをつくり上げた。日本ワインの事始めである。

だが当時の日本人にとってワインは珍奇な飲み物にすぎず、原料のぶどうも醸造技術も到底本場には及ばなかったことから、同社はわずか十年足らずで解散を余儀なくされた。この苦境に立ち上がり日本ワインの夢を繋いだのが、同社の一員であった宮崎光太郎である。宮崎は土屋龍憲らと

ともに同社の生産設備を引き取り、一八八八年、新たに甲斐産商店を設立した。二年後独立して社を引き継いだ宮崎は、一八九二年、勝沼の自宅敷地に「宮崎第一醸造場」を建設、ここでつくられたワインを「大黒天印甲斐産葡萄酒」として売り出した。しかし本格的なワインはやはり多くの日本人の受け入れるところとはならず、社の経営を支えたのはワインに砂糖や香料などを加えた「甘味葡萄酒」だった。日本のワインづくりは、長らくこの「甘味葡萄酒」が主流だったのである。

時代が動き始めたのは、一九七〇年代に入ってからのことである。高度成長期を通じて日本人の食生活の洋風化が進み、ウイスキーをはじめとする洋酒の需要が増大した。大阪万博が開催された一九七〇年には外国産ワインの輸入が自由化され、その二年後には「第一次ワインブーム」と呼ばれる消費の波が訪れた。大手を中心とした生産者もこの波に歩調を合わせて本格ワインへのシフトを図り、一九七五年にはついに本格ワインの消費量が「甘味葡萄酒」のそれを上回った。日本にもようやくやくワインを「ワイン」として楽しむ時代が到来したのである。

その後、一九八一年頃の地ワインブーム、バブル期のボジョレ・ヌーヴオーと高級ワインのブーム、一九九七年頃から喧伝されたポリフェノール効果による赤ワインブームなど幾度



勝沼ボトルのレリーフ

かのブームを経ながら、ワインは着実に日本人の食生活に浸透していった。そうした中、国産ぶどうのみを用いてヨーロッパに負けない高品質のワインづくりを目指す生産者も増えていった。そこには、国産ワインの品質を向上させなければ、いずれは外国産ワインに市場を独占されてしまうという危機感もあった。

勝沼では早くも一九七九年に、町が独自の原産地認証制度を条例化した。これは日本の固有種である甲州種のワインを対象に、勝沼産ワインの品質保証とブランド化を目指すものであった。この試みは当時の日本ではあまりにも時代に先んじていたために、十分な成果を上げられないまま埋もれてしまったが、自治体による認証制度の先駆けとして歴史的な役割を果たした。一九八四年には、甲斐産商店の流れをくむメルシャンが勝沼の自社農園「城の平ヴィンヤード」で仏ポルドーの主力品種であるカベルネ・ソーヴィニヨン種の垣根栽培に着手した。メルシャンの研究成果は近隣ワイナリーの志ある生産者にも伝えられ、ぶどうの栽培技術や醸造技術の大幅な向上をもたらした。一九八七年には地元の中小生産者を中心に勝沼ワイナリークラブ（現・勝沼ワイナリー

ーズクラブ」という団体が結成され、クラブの定める品質基準を満たした甲州ワインには独自にデザインされた「勝沼ボトル」の使用を認めるというユニークな試みも始められた。このボトルの肩部には、日本ワインの祖となった二人の青年をシンボル化したレリーフが彫られている。さらに二〇〇〇年代に入ると、フランスなどで研鑽を積む若手も現れ、今日の日本ワインブームの礎が築かれていった。

勝沼を代表するぶどう品種といえば、何を指しても甲州種を挙げなければならない。先に触れたように日本の固有種であるが、その由来については諸説あり、確たることはわからない。江戸時代にはすでに勝沼の「名物」（荻生徂徠）として知られていた。もともとは生食用の品種であるが、勝沼では広く栽培されていたことから、早くからワインの醸造用にも使われた。甲州ワインの品質が劇的に向上したのは、一九八〇年代後半にシュール・リー製法（発酵後オリ引きしないで貯蔵する）が一般化してからである。りんごや柑橘系の爽やかな香りときれいな酸味が特徴の白ワインができる。和食にもよく合う。二〇一〇年には日本のぶどう品種としてはじめてOIV（国際ぶどう・ワイン機構）に「ワイン醸造用ぶどう品種」として登録された。まさに日本ワインの国際的評価の鍵を握る品種といえよう。

二〇〇五年、勝沼町は塩山市及び大和村と合併して甲州市となった。そしてそれとともに、



### 甲州市勝沼ぶどうの丘

地元ワインの産地認証やブランド化の推進母体も徐々に甲州市や山梨県に移行しつつある。だがそれでも勝沼の町には、今なお日本のワインづくりの歴史がありありと息づいている。

JR勝沼ぶどう郷駅を降りると、あたり一面に広大なぶどう畑が広がる。目の前の丘の上には「甲州市勝沼ぶどうの丘」という施設が見える。ここでは二〇〇種類にも及ぶ山梨県産ワインを試飲することができるが、その多くは勝沼産のワインである。また経済産業省の近代化産業遺産にも認定された「宮崎第一醸造場」の遺構を含む旧宮崎邸は「宮光園」として公開され、勝沼におけるワインづくりの歴史を伝えている。民間の活動も活発である。メルシャンは「宮光園」の向かいにある旧「宮崎第二醸造場」（一九〇四年建設、近代化産業遺産認定）を「シャトー・メルシャン・ワイン博物館」として公開しているほか、テイステイニング

施設やワインナリーツアーなども用意している。一帯のワインナリーでも気軽に試飲に応じており、ワインまつりやセミナーなどのイベントも盛んである。

ワインづくりは、人と土地と気候の織りなす複合的な営みである。新芽の芽吹く春、ぶどうの房が徐々に色づいていく夏、そして収穫の秋から休息の冬へ。ぶどう畑は四季折々に多彩な姿を見せ、その実りが美しいワインをもたらしてくれる。それら一つ一つを繋ぐのが人の営みであり、人と人との結びつきである。地域の風土や歴史を感じながら、ぶどう畑の中でワインを楽しむ。そんな産業文化の旅に出かけてみるのはいかがだろうか。

## Trip to the World of Industry and Culture

### Part 1

#### Birthplace of Japanese Wine (Katsunuma)

Katsunuma in Yamanashi Prefecture is known as the birthplace of Japanese wine. It's located in the east of the Kofu Basin, about 100 km west from Tokyo. In 1877, the first private winery in Japan, the Dainippon Yamanashi Wine Company, was founded there. Since then, Katsunuma has led Japanese winemaking in addition to grape cultivation. The most important grape variety in Katsunuma is “Koshu”, from which the delicate white wines with the refreshing aroma of citrus fruits and moderate acidity are made. Of course, they pair well with Japanese cuisine. Today there are more than 30 wineries, several wine or grape museums and tasting spots in Katsunuma. The Visitors can make contact with the history of Japanese winemaking and enjoy genuine Japanese wines with the view of the beautiful vineyards.



武田竜弥 | Tatsuya TAKEDA  
名古屋工業大学大学院工学研究科  
ドイツ文学・感性社会学  
准教授