

酒文化研究所

NEWS LETTER

第 14 号 2014 年 2 月 28 日

【酒文化エポック 日本のブドウ品種 OIV 登録】

「甲州種」と「マスカット・ベリーA種」が拓く

日本ワインの新時代

日本勢のメダルラッシュでたいへん盛り上がった冬季オリンピックソチ大会。ちょっと意外かもしれませんが、開催地のソチがあるコーカサス地方はワイン発祥の地でもあります。ここからギリシアを経てローマ帝国時代に西欧中に広がり、大航海時代以降は新大陸でも盛んに飲まれたりつくられたりするようになりました。

新大陸のワインは 1980 年代ごろから品質が飛躍的によくなります。「カベルネ・ソービニヨン種」や「シャルドネ種」という高級ワイン用の国際品種を用いて、栽培や醸造の最新の設備と技術を取り入れてワインをつくり始めたからです。欧州産のワインよりも安価でおいしいと評判を呼び、瞬く間に世界中のワイン市場を席卷します。

こうしたワイン産地のグローバル化が進むにつれて、土着のブドウ品種で良質なワインをつくる動きが出てきます。おいしいけれど似通った味わいになりがちな国際品種のワインとは別に、独自のブドウ品種のワインで産地の個性を特徴づけようとする取り組みです。

今、日本でも「甲州種」や「マスカット・ベリーA種」などの固有のブドウでの高品質なワインづくりが進んでいます。この 2 つのブドウ品種は OIV (Office International de la vigne et du vin / 英語表記 International Organization of Vine and Wine 国際ブドウ・ワイン機構) で品種登録され、晴れて欧州にブドウ品種名を表示して輸出することができるようになりました。日本で本格ワインが飲まれるようになっておよそ半世紀、国際化がようやくスタートしたと言えましょう。

【お問い合わせ】 本資料に関するお問い合わせは下記まで。

〒101-0032 東京都千代田区岩本町 3-3-14CM ビル

株式会社酒文化研究所 (代表 狩野卓也) <http://www.sakebunka.co.jp/>

TEL03-3865-3010 FAX03-3865-3015

担当：山田聡昭 (やまだ としあき)

E メール：yamada@sakebunka.co.jp

人と社会にとってよい酒のあり方を考える 酒文化研究所

OIV 登録はブドウ品種表示の第一歩

欧州ではワインの表示を厳しく規制しています。EU 各国はワイン法をもち、原産地や使用しているブドウ品種の表示の仕方を細かく定めています。フランスに拠点を置く OIV (International Organisation of Vine and Wine 国際ブドウ・ワイン機構) は、ワインづくりやブドウ品種などの総合的な研究機関ですが、この機関で独自のブドウ品種として認められたものしか、EU 内ではワインのラベルにブドウ品種名を表示することができません。EU はワインの消費地としても生産地としても最大で、世界のワインマーケットの中心です。ここで評価されなければ、国際マーケットに受け入れられません。つまり、日本で栽培されたブドウを用いて、国内で醸造された日本ワインが、独自のブドウ品種のワインで海外に出ようとした時、最初の第一歩は OIV での品種登録ということになります。



注目される日本ワイン。2009年の香港国際ワイン&スピリッツフェアでは豪州のワイン評論家D・ギャスティン氏が日本ワインの動向を報告し、将来的に高級ワイン産地になる可能性を示唆した

日本のブドウ品種ではこれまでに2品種が登録されています。最初に登録されたのは「甲州種」で、2010年のことです。続いて2013年に赤ワイン用の「マスカット・ベリーA種」が登録され、日本固有のブドウ品種を表示したワインが、赤白揃ってEUで販売できるようになりました。

新しいワイン産地として期待されるアジア

アジアは南米やオセアニアに続く新しいワイン産地として、今後の発展が期待できるという見方があります。中国ではワイン産業を内陸部の基幹産業に育成しようとする動きがあり、欧州から専門家を招聘して広大な大地に欧州系のブドウ品種を植えています。ブドウ栽培に向かないとされてきた高温多湿なタイやインドでもワイナリーが誕生し、年々、品質を向上させています。現在はまだ南米や豪州とは比べ物になりませんが、10年、20年先にはワイン生産地として一定の評価を得る可能性が高く、また、旺盛な内需から消費地としての存在感も増すと言うのです。

一方、日本ワインは品質の向上は著しいものがありますが、まだ生産量が少なく、海外で存在感が出てくるほどには輸出されていません。けれどもブドウ栽培や醸造に手を抜かない日本のワインづくりの潜在力に目を向けている専門家は少なくなく、ソムリエやワインアドバイザーなどの専門的な資格取得者が世界一多い日本では、選択の厳しい消費者に鍛えられるため、日本ワインはどんどんよくなると指摘する事情通もいます。

欧州系の独自品種「甲州種」

OIV で最初に品種登録された「甲州種」は山梨県に多く、主として生食用に栽培されてきました。ワイン用のブドウ品種として評価されるようになったのは最近のことです。それまでは栽培農家が取引価格の高い生食用に出荷し、生食用としては出せないブドウをワイン用に回しました。「ワインづくりはブドウづくりから」といわれ、ブドウの良し悪しは品質にストレートに表れます。主産地である山梨県勝沼地区一帯では、こうした所謂、くずブドウを使ったワインを飲めるように加工して、日本酒の代用品として長く飲んで来たのでした。

変化は 20 世紀の終わりに訪れました。日本のワイン市場が本格的なワインを求めるようになり、高品質なワインづくりに舵を切るワイナリーが出てきたのです。ワインに適した「甲州種」

の栽培方法、収穫時期、選果の仕方、圧搾手法、醸造方法などが模索され、ワインの品質は格段にレベルアップします。そして、世界化している和食を手掛かりに、「和食に合う日本固有の甲州種ワイン」として輸出が目指され、2010 年に日本のブドウ品種として初めて OIV 登録を成し遂げたのでした。

ところで「甲州種」は日本には珍しくワインづくりに向く欧州系（V・ヴィニフェラ）が色濃いブドウ品種です。昨年、独立行政法人酒類総合研究所が DNA 解析により明らかにしたのですが、7 割強がヴィニフェラ種、残りは中国系の野生種が交雑していました。コーカサス付近で生まれたヴィニフェラ種が中国を経由して、交雑しながら日本にたどり着いたと考えられます。



棚方式で栽培される「甲州種」。勝沼ぶどう郷駅付近からは広い範囲に広がるブドウ畑が見渡せる

原産地呼称制度に取り組む「山梨」

ワインはブドウの原産地によって品質が異なります。欧州のワイン法は原産地呼称を統制して、栽培エリア、ブドウ品種、栽培や醸造の条件などを指定し、要件を満たしたもの

に原産地名の表示を認めます。原産地表示することは、一定以上の品質のワインであることを保証しているのです。これにより欧州外の新興産地と差別化し、付加価値の高いワインとして棲み分けようとしてきました。

日本でもブドウ品種の登録だけでなく、各地で原産地呼称を制度化しようとする動きがあります。県が主導する長野県産地呼称制度、甲州市（山梨県）は県に先んじて栽培地を厳格に規定する甲州市原産地呼称ワイン認証制度を立ち

上げました。そして昨年、酒造業の監督官庁である国税庁は山梨県ワイン生産者の要請を受けて、「山梨」を地理的表示として認めることを告示しました。これで規定を満たし「山梨」産と表示したワインは、他と区別され知財として保護されることになります。



甲州市原産地呼称ワイン認証制度による認証畑の証明ボード。「甲州種」ワインの品質向上を第一とした制度設計

日本ワインの始祖 川上善兵衛が生んだ「マスカット・ベリーA種」

さて、昨年 OIV に登録された赤ワイン品種「マスカット・ベリーA種」はどのようなブドウなのでしょう。この品種は1890年（明治23年）に新潟県上越に岩の原葡萄園を開いた川上善兵衛が、日本の風土に合い良質なワインができるブドウを求めて、1万種を超える交雑をおこない選んだ22品種のうちのひとつです。欧州系の「マスカット・ハンブルグ種」を父にアメリカ系の「ベリー種」を母とし、できたワインには特徴的なイチゴ様の甘い香りがあります。

川上善兵衛は日本のワイン産業の始祖のひとりです。越後高田の地主の長男として生まれた彼は、私財を投げ打って本格的なワインづくりに挑みました。当時の新潟は米が不足しており農家は貧困にあえいでいました。善兵衛は農民を救済するために米づくりの副業としてできるブドウ栽



ブドウ畑は岩の原葡萄園のある丘陵地帯だけ。周りには水田が広がっている（新潟県上越市）



岩の原葡萄園では繁殖力が旺盛な「マスカット・ベリーA種」を棚方式で、樹勢をコントロールしながら栽培する



岩の原葡萄園のワイン貯蔵庫は温度変化の少ない地下の石室。写真のドアは、醸造タンクを冷却するために使った雪室への出入口

培に着目し、ワインに加工して国内外に販売することを構想したのでした。

まだ日本では本格的なワインを好む人がいなかった時代、善兵衛の事業は経営的には大変厳しかったのですが、善兵衛は日本にワインづくりが定着することを優先して行動します。交雑したブドウ品種を請われるままに与えたので、「マスカット・ベリーA種」は全国で栽培されるようになりました。このほか「巨峰種」「ピオーネ種」「キャンベル・アーリー種」「デラウェア種」など、現在、日本でつくられているブドウの多くは、善兵衛が初めて輸入したり交雑したりした品種で、ワイン産業のみならずブドウ栽培に与えた善兵衛の影響力の大きさが窺われます。

急速にレベルアップする「マスカット・ベリーA種」ワイン

「マスカット・ベリーA種」のOIVの登録は、先に「甲州種」を登録した山梨県のワイナリーが推進しました。品種の特徴を正確に報告しなければならないため、申請には多くのデータが必要になります。実務を担当したのはサントリー登美の丘ワイナリー（山梨県甲斐市）の高田清文所長（2013年当時）です。大量の資料づくりは仲間の支援があったからできたと言います。

OIV登録を機に「マスカット・ベリーA種」のワインはこれまで以上に品質に磨きをかけることでしょう。全国各地で栽培されているので、産地ごとのブドウやワインの違いも浮かび上がってきます。各地の食材や郷土料理との相性研究も進むはずで、川上善兵衛が撒いた日本ワイン文化の種は、1世紀以上の時間をかけてゆっくりと枝葉を伸ばしました。世界に冠たる素晴らしいワインの誕生を楽しみに待ちたいと思います。■



「マスカット・ベリーA種」をOIV登録するための申請資料づくりに尽力した高田清文氏（サントリー登美の丘ワイナリー所長 2013年）