

酒文化研究所

NEWS LETTER

第 75 号 2019 年 3 月 25 日

【日本ワインのこれから】

日本ワインの礎 マスカット・ベリーA

—川上善兵衛の夢を継ぐ者たち

日本のワインの消費量は 36.4 万 KL (2017 年)。ポリフェノールの健康効果が話題となり赤ワインが一大ブームとなった 20 年前の約 1.5 倍に伸長し、酒類全体に占める割合も 4.3%まで高まりました。輸入ワインが国内の流通量の 7 割弱を占め主流ではありますが、近年は日本ワイン（国産ブドウを原料として国内で醸造・瓶詰めしたワイン）が注目されています。北海道や長野をはじめ全国各地に新しいワイナリーが次々に誕生し、「日本ワイン」という呼称が法律で定義されました。ポリウムはまだ国内で流通するワインの 4.1%しかないものの、GI 山梨や GI 北海道など地理的表示制度を整え、ワインの本場 EU に輸出する際にも表示できるようになった産地も出ています。日本独自のブドウ品種では白ワイン用では甲州種が、赤ワイン用ではマスカット・ベリーA 種が OIV（国際ブドウ・ワイン機構）に品種登録され、欧州でも品種を表示できるようになりました。

今回は日本固有のブドウ品種であるマスカット・ベリーA 種にフォーカスし、開発者である川上善兵衛氏の岩の原葡萄園（新潟県上越市）を訪ね、このブドウがどのようにして日本ワインの礎となり、今どこに向かおうとしているのかをレポートします。

【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

■日本ワインを特徴づける独自のブドウ

日本ワインの品質向上を目指して2003年にスタートした日本ワインコンクール(Japan Wine Competition)は、今年で17回目、最大かつ唯一の日本ワインのコンテストです。日本ワイナリー協会や日本ソムリエ協会、各県のワイン酒造組合などで構成する実行委員会が主催し、昨年は12の部門に787点が出品されました。

このコンテストの出品数を部門毎に見ると、日本ワインを特徴づけるのが、日本で開発されたブドウ品種であるマスカット・ベリーA種であることがわかります。出品数をもっとも多い部門はシャルドネ種やソーヴィニヨン・ブラン種など欧州系のブドウを使った白ワインの部門で147点ですが、マスカット・ベリーA種のワインが対象となる国内改良等品種の赤ワイン部門は142点と肩を並べています。そしてこの部門で入賞した59点のうち、主としてマスカット・ベリーA種を使っているワインは49点、およそ8割を占めています。日本ワイン、特に赤ワインはこの品種を抜きに語れません。

また、同じく日本の固有種としてOIVに登録されている甲州種は136点が出品されています。この品種の特徴は95%以上が山梨で栽培されている点で、マスカット・ベリー

A種が全国で広く栽培されている(山梨58%、山形16%、長野7%、その他19%)の対照的です(国内製造ワインの現況2017年年度調査分 国税庁)。

■目指したのは農村を豊かにするブドウ

岩の原葡萄園は新潟県西部に位置する上越高田(上越市)にあります。地勢的には長野や富山に近い豪雪地帯、今も冬場の積雪は1mをゆうに超えます。米どころとして知られる新潟ですが、「潟」という地名が示すように元は低湿地で、治水や灌漑の技術が未発達だった頃はたびたび洪水に襲われ、米を収穫できない年も珍しくありませんでした。

川上善兵衛はここで1868年(明治元年)に生まれます。川上家は自宅から10数キロ離れた海岸まで他人の土地を歩かずに行けると言われた大地主でした。実父が夭逝し7歳で家督を継ぐこととなった善兵衛は祖父のもとで育ちます。この頃、小作人の子供たちの貧しい暮らしを知り、裕福な自身とのギャップを考えるようになったと言われます。

善兵衛は祖父と親交のあった勝海舟の元に足しげく通い海外の情報を得ます。そして次

■図表1 日本ワインコンクール2018年出品と入賞状況 (点)

部 門		出品数	入賞数
欧州系品種	赤	140	62
	白	147	60
国内改良等品種	赤	142	59
	白	30	12
甲州		136	55
北米系等品種	赤	10	3
	白	36	15
欧州・国内改良品種等ブレンド	赤	11	5
	白	14	6
極甘口		14	7
ロゼワイン		50	21
スパークリングワイン		57	23
合 計		787	328

出所：日本ワインコンクール公式サイトをもとに作成

第にワインに関心を寄せていきます。農耕に向かない荒れた土地でブドウを栽培しワインをつくって販売すれば小作人たちの暮らしを豊かにできる、ブドウから酒をつくれれば米を食料に回せると考えたのです。そして 1890 年に岩の原葡萄園を開園します。

しかし、上越高田はけっしてブドウ栽培の適地ではありませんでした。年間降水量はポルドーの 2 倍もあり、輸入した苗木はうまく育ちません。苗木の購入、畑の開墾、醸造棟の建設等の巨額投資が嵩み、田畑を失い家屋は抵当に入るなど苦難の道をたどります。

そんな窮地を救ったのが『赤玉ポートワイン（現在の赤玉スイートワイン）』を製造・販売する寿屋（現サントリー）の創業者鳥井信治郎です。引き合わせたのは上越高田出身で醸造学の権威、坂口謹一郎博士。ワインに人生をかけた善兵衛に、ウイスキーづくりに挑む自身を重ねたのか、信治郎は全面的な支援を約束し、善兵衛はブドウの研究に没頭します。生涯にブドウを 10,311 回交雑し、多湿な日本で栽培しやすく、ワイン醸造に向いていて、かつ収量の多い優良 22 品種を発表しました。そのひとつがマスカット・ベリーA 種です。

こうして「日本のワインブドウの父」と呼ばれるようになった善兵衛ですが、農村を豊かにするという当初の目的を忘れることはありませんでした。全国からブドウ栽培やワインづくりの助言を求めて訪れる人々を受け入れ、求められるままに苗木を提供しました。今、青森から熊本までマスカット・ベリーA が栽培されているのはそのためです。

■北斜面・礫岩質の土壌・豪雪

「葡萄園の 23ha の敷地のうち畑は 6ha、東京ドーム 3 個分で、日本のワイナリーでは中堅より少し広いくらいでしょうか。以前はもっと広がったのですが、急斜面で作業効率が悪く危険なところでの栽培はやめて現在の形になりました。ワインも年々品質を上げてきて、日本ワインコンクールでは、善兵衛が開発したブドウで好成績を残せるようになってきました。そのなかには高価で希少なものではなく、広く販売するワインもあります。

日本のブドウ栽培、ワインづくりに生涯をかけた川上善兵衛の偉業を後世に伝えることは、我々の使命だと思っています。昨年は善兵衛の生誕 150 周年にあたるメモリアルイヤーでした。上越市に働きかけて記念イベントを開催、善兵衛と親交のあった勝海舟の玄孫にあたる高山みな子さんと、善兵衛のひ孫の川上洋さんをお招きして、私と 3 人でトークセッションを実施しました。善兵衛の取り組みを調べた地元の小学生の学習発表もあり、たいへん好評でした」と話すのは岩の原葡萄園の神田和明社長です。

ブドウ畑と工場は、栽培技師長の建入一夫さんに案内していただきました。社屋の後ろに迫る斜面に歩いて向かうと、下のほうだけブドウが植えてあります。以前は斜面全体にブドウが植えられていたのかと質問すると頷き、「段々畑のようになっているところもただの急

斜面だったと聞いています」と返ってきました。

建入さんはこの葡萄園を、山梨や長野と異なり盆地ではなく、標高が 80~180mあり天気がよいと海岸線まで広がる頸城平野を見渡せるとしたうえで、テロワールには3つの特徴があると説明します。

ひとつは北斜面であることです。農耕に不向きな土地を活用してブドウを栽培することが目的であったことから、ブドウは北向きの斜面に植えられたのです。

2つ目は土壌が礫岩質であることです。麓の田んぼの一带は粘土質ですが、葡萄園は岩の原という名前のおり岩がゴロゴロしています。

そして3つ目は豪雪です。棚栽培のブドウ畑では大雪に備えて棚の高

さが 2.3mもあります。ここまで高くしておけば雪に埋もれることはないという先人たちの教えです。棚栽培に誘導するブドウの主幹を「X字」にクロスさせているのは、雪の重みで棚がつぶれても、幹が裂けないようにするためです。さらに豪雪は、醸造棟や熟成庫にもかかわっていました。善兵衛は岩の原葡萄園を開設した3年後、初めてワインを醸造しますが、発酵温度が上がりすぎて思ったようなワインになりませんでした。対策として建設されたのが、湧水を引き込んだ石蔵の建設です。冷涼な庫内で醸造し発酵温度が上がりすぎないようにコントロールしようとしたのです。その3年後には雪室を備えた第2号石蔵をつくれます。冬の間踏み固めた雪を貯蔵し、冷媒として活用する試みです。

■ 「川上品種」のオリジナリティ

圃場と工場をひと通り見た後で5つのワインをテイastingしました。最初に白ワインを2点。『ローズ・シオター2016』はパイナップルのような華やかな甘い香りが特徴です。『レッド・ミュルレンニューム 2017』は、ライチを思わせる香りとフレッシュできれ



岩の原葡萄園のブドウ畑。礫岩質の北向きの急斜面だ



高く作られたブドウ棚。主幹はX字型に誘導されている(矢印)

いな酸が印象的。次の『マスカット・ベリーA2015』は日本ワインコンクールで金賞を受賞し、部門最高賞に輝いた逸品です。有機栽培のブドウを自生酵母（ブドウに付着した天然の酵母）で醸したもので、柔らかい口当たりと、強すぎず程よいボディはマイルドな肉料理とよく合いそう。『ヘリテージ 2015』はマスカット・ベリーA種にブラック・クイーン種を5%加えて、ボディに厚みをつくっています。最後はブドウを房のまま凍らせて溶け始めた果汁だけで仕込む極甘口の『レッド・ミュルレンニューム 2016』です。

神田社長は、これらのワインの品質の指標として、日本ワインコンクールの評価を重視していると言います。

つくり手は自身のワインを一番良いと思いがちです。コンテストはワインに精通した第三者による評価であり、市場の評価に通じます。コンテストで入賞する味わいを目標にすることで、



主力商品の『深雪花』は日本ワインコンクール 2017 で銀賞を受賞。約 3.5 万本を製造され 2179 円で販売される商品の受賞は稀（左）。5 つの川上品種のワインは岩の原葡萄園のフラッグシップ商品。どれも個人的かつ高品質だ

独りよがりにならないようバランスをとっているように見えました。

かつてワイン好きな人々の間では、マスカット・ベリーA種のワインの評価はけっして高くありませんでした。キツネ臭といわれる香りを嫌う方が多く、実際、品質レベルの低いものもあったのです。しかし、2007年に岩の原葡萄園のワインが、日本ワインコンクールで金賞を受賞すると、ワイナリーの目の色が変わります。栽培や醸造の仕方を突き詰めてブドウの力を引き出せば、高評価を得るワインになると証明されたからです。以来、マスカット・ベリーA種のワインの品質は急速に上がっています。

ワインの味わいはブドウの影響を直接受け、栽培地の風土や栽培する人の仕事如实に表れます。日本の風土に合った栽培技術を開発し、同時においしさを追求すれば、それは自然に日本ワインらしさとなるはずで。岩の原葡萄園が川上善兵衛が開発したブドウ品種を追求してワインの品質を上げることは、日本ワインの潜在力の高さを知らしめ、世界に通じるオリジナリティを確立することになります。これは高みを目指すあらゆる日本ワインに通じる理念と言えます。マスカット・ベリーAに続き、他の「川上品種」がそれぞれに評価されるワインとなる日はそう遠くありません。■