

日本のワインとその産地

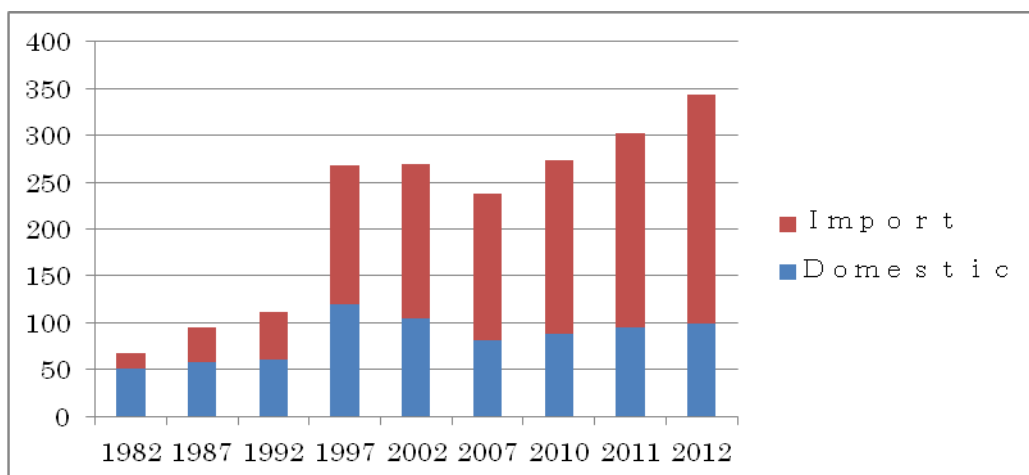
高橋 梯二

1. 日本のワインの生産と消費

日本は、ブドウ生産に約 1000 年の歴史を持ち、ワイン生産には 150 年ほどの歴史を持っています。しかし、国民はなかなかワインを理解しなかったのです。これは、日本の食文化が西欧のものとは大きく異なっていたためであろうと思います。特に、牛や豚などの肉をほとんど食べない食文化でした。開国後の明治新政府の奨励により、ワイン造りが始まりましたが、その直後にフィロキセラに汚染されたこともあり、ワインの生産と需要は、本格的なワインではなく甘味葡萄酒（ワインをベースとし、甘味や香料を加えた甘口のポートタイプのワイン）に移行していきました。長年、日本ではワインといえばこの甘味葡萄酒のことでした。

本格的なワインが注目され始めたのは、戦後しばらくたって、いわゆる高度成長により生活もそれなりに豊かになり、国際的な交流が活発になった 1960 年代でありましょう。以降、ワインの需要も徐々に増加し、幾度かのワインブームを経て今日に至っています。現在、ワインの成人一人当たりの消費量は年間 3.1L（東京では 7.7 L 超）であり、ヨーロッパに比べると少ない量です。しかし、最近では、ワイン消費の着実な増加が見られ、他のアルコール飲料の一人当たりの消費が減少する中で、ワインのみが増加しています。

日本におけるワインの供給量（消費量） KL



資料：ワイナリー協会

しかし、現在の日本のワインの生産・消費のパターンは、その歴史的な背景と農業の状況その他の経済・社会的状況を反映して、特異というべき構造です。すなわち、日本で裁

培されるブドウによるいわゆる日本ワインが約 5 %、輸入果汁から造るワインが約 24%、輸入ワインが約 71%です。日本の土地の制約や農業の弱体化、気候の条件などから日本でブドウの生産を急速に拡大することは難しいからです。増大する消費者のワイン需要に応じていくため、輸入に 70%以上も依存しています。国産ブドウで造る日本ワインは、各産地にある 200 社ほどの地域をベースとする中小のワイナリーが主として生産を担っています。

また、日本には5社の大手のワイン製造企業があり（麒麟ビール（メルシャン）、キッコーマン（マンズワイン）、サントリー、アサヒビール、サッポロビール）、地域に拠点をもち地域でできるブドウからの日本ワインの生産にも力を入れています。また、輸入果汁からの通常消費ワイン（テーブルワイン）も大量に生産しています。

日本のワインの生産と消費

2012 年

ワインの量 KHL		ワインのタイプ	割合	生産者のタイプ
国内で生産された ワイン (国産ワイン) 990	日本産ブドウで生産されたワイン (日本ワイン) 178	上質ワイン 中級ワイン 通常消費ワイン	5.2%	大手及び中小 ワイナリー
	輸入果汁及び輸入バルクワインによるワイン 812	通常消費ワイン	23.6%	主として大手 ワイナリー
輸入ワイン 2,450		通常消費ワイン 上質ワイン	71.2%	大手及び中小 の輸入業者
合計 3,440			100.%	

資料：国税庁

ワインは、風土をよりよく反映する産品です。風土は、その土地の土壌や気候などの自然条件のほかその土地の歴史や文化から成り立っています。特に、ワインの品質と特徴は土地で作るブドウに大きく依存します。日本でもワインを造る人はそのことを最近強く認識するようになり、「ワインは農業である」とよく表現します。したがって、その土地で、その環境の中でブドウとワインを造ることの意義を理解し、誇りにするようになっています。

日本でワインが定着してくると消費者はワインのこの基本的性格を理解し評価するようになってきたと思います。つまり、ブドウを作ることに對し、条件が不利であり、また、

コストがかかるとしても土地に根差したワインを懸命に造ることに消費者が共感し、ワインを造る人を応援するようになってきているように思えます。したがって、日本のブドウでできる日本ワインが推定で5%程度しかないのですが、日本ワインへの関心は消費者の間で非常に高まっています。これがよい日本ワインを造る原動力にもなっています。日本だけでなく農業の古い歴史を持つ国は地域の特色のある食品や料理を楽しむという食文化があります。この食文化が基本的な背景ではないかと思うのです。

日本が本格的なワインを造るようになってから50年ほどの歴史しかありませんが、近年、品質が急速によくなってきており、世界に誇れるワインが生産されるようになってきました。また不思議なことに土地に根差したワインを丁寧に造ると日本の特徴というべきものが現れてきます。さらに、各産地の特徴も現れつつあります。地域のよいワインは、飲むものに何かを訴えてくるのです。これがワインの魅力です。この日本の特徴は日本食によく合うのです。日本食の繊細さを引き立てる役目を果たしています。今では、日本の醸造家は、ヨーロッパのほかアメリカやオーストラリアのワインと同じ土俵で、十分伍し得るワインが日本でできると確信できるまでになっています。日本に来たら日本食とともに日本ワインを是非飲んでみてください。

このように、日本では、日本ワインブームのような現象が見られるほどになっていますが、日本のブドウで造られるいわゆる「日本ワイン」がどのくらいあるのか正確な統計がまだ、ありません。公式な関連統計を利用して推計してみますと、年間18万KHL（キロヘクトリットル）ほど（ブドウに換算すると約2.4万トン）と思われ、また、近年、ほとんど増加しておらず長期的には減少傾向です。この原因は、日本での農家の体力が落ちてきていることや日本でブドウをつくることのコスト高などが原因であろうと思われ、日本ワインの需要は強いのですが、原料ブドウが足りないという状況になっています。増大する需要に応じていくため、ブドウの生産を如何に安定的に拡大できるかが大きな課題です。

日本ワインの生産量

Unit: 'KHL

	2007	2010	2011	2012
日本ワイン	222	201	179	178
輸入果汁によるワイン	588	679	771	812
合計（国産ワイン）	810	880	950	990

国税庁資料より推計

2. 日本のワインの産地

日本ワインの品質がよくなるにつれ、消費者から注目されるようになり、ワインの産地

が徐々に形成されてきています。大きな産地としては、ブドウ栽培とワインの発祥の地である山梨県があり、勝沼地域が中心です。第2には比較的新しく形成されてきた産地の長野県の千曲川バレー（千曲川バレー上流地域（東信）、千曲川バレー下流地域（北信））、松本市に近い桔梗ヶ原バレー及び日本アルプスバレーです。その中で桔梗ヶ原は山梨に次ぐ古い歴史を持っています。第3は比較的古い産地の山形県最上川流域です。第4番目は、最近急速にワインの生産量を伸ばしてきている北海道（余市、空知地域及び十勝地域）です。岩手、栃木、新潟のほか、京都、兵庫、岡山、島根、広島などの西日本及び熊本などの九州地区でもワインが造られていますが、ワイナリーが散在し、まだ一つにまとまった産地を形成する段階には至っていません。現在、全国で約200のワイナリーがありますが、山梨県でその半分に近い80程のワイナリーがあります。日本のワイン産地は、北海道を除き、標高が高く比較的冷涼で、かつ、山に囲まれ降雨量が日本では少なめの地域です。

日本のワイン産地 (Wine Regions in Japan) 東日本 (East Japan)



山梨 Yamanashi ①

長野千曲川バレー Nagano-Thikuma-Gawa Valley (東信 Higashi-Shinano、
北信 Kita-Shinano) ②

長野桔梗ヶ原バレー Nagano-Kikyo-Gahara Valley ③

長野日本アルプスバレー Nagano-Nihon Alps Valley ④

山形最上川 Yamagata-Mogami-Gawa ⑤

北海道 Hokkaido (余市-Yoitchi⑥,空知 Sorachi⑦, 十勝 Tokachi⑧)

3. 日本のワイン用ブドウの種類

現在ワイン用として栽培されているブドウは、ヴィニフェラ系の甲州種、ヴィニフェラ種とアメリカ種との交配のマスカット・ベイリーAなどの日本に古くからあった日本の伝統的（固有品種）が結構多いのが特徴です。その量は全体の30%ほどだと思います。ヤマブドウ（土着品種）を加えれば35%ほどに達します。かつては、甲州種を中心にもっと割合が高かったのですが、日本ワインの品質を改善するに当たり、ヨーロッパ品種の導入が熱心に試みられました。湿気の多い日本でヨーロッパ品種のヴィニフェラ種がうまく育つか心配されました。日本は北海道を除き6月から7月中旬までモンスーンの雨季（梅が実る頃の雨で梅雨とよばれる）があり、ブドウが実る頃に秋雨があります。また、秋には豪雨を伴う台風もしばしば来ます。このような多湿条件のもとでは単収が高くなりますが、凝縮した果実ができにくく、さらに、病害も出やすいのです。ヨーロッパ品種を導入するに当たってこれらの問題点を如何に克服できるかでありました。

現在、カベルネ・ソーヴィニオン、メルロー、などのヨーロッパの赤ワイン用の品種が15%ほど栽培されていると推計されます。メルローは日本の気候に比較的合っていることから多くの地域で栽培され、よいワインが造られています。カベルネ・ソーヴィニオンやピノ・ノワールは日本では今のところ比較的難しい品種と考えられています。シラーは最近注目されている品種ですが、まだ開発途上です。

シャルドネやリースリング、ソーヴィニオン・ブランなどの白ワイン用品種が17%で、日本では、シャルドネが比較的多く栽培され、国際的に誇れるワインがつくられるようになってきました。しかし、リースリングは日本への適応が今のところ難しく、栽培面積は多くありません。ただ、秋田県の大森地区など特定のスポット地域で卓越したリースリングのブドウが造られてはいます。ソーヴィニオン・ブランは、日本で最近注目されている品種ですが、まだ、開発途上です。

また、最近、北海道でワインの生産が拡大しており、寒い気候に適したケルナー、ミュラー・トゥルガウなどの品種の栽培が拡大しています。このように、ヨーロッパ品種の割合は、合計で32%と推定されます。

ただ、ヨーロッパ品種の日本の気候、土壌、あるいは産地適応性は、まだ、よくわかっていません。これから、長い年月をかけ産地適応性や栽培方法などが徐々に確定されていくものと思われます。

以上のほか、日本では、アメリカ品種のラブルスカのブドウが栽培され、ワイン用としても、また生食用としても使われています。ワイン用ではコンコード、ナイアガラ及びデラウェアが主な品種ですが、長野県桔梗ヶ原バレーで多く栽培されています。アメリカ品

種の割合は、ワイン用ブドウ全体の 18%を占めていると推定されます。

このように見てくると日本では甲州種の重要性が分かります。また、90 年前に川上善兵衛によって日本の気候条件に適応するよう交配されたマスカット・ベイリーAも重要品種です。

日本におけるワイン用ブドウの栽培・仕向け量の割合 2012 年

1 伝統的品種					(30.9%)
甲州(白)、	マスカット・ベイリーA(赤)、	竜眼(白)			
(19.7%)	(10.7)	(0.004)			
2 ヴィニフェラ種 赤					(15.0%)
メルロー、カベルネ・ソーヴィニヨン、	ピノ・ノワール、	カベルネ・フラン、	ツヴァイゲルトレーベ		
(8.2%)	(3.1)	(0.8)	(0.9)	(1.9)	
3 ヴィニフェラ種 白					(16.9%)
シャルドネ、	ケルナー、	ミューラー・トゥルガウ、	ソーヴィニヨン・ブラン、	リースリング、	
(7.3%)	(2.8)	(1.2)	(0.4)	(0.5)	
4 ラブルスカ種					(18.9%)
コンコード (赤)、	ナイアガラ (白)、	デラウエア (白)			
(13.7%)	(3.8)	(1.4)			
5 その他					(18.3%)

農水省特殊果樹生産動態等調査を基に推計

その他は、1 から 4 に列記された品種以外の品種である。

上記のブドウの生産量を推計するもととなった資料は、農水省の行っている調査ですが、ワイン用ブドウ生産量の約半分しか把握できていない統計であり、日本ではまだ正確なワイン用ブドウの品種ごとの生産量と栽培面積は把握できていません。

4. 日本ワインとその産地

日本ワインの産地は、山と川とともにあるといえます。高く壮大な山を眺め、その裾野にあるワイン産地から、悠久に流れ行く川を見つめながら、その産地のワインを飲む時、その味わいは格別なものです。

現在、日本では日本ワインブームが進みつつあり、ワイン産地を訪問する人が多くなっています。また、都会からボランティアでブドウ栽培の作業の手伝に参加する人も結構います。これは、山と川が織りなす産地の心を洗うような風景の美しさが影響していると思

われます。ワイン産地に行くと自然にいだかれて心が豊かになることができるからでしょう。また、作業でブドウの樹やブドウに触れた後、それからできるワインを飲むと土地の実感のような味わいを感じることができるからでしょう。

ワインは、ブドウの産地の風土を反映し、それに、歴史と文化が大きく関わり、さらに人間の味覚を楽しませることに集約されるという飲み物です。ワインがヨーロッパをはじめ、アメリカ大陸やオーストラリアを含む欧米の文化圏にあったものが、今では、日本を含むインド、中国、タイ、ベトナムなど和辻哲郎の風土論でいうアジアモンスーン地帯の文化圏に入りこみつつあります。今、ワインの世界地図は大きく変わりつつあります。

日本でのワイン産地は前掲の地図のとおりですが、これから、主な産地とそのワインを紹介していきます。

なお、日本では、ワイン法もなく、制度上、原産地の明確なワインと産地表示ができないワインとの区別がありません。しかし、今まで述べたように、消費者は産地を識別し、産地を語ることに関心を持ち、楽しみにするようになっていきます。また、日本でブドウを作り、ワインにするのはコストが高くなりますので、丁寧にワインを造り、よいワインとしなければならないという事情もあります。したがって、生産量も多くありません。今や、日本のブドウで造る産地のはっきりした日本ワインは消費者から上級ワインと認識されつつあるといつてよいでしょう。