

[巻頭随想]

ブドウ畑から食卓への贈り物

元村 佳恵

日本の栽培ブドウは（‘甲州’などの品種を除いて）、明治初期に日本政府が種々の植物の導入政策の中で、明治元年（1873年）に導入した多くの品種の栽培試験によって、日本の気候風土に適した品種が選抜されたものである。導入されてから130年足らずの間に栽培面積は26,800ha（平成元年）を占めるまでに成長した。そのほとんどが生食用品種であるが、ブドウが日常の食卓に定着したばかりでなく、日本人好みの品種が数多く作出されている。果物に限らず味の好みは国によって大きく異なり、日本人は甘みが強く酸味が少ない果実を好む傾向があるが、その嗜好に合わせた育種が行われてきたことが、ブドウ栽培の発展の一助となっていると考える。

それに引き換えワイン用のブドウ栽培が日本ではほとんど定着しなかったのは、ヨーロッパのワイン用品種の栽培が日本では困難であったばかりでなく、昭和の戦後と言われる時期までの日本人の食生活ではワインが伝統的な和食には必ずしも合わなかったことが一つの原因ではないかと考える。また、当時は甘みの強いポートワインが主に販売されていたことにも原因があるように思われる。近年、ワインが一般家庭の食卓に上るようになったのは、食生活や味覚の多様化、ライフスタイルの変化によるところが大きい。しかし、ワインの入門書とか諸外国のワインの産地紹介とかいう本が出廻っている状況から見て、まだまだ同化したとは言いがたい。また、欧米での評価や、ソムリエの講釈を鵜呑みにしたワインの評価がワイン通として賞賛されている間は、借り物の域を脱していないと思われる。以前にボジョレー・ヌーボーが前評判が異常に高かったにも関わら

ず、結局は受入れられなかったのは、消費者自身の評価によるものである。消費者自身の味覚による評価が広く一般に受け入れられるようになった時、初めて同化したといえるのではないだろうか。

日本人は外来文化を吸収し、日本流にデフォルメして同化する能力に長けていることは昔からよく言われることである。食文化に関しても、生野菜のサラダの和風ドレッシングやステーキ用のソースにもしょうゆを使った和風が増えてきている。ラーメンはもちろん、ピザ、ハンバーカーなど、日本流の味付けや大きさの工夫がなされたことが定着した大きな理由であろう。中華料理が世界各国の国民の味覚や食習慣に合わせてデフォルメされて定着したことは周知の事実である。

ブドウもワインもブドウ畑から食卓への贈り物である。ブドウはすでに日常食品となっており、ワインは夢のある食品として、また、食卓のムードメーカーとして好印象をもって迎えられている。日常の食卓に世界各地の食品や料理が日本人の感覚で取り入れられ定着したように、ワインも一日も早く日本人の食生活の中に同化して行くことを願っている。

（弘前大学 教授）

