

[巻頭随想]

「日本のワイン発祥の地山梨県勝沼町」

三枝武人

日本において、ワインづくりが始められたのは、明治になつてからのことでした。

明治3、4年(1870~71年)頃、甲府に住む山田有教と詫間憲久という人物が醸造を始めたという記録が残っています。勝沼町でのワインづくりは、祝村(現勝沼町)の有志が集まり、明治12年(1879年)から始まりました。その2年前の明治10年、大日本葡萄酒株式会社(通称「祝村葡萄酒」)が設立され、同社では、本場のワインづくりを修得するため、土屋龍憲と高野正誠の2人をフランスへ派遣しました。その2人が、1年半後に帰国して、本格的なワインづくりをスタートさせてから、本年で約130年が経過しています。

彼らの努力は、勝沼をぶどうのメッカとすると共に、日本のワイン愛好者に本格的なワインが、日本でも生産できることを教えていただいたといっても過言ではないと思います。

現在では、31社のワイナリーが点在し、平成13年には、年間醸造量も2万5,000キロリットルと全国生産量の7万8,000キロリットルの約32%を占める全国一のワイン産地です。

ワイン産地としての確立を図るため、昭和47年勝沼町ワイン振興会(現勝沼ワイン協会)が発足し、勝沼町産ワインの振興が本格化してきました。その後、昭和58年には、町条例化として「勝沼町ワイン原産地認証制度」(勝沼町内で収穫した糖度18度以上の甲州ぶどうのみを原料にしたワイン)の発足など、今日に至るまで、勝沼町産ワインの品質向上の発展に努めています。

その中でも「甲州種」という1300年近い歴史を持つ日本で唯一のビニフェラ種(ヨーロッパ)の固有種が存在します。この甲州種からつくられたワインこそが、真に日本のオリジナルワインであると考えています。



ポテンシャルを最大限に引き出し、世界に向けて、その存在をしっかりと示していけるよう町としても全力で努力していきたいと思います。

安価な輸入ワインの流入に伴い、勝沼町産ワインをはじめとした国産ワインは、苦戦を強いられています。さらに国内各地でこだわりのあるワイン産地が増加しつつある中で、品質面でもいっそう厳しくなっています。

今後、日本のワインが生き残るためには、風土を反映した特徴ある産地づくりを行うと共に、消費者の信頼を得られるような「ぶどう・ワイン産地」づくりを目指していきたいと思います。

(山梨県勝沼町長)