

## こだわりと新しさ

——ワインの品質を向上させる道——

ASEV日本支部会長

嶋谷幸雄

6月20日からシアトルで開催された1991年度 ASEV 大会に日本からとカリフォルニアにいる2名を加えて28名という多くの方々のご出席をいただいた。そしてこの大会で日本人が Enology 部門で Best Student Paper Award を受賞するという慶事もあった。いずれも日本のワイン産業の発展を象徴するものとして喜ばしいことである。

1950年代、まだ日本のワイン市場が極めて小さい頃、それでも近い将来大きな市場に広がることを夢見て私達は仲間と共にワインの品質向上に研究と現場で懸命に取り組んだ。当時の課題はブドウの優良品種の栽培や品種改良および試験醸造、栽培管理の改良、果汁圧搾法の効率化、優良酵母の選択、マイクロフローラの変化の研究、マロラクチック発酵の誘導、貯酒管理の改良等々であった。それらの問題の多くは研究者や現場技術者の努力の集積で解明され、格段の改良や革新を経て現在のワインの品質に生きている。もっと言えばアメリカや日本のワインの現在の品質はこれらの技術革新の産物であると云える。

今回の ASEV の発表テーマを見て、また大会終了後に訪れた UCD の Enology 部門の先生方の現在の研究を拝聴したときに感じたことは、ワインの品種の進歩の一つの問題への長いこだわりと新技術の展開との共同によるということである。優良ブドウ品種の選択や栽培管理の工夫、酵母の選択やマロラクチック発酵の誘導、ワインの安定性などは今も大きな研究テーマとなっている。もちろん研究の方法や成果は大きく変容しているが狙いは Good Wine の創出である。一つのテーマを何十年もしつこくこだわり続け、色々な角度から解明し改良につなげてきたことがワインの品質向上に大きく寄与している。同時に遺伝子技術を使って新しい生物体を創り出しブドウ栽培やワイン醸造に応用する研究、香味特性成分の解析や強化、ワインの官能評価における Descriptive Analysis、コンピューター技術を発酵管理や工場設計、稼働最適化に活用するテーマなどが精力的に進められている。今後これらの研究がワイン技術の新しい面を開いていくであろう。しかしながら Good Wine という品質にかかわる複雑な問題は、これからも一つの問題に何十年も執着して追求していく部分と時代の全く新しい技術をワインに取り込んで革新していく部分が共同して続けられるであろう。

日本のブドウ栽培やワイン醸造はヨーロッパやカリフォルニアに比べて決して恵まれていない。従って輸入ワインの一層の増大が予想される。この難しい条件の下にあるからこそ技術は一層の重要性を持っている。若い研究者や現場第一線の技術者の皆様が生き生きとして日本のワイン品質の工場に立ち向かっていただきたい。

