

[巻 頭 随 想]

日本ブドウ・ワイン学会を連携の場に

平松 順一

酒類総合研究所の前身、醸造試験所は明治 37 年 (1904 年) に東京に設立され、本年で 105 年となる。設立当初は、清酒の研究が主体であったが、昭和 36 年 (1961 年) に山梨大学から大塚謙一先生を迎えてワインの研究に着手した。当時の報告を見ると、ワインの酸化防止や産膜防止の研究に力が注がれており、酸化、産膜の問題解決が急務であったことが伺える。その後は主にワイン酵母と乳酸菌の研究や香り成分の研究を実施してきた。微生物関係では、微生物汚染の原因となるキラー酵母の検出やその特性解析、優良キラーワイン酵母の育種、酵母の産膜や亜硫酸耐性の機構解明、マロラクティック発酵の実態調査と制御など、香り成分では、低沸点含硫化合物、テルペン、メトキシピラジンなどが主要なテーマである。低沸点含硫化合物は、低濃度ではワインの香りに力強さと幅を与える一方、濃度が高くなるネガティブな影響を与える両刃の剣である。また、メトキシピラジンは未熟なカベルネ・ソービニオンなどのグリーンな香り (いわゆるピーマン臭) の成分で、きき酒会などではMP臭という用語もよく耳にするようになった。この間に、わが国のワイン醸造技術は格段に進歩し、醸造に起因する問題が少なくなったことから、国産ワインの品質をさらに向上させるためにはわが国の気候風土を念頭においた醸造用ブドウの研究が不可欠であると考え、力を入れているところである。得られた研究成果や文献等で収集した情報は、当所の広報誌エヌリブ (<http://www.nrib.go.jp/sake/sakeinfo.htm#kouhou>) や酒類

醸造講習ワインコース、学会、各種セミナーなどの機会にワイナリーの方々と共有できるよう、努めている。

また、研究面だけでなく、一昨年からは欧州委員会の登録機関として、EU 向け輸出ワインの証明書及び分析報告書の発行も行っている。ワインの本場である EU に日本のワインが輸出されるようになったことは誠に感慨深いことであり、関係者の皆さんの努力の賜と言えよう。しかし、世界的に見ると、日本のワインはまだマイナーな存在であることは否定できない。カリフォルニアやオーストラリアのような新しいワイン生産地では、ワイナリーと大学、試験研究機関が協力して、現在のような高い技術力とネームバリューを獲得してきたと聞いている。日本のように様々な面で不利な条件のもとでワイン造りに取り組むには、ワイン関係者の連携・協力をさらに強化することが望まれるのではないだろうか。

東広島は清酒の名醸地であるが、実は市内にブドウの研究機関 (独立行政法人農業・食品産業技術総合研究機構果樹研究所ブドウ・カキ研究拠点、広島県立総合技術研究所農業技術センター果樹研究部) とワインの研究機関 (当所) がある日本ブドウ・ワイン学会の開催にふさわしい場所の一つであると自負している。日本の主要なブドウ・ワイン産地から遠く、ご不便をお掛けするが、本年度の大会を東広島で開催することは、当所の喜びであり、日本のブドウ・ワイン関係者の連携をさらに強化する機会となることを切に願っている。 (独立行政法人酒類総合研究所 理事長)

