

ASEV 日本ブドウ・ワイン学会西日本地域研究会 第6回研究集会に参加して

京都府立大学大学院 佐々木陽輔

日時:2012年7月21日(土)

場所:京都大学農学部

大会プログラム

1. 事務局より

63回 ASEV 年次大会の報告

2. 第1報告 上野 浩輔(ヒトミワイナリー)『ヒトミワイナリーでのブドウ作り、ワイン造り』

3. 第2報告 沢辺 昭義(近畿大学)『ワイン残渣の利用について』

4. パネルディスカッション『コミュニティーと共存するワイナリー&ブドウ園経営』

座長:本杉日野(京都府立大学)

パネラー:小林 康志(スタイルワイナリー)、梅垣 誠(梅垣ブドウ園)、楠川陽子(旬菜料理店経営・ブドウ生産者)、中西正明(三重県職員)、田中良治(IT企業役員・ブドウ生産者)

第1報告 上野浩輔(ヒトミワイナリー栽培・醸造主任)

ヒトミワイナリーにおけるブドウ栽培やワイン造りの紹介であった。実際の圃場やワイン製造工程の写真を用いて実地論を話された。地域性や食文化を意識したブドウ園、ワイン造りのために、2012年以降、すべて国産のブドウでワイン生産をするという点に、強いこだわりと熱意が感じられた。

関西には小規模なワイナリーが多く、柱となるようなワイナリーが無いのではないかという言葉が印象に残った。一方で、関西のワイナリーの個性は強いのではないだろ

うか。ワイナリーそれぞれのこだわりを知ることで、出来上がるワインの違いをより楽しむことができる。このような機会は今後も設けて欲しいと思う。

第2報告 沢辺 昭義(近畿大学農学部)

ワイン製造時に出てくる残渣から機能性成分の抽出、同定とその効果についての話であった。残渣から得られた抽出物の中でも、ケンフェロールには、メラニン生合成に関わるチロシナーゼ、二糖類を吸収効率の良い単糖類に変える α グルコシターゼの活性を抑える効果が確認され、美白化粧品や生活習慣病の予防に利用できるという結果が得られた。最近話題となっているレスベラトロールの α グルコシターゼの活性阻害効果は、ケンフェロールと比べて低いという結果は意外であった。ワイン残渣(種子や種皮)は、飼料や肥料に用いられてきたが、飼料としては特定の成分が余計なため、扱いが難しいという現状がある。工業的な利用ができればよりワイン残渣が有効利用できることに強い魅力を感じた。

パネルディスカッション

三重県にあるスタイルワイナリーを事例に、ワイナリーと地域やコミュニティーがどのように関わるかという内容を中心に討論が行われた。パネラーの方々は様々な経緯でワイナリーとの関わりを持っていたが、同好のコミュニティーが地域のボーダレス化、活性化につながるのではないかという考えは、パネラーの方々が共通して持っていたように感じた。