

[巻頭随想]

品質第一

井上 繁

ワイン市場の伸長が著しい。業界紙によると今年は、昨年の130~140%成長する見通しである。特に赤ワインの伸びは大きい。

赤ワインのポリフェノールが、人体中の活性酸素やフリーラジカルを消去し、悪玉コレステロールの酸化を防ぎ、生活習慣病予防に効果があることは“フレンチパラドックス”といわれる疫学的研究から、近年の科学的、臨床学的研究によって、広く一般に知られるようになり、マスコミのバックアップもあって、赤ワインブームに益々拍車がかかったと思われる。

しかし、はたして、健康に良いといわれるだけで、ワインが伸びているのであろうか。“良薬は口に苦し、酒は百薬の長”である。体に良いからといって、お客様に高く、おいしくないワインを買って戴けるはずはない。やはり、ワイン本来のもつおいしさ、食事との相性、そして、いろいろなヒストリーをもつロマンが、現代の人々に納得されつつあること、そして近年の多くの技術者の努力による品質の改善と低コスト化によって、飲みやすく、おいしいワインがリーズナブルな低価格で入手できるようになったことであろう。いろいろな調査結果をみても、ワインを飲用する多くの理由のトップスリーのキーワードは、「口当たりが良くおいしい」「健康に良い」「価格が安い」ということであり、やはり品質第一である。

かつて、ハレの日に、また特別な場合(フランス料理)にしか登場しなかったワインが、今やこの「品質」「健康」「価格」の三つの面で人々にささえられ、日常酒化しつつあるといえよう。「金曜日はワインを買う日」から「今日も一寸ワインを買おう」になりつつあるのである。

先日、アルゼンチンのワイナリーを訪問する機会があった。広大な畑にアンデスの雪どけ水を引き、いたる所にびっしりと灌漑用パイプラインを

敷き詰めているのには感心した。そして、コンピューター制御によって、水と肥料をうまく混合し、自動的に注水するシステムが完成されており、人々のぶどうづくりと品質改善の熱意が強く感じられた。南米のワインづくりも、年々高品質化し、今や世界中から熱い視線をあびている。まさに「良いワインはよいブドウから」である。しかし、残念ながら、今年のメドーサ地方は2月の大雨の打撃を受け、収穫は大幅に落ち込んだようで、地球の反対側からひそかに心配している一人である。

日本のワイン消費量は年間約2L/人でフランス60L/人やアルゼンチン40L/人に比べてまだまだ極小である。日本人には、ライスワインともいえる清酒があり、何よりもまずビールの愛飲家が多いゆえ、ワインの消費量がすぐ欧米並になるとは思えないけれども、少なくともまだまだワインの伸びる可能性は極めて大きいと考える。むしろ、今後益々ワインが伸びることは、生活の豊かさといまって大いに期待できる。そして、ワインの生産技術にたずさわる者として、前述の「品質」「健康」「価格」を常に意識して、おいしいワインをつくっていききたいと思う。

(サントリー常務取締役)