



樹齢100余年、現在残る日本で一番古いブドウの木「甲龍」。明治初めに植えられたと伝えられている。甲州種のブドウの木で昭和53年に勝沼町（現・甲州市）の天然記念物に指定された。

地元で愛されるワインこそ世界に通ず

遣している。ふたりが持ち帰る研修成果は今後の県産ワインの質の向上に資することが期待されている。

また、国産ワインを世界に売り込む試みもはじまっている。8月には、横内知事が外務省に働きかけ、国産ワインコンクールを受賞ワインが、在外公館において行われるレセプションなどの際に供されることになった。和食を出す機会の多い在外公館で提供される国産ワインを世界がどう評価するか、楽しみでもある。

中でも、「控えめだが芯に力あり」と評される甲州種のワインは、特に味噌や醤油、米酢を使った料理などと相性が良く、ナチュラルな日本食が世界的にもてはやされるなか、辛口の白の逸品としてますます注目されている。今年の国産ワインコンクールでも、甲州種を原料とするワインが3本金賞を受賞するなど、甲州種のワインの評価が高まってきている。

世界に挑む山梨のワイン。可能性はまだこれから。そんな思いを込め「甲州種ワイン」をあなたなりのスタイルで楽しんでみては。



山梨の風土から生まれた自慢のワイン

世界的な醸造家が山梨のワイナリーを訪れ、内外のワイン愛好家が今年のワインの出来を心待ちにしている。まもなく秋のワインシーズンを迎える。百年以上も前の明治10年（1877）、高野正誠と土屋龍憲のふたりの青年が、近代的なブドウ栽培とワイン醸造を学ぶため、フランスに渡ったことを思えば、隔世の感がある。

山梨の気候風土は、ワインの原料となるブドウの栽培に向いており、中でも収穫期に朝夕の気温が下がり、寒暖の差の大きい甲府盆地周辺の傾斜地は栽培の好適地となっている。明治以降、在来種に加えて、さまざまな外来種も導入され

たことにより、今では国内最大のワイン産地となり、日本で生産されるワインの約30%を占めるまでになっている。

伝統的な棚式のブドウ畑に加え、シャルドネやメルロー、カベルネ・ソーヴィニヨンなど欧州種ワイン品種の垣根栽培は、勝沼一帯では珍しくない。そして数多くの世界標準のワインを醸造するワイナリー。訪れる人の思わぬ喜びは、しゃれた洋食や郷土料理とともに、気軽に本格的なワインを楽しめることかもしれない。フランスやイタリアのどんな名産地に行っても、それぞれの土地で生まれた極上のワインを誇りを持って飲んでいる。そして、地元産のワインをさも自慢気に薦めてくれる。

その横にはいつも、暮らして育まれてきたおいしい料理があるものだ。

良質なワインを生み出すには、確かな醸造技術と高品質な醸造用ブドウの栽培が欠かせない。そのため、県では今年度から「ワイン産地確立推進事業」として、山梨の環境に適応する優良系統・品種の選抜や高品質化に向けた栽培技術の確立、栽培指導体制の充実、醸造技術の重点指導など、ワイン産地としての山梨を確立するための取り組みを始めている。今年度は、ワイン用ブドウの栽培技術を学ばせるため、果樹試験場のふたりの職員をワイン産地として名高いアメリカのカリフォルニア州の大学やワイナリーに派

「ワインは畑の土から生まれる」という。「おいしいものは、現地で食べる」という、極めてシンプルな鉄則もある。風土が育んだ食材を、十分な手間ひまをかけておいしくいただく料理ほど、味わい深いものはない。できれば、ワインが生まれる畑の空気とともにいただければ申し分ない。千年の歴史を持つ山梨のブドウ栽培。山梨でワイン醸造が始まりすでに130年になる。この先人たちの伝統を将来に引き継ぎ、ワイン産地としての山梨を確立するため、県でも新たな事業に取り組んでいる。

やまなしブランド ①

Yamanashi Brand

山梨の地で生まれて130年

WINE

