

## 創立10周年を迎えて

第1代会長 横塚 勇

ASEV Japan は今年創立10周年を迎える。創立当時は小さな学会であったが、関係各位の並々ならぬご努力によって着々整備され、今日のような立派な学会になり、誠に喜びに堪えない。

さて、甲府盆地では、戦前から多くの小規模な組合組織によるワイン醸造が行われていたのは周知の通りであるが、大戦中は、酒石の結晶が電波探知器の材料として兵器に利用された為に、殆どのワインは酒石酸を抽出されて、防腐力を失って酸敗し、戦後、腐蔵酒として利用されずに放置されていた。そのような折、終戦の翌年であったが、私は山梨工専に赴任した。しばらくして、私は山梨県の要請を受けて、腐蔵酒一掃の為、全県下のワインの利き酒を行ったこともあった。戦後の混乱もようやく収まり始め、山梨県でも酸敗酒の処理も一応終わって、新しいワイン造りが活発に行われ出したが、欧州種のぶどうを栽培して、本格ワイン造りを行っている所はサドヤ醸造所とサントリー（株）山梨農場ぐらいであった。

1955年、私はワインの研究と欧州のワイン事情視察のため、2年半に及ぶ外国留学の旅に出た。私は先ず米国に一年半滞在し、UCDのEnology BuildingのAmerine教授の室で研究生を送り乍ら、カリフォルニアのぶどう園やワイン工場を詳細に見学して廻った。勿論、ASEVの大会にも出席して参加者達との交流に努めた。これらの体験はすばらしく、それまでのワインに対する認識を一変させるほどのインパクトを私に与えた。

NapaやSonomaのテーブルワインは、昔は、ヨーロッパの一流のテーブルワインほどの高い評価を受けていなかったが、最近では世界の一流品との高い評価を受けている。ぶどうの品種や気候風土は変わっていないのだから、他の諸々の技術が進歩したということだろう。又、これらのワイン造りに携わっている人びとの多くはASEVの会員であろうから、ASEVの果たした役割も大きかったと思う。

最近、国産ワインの品質も相当向上して来た。醸造技術の進歩も著しい。それにも拘わらず、国産ぶどうで造ったワインが、甲州種のワインさえも、輸入ワインに押さえられて販売量が減少しているという。今年、山梨県でも、甲州種ぶどうの栽培面積を減らさなければならないという。一方、日本各地で試みられている欧州種の栽培状況を見ると、既存の欧州系醸造用ぶどう品種の経済的栽培は非常に難しいように思われる。今後、更に試験栽培を推進して、既存の品種の中から実用優良品種の選択に努力する一方、日本の気候風土に適した経済的栽培の出来る優良醸造用新品種の育成と新栽培技術の確立が重要課題になってきたと思うのだが、皆様方のお考えはどうであろうか。

今後の学会の活動と会員の皆様方の御健闘をお祈り申し上げます。

(山梨大学 名誉教授)