

ASEV Japan 10 周年によせて

第2代会長 大塚 謙 一

日本におけるワイン研究は、かつて筆者が「日本のブドウ酒研究の系譜」として発表してありますが、戦前では 坂口謹一郎先生のブドウ酒酵母の研究と川上善兵衛氏の品種改良の研究が特筆されます。

戦後は、山梨大学に発酵研究施設が設立されワインの本格的研究が始まりました。筆者も1951年に赴任して以来約10年お世話になりました。そのころはまだ外国のワインの文献や参考書は入手し難い状況で苦勞したものです。古典としては BABO-MACH の栽培編と醸造編がありましたが、戦後のものではカリフォルニア大の CRUESS 先生の THE PRINCIPLE OF WINE MAKING が大きな指標となりました。その後は、ドイツのガイゼンハイムの先生方のワイン微生物学、化学、工学の三部作、さらに J.RIBEREAU-GAYON 先生の TRAITE D'ENOLOGIE などがありました。

また、カリフォルニア大 M. AMERINE 先生の、CRUESS 先生の本を発展させた THE TECHNOLOGY OF WINE MAKING は版を重ねる度に充実した参考書でした。特に AMERINE 先生は数回にわたり来日され直接我々を指導してくださいました。私は日本のワイン醸造と研究に貢献された恩人の一人だと信じています。このように、40年にわたり、カリフォルニア大デービス校は日本と深いつながりがあったわけです。

10年前に横塚弘毅教授の御努力で ASEV Japan が設立され、今日の隆盛を見ると誠にうれしく感慨ひとしおのものがあります。