

ASEV Japan 10周年に際して 日本のワインをつくる人（ASEV Japan 会員）への提言

第4代会長 嶋谷幸雄

ワイン産業は人びとの生活に様々な潤いを贈る夢多い仕事である。日本のように豊かであるがまだ消費量の少ない国にあっては、やりようによって大きな伸びが期待できる。

しかしここ数年来日本市場におけるワインの供給環境は革命的に変わった。世界の銘酒はどこでも手に入り、また極めて安価なワインは市中に溢れている。加えて厳しい不況がワインの消費意欲に大きく水を差しているというのが現状である。国産ワインの生き残っていく方向はどの辺にあるのか。難しい課題であるが ASEV Japan 会員にささやかな3つの提言をしたい。

その第1はやはりぶどう栽培と醸造の技術で地域の独自性を磨き、特徴あるおいしさを高めることである。ぶどうの品種については、多くの栽培家の苦勞で新しい品種やメルロ、カベルネ、ミューラー・チュルギー等がいくつかの地域で定着しつつあることは喜ばしいことである。しかし地域のワインの個性づくりにはまだまだ新品種の生みだしと独自の栽培技術の研究は続けなければならない。更に重要なのは醸造及びブレンドの技術である。世界の銘醸地では、ぶどうのできでワインの品質の80%が決まるといわれるが、自然条件の必ずしもよくない日本ではそれだけに醸造、ブレンドの果たす役割が大きいといわなければならない。マスカットベリーAや甲州などの日本のワインには色いろの醸造技術が応用されており特性のある製品が生み出されているが、その技術はまだ欧米由来のもの適用が多い。日本人の現在の食習慣や生活習慣にワインを適合させていくのは醸造技術、ブレンド技術及び包装を含めた製品化技術であるという自負をもって ASEV Japan 会員が各工程で工夫されることを望みたい。

第2はぶどうづくり、ワインづくりをもっと地域に密着した形で、すなわち地域でワインを買ってくれそうな人びと、団体を巻き込んだ形でやっていくということである。ぶどうを栽培するが飲むのは他の酒類という地域がまだまだ多い。ぶどうを栽培しワインをつくることに関係する人びと、団体、地域を初めからワイン事業に巻き込むことによって、ワインのためのよいぶどうづくり、よい製品づくりへの熱意が高まり、ワインのおいしさへの関心と購買意欲につながっていくということになりはしないか。初めから大きな市場を狙うのではなく地域の個性を大事にし、その地域で確実に消費してもらいながら着実にお客様を増やしていくことがこれからの地域のワイン産業の伸びていく道ではなかるうか。

第3は ASEV Japan が学会基盤を強くしながらワイン産業に貢献するために、会員を増強していく1つの提案である。10年前に16人でスタートした本学会が今や40人をこすメンバーになりなお増え続けているのは喜ばしい限りである。しかしこの人数では学会運営の財政状態は極めて脆弱で主要な活動はほとんど個人のボランティアに依存しているの

が現状である。ワインの消費を日本で伸ばすには、飲んでいただくことが第1である。ワインのもつ魅力は長い歴史、多様性、ロマン、そして今の人びとにとっては何よりもおいしさと健康への貢献である。ASEV Japanに「味わうーワインのおいしさ」と「健康への貢献」をテーマとしてとり入れ、学会には栽培・醸造と並んで必ずこのテーマを加えていくことにしたらいかがであろうか。これからの日本人はより心豊かな生活と健康に生きることに大きな関心をもっている。ASEV Japanの活動テーマを拡げることにより現在のメンバーが2倍以上になることを希っている。

(サングレイン株式会社)