

## アメリカブドウ・ワイン学会出席と NAPA Winery の視察

ASEV JAPAN 会長 秋山裕一

### 第45回 ASEV 年次大会

1994年6月30日から7月2日まで、ディズニーランドのある Anaheim で行われた。日本学会からは横塚山梨大学教授、米虫近畿大学助教授と私が出席した。会場は Anaheim の Convention Center で、講演、ポスターセッションと機器類の展示会場に分かれて行われた。

日本からの発表は、次の4題があった。

横塚弘毅氏ら（山梨大）：固定化酵母を用いた発泡ワイン製造中でのゲルから酵母細胞の漏出

佐藤充克氏ら（メルシャン）：カベルネソービニオン果房の品質へのアブシジン酸の影響

Kawai Yosataka 氏（三重大）：Endogenous Auxin Level in Rooting of Muscat Bailey A Cutting Treated with Cytokinin.

高田清文氏ら（サントリーとガイゼンハイム研）：ワインの変質防止の目的で果実中のフェノール類を酸価、不活性にするために必要な酸素量の研究

特別講演として、カリフォルニア大学ディヴィス校の名誉教授の Singleton 先生と Ough 先生と Noble 教授の話があった。Singleton 先生、Ough 先生ともに30年、40年間にわたる研究を総括して、一気呵成に講演し終えたエネルギーに頭が下がった。先生方の論文はいずれ ASEV の Journal に掲載されると聞いているので、それを見ていただきたい。

Ough 先生は長年、ワインの成分、分析の研究で大きな功績がある。当日は「過去のメモと将来の方策」といった講演であった。先生はエチルカーバメイト（酒類に含有される発癌性の疑いのある物質）について、ワインやブランデーの研究を行っている。これについて、機器類の展示会場にいた USA 武田の方に聞いたところによると、アメリカでの試験の実状は、第1次試験で+の疑いから、第2次試験に進む、とのことであった。時間はかかるだろうが楽観は出来ないとのことであった。この問題については、醸造試験所での研究で、この物質の成因になるウレアを生成しない酵母を発見しているから心配はない。

Singleton 先生はガイモン賞（J. F. Gaymon 氏は蒸留酒の蒸留と熟成、ワイン発酵生理学研究の功績者）にたいする記念講演で、ワインとブランデーの熟成について、フェ

ノール性物質の役割に関してのお話であったようだ。Singleton 先生は見るからに温厚なお方で、横塚先生の先生である。ASEV-Japan の設立に対してのご支援や設立後も色々と親学会との関係や運営にアドバイスを頂いている。Singleton 先生への感謝の意を表すべく ASEV-Japan の終身名誉顧問 (Honorary life advisor) になっていただくようお願いし、快諾を得たので、北海道での大会で、総会を開き会員のみなさんの賛成を得た次第である。

### ASEV 学会幹部との懇親会

Singleton 先生ご夫妻、Alderson 会長ご夫妻、Peterson 副会長 (現会長) ご夫妻、Boulton 事務局長ご夫妻を招待して、ホテルのレストランで Diner を持ち、日米ブドウ・ワイン学会の懇親をはかった。なごやかな雰囲気だったと思う。夕方 7 次から始めて 11 時になってもお帰りになろうとされないエネルギーには一寸面喰らったが、大変にうれしかった。日本から ASEV-Japan REPORTS の 4 巻分の製本を親学会に贈呈した。アメリカ側からはカリフォルニア・ワインの大図鑑を頂いた。私は Singleton 先生から U. C. Davis 校のマーク入りのネクタイを頂いた。

1 カ月後、アメリカ学会の会長 Alderson 氏 (ロバート・モンダビ ワイナリー副社長) を日本に招待していたので、北海道の話をした。氏は来日して、山梨の Winery を見た後、北海道池田町で行われた ASEV-Japan 大会で特別講演をしていただいた。

—昨年来日した Woehsenstein 氏にも出会った。

### NAPA Winery の視察

大会後、NAPA と U. C. Davis 校 Dept. of Viticulture & Enology を見た。Davis 校のワイン学科は 3 階建てのあまり大きい建物ではなく、付設の醸造工場も沢山の立派な研究報告や NAPA の Winery への指導実績からの私の想像よりも質素な施設であった。広島に移転する醸造試験所の方がはるかに立派 (カールスバーグの研究所と並んで世界一ではなかろうか) だと感じた。

NAPA のワイン事情：メルシャンの方々の案内でマーカム社を中心として見学した。各会社ともに見学者を導入して、工場を見せ、売店では酒の説明やテースティングをさせて、ワインや関連のおみやげの販売に力を入れていた。このために工場の設備の充実、近代化に努めており、きれいであった。

NAPA にフィロキセラの害が発生している。新種のフィロキセラにより NAPA の 60 % のブドウ園が被害を受けているとのこと。この検出は宇宙衛星からの調査で行い、ひどい畑から処分しているという。車で移動中にゴルフ場を造っているのかと思ったところがあったが、これがフィロキセラ被害の畑のあとということであった。この新種のフィロキ

セラはカリフォルニアの台木に寄生するので、日本への影響はないのではとの意見であった。

**NAPAのブドウとワイン：**ワイン専門のブドウが安く、普通もので60～70円/kg、カベルネ・ソービニオン、メルローやシャルドネの高級品種が130～140円/kg。メキシコ人達による「手つき」でもこのように安い。栽培は灌漑によって行っており、収穫期に雨は皆無というから、毎年が豊作、当たり年である。うらやましい話。それでも灌漑の費用が嵩んでいるそうである。

山梨県の甲州ブドウは今年145円/kgということである。こういう状態ではNAPAとの競争でも大変だと痛感した。ワイン市販価格も安く、Anaheimのホテルのレストランで、カベルネ・ソービニオンやシャルドネ酒の1本が、'90年、'91年もので、15～24ドルであった。良品が安いのである。ホテルのボーイに「この2本のC・Sどちらがうまいか」と聞くと、「安い方がおすすめだ」という。「どういう理由だ」と聞くと、「安い方がうまい」という。納得がいかない顔をしていると2本を持ってきて、「飲み比べて見ろ」という。確かにボーイの云うとおりであった。若いボーイだったが自分の扱う商品の風味を理解していると感心した。

さて、ブドウについて日本の事情を考えると、食用ブドウの栽培では巨峰や甲斐路など数品種が、見た目も美しく、好評のようなので良いとして、ワイン用品種が問題であろう。私は山梨生まれのために、やはり最近までワインは甲州種からのワインが中心で行くのではないかと（いってほしい）と思っていた。しかし、ワイン産国へ行ってみたり、国際化の時代を迎えていつまでも甲州種を基盤としていて良いものかと感じだした。そこへ今回のNAPAへの旅行であったということである。

稲作も多くの問題があるといわれながらも土地整理・改良をやっているのを見ると、私はワイン用ブドウにも長期の改良計画、土壌も品種も、が必要と痛感した次第で、機中で話し合いながら帰国した次第であった。

今秋行われた甲府セミナーの3題の講演は、ともに将来のヒントになるものと信じるものであるし、来年秋の甲府での大会に大いに期待したいと思うものである。



Singleton 先生御夫妻をお出迎え



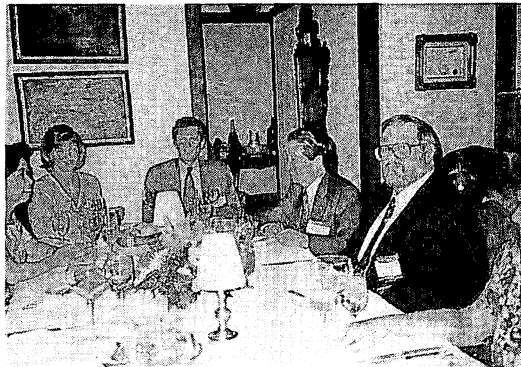
Alderson 会長御夫妻, Peterson 副会長御夫妻をお出迎え



Bonlton 事務局長御夫妻をお出迎え



秋山会長の開会挨拶



懇談会点描



懇談会点描



懇談会点描



懇談会点描



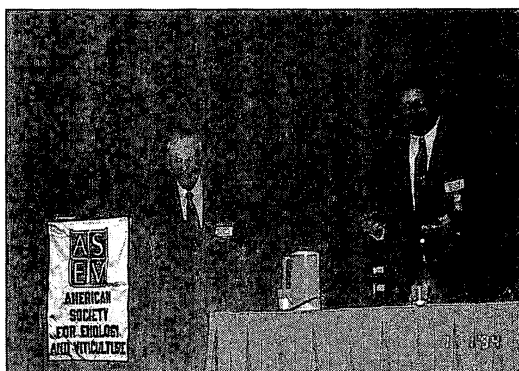
懇談会点描



懇談会点描



「ASEV Japan REPORTS」の贈呈



Singleton 先生のガイモン賞受賞