

日本の風土とブドウ栽培

岡本五郎

世界で生産されるブドウは年間 6000万トン前後であるが、その 95% はヴィニフェラ種（ヨーロッパブドウ）の品種による。それらのほとんどはワインまたはレイズンに用いられ、生食されるのは 10% 程度にすぎない。ブドウの栽培は西アジアに発し、文明の発展とともに地中海諸国からヨーロッパ、アメリカへと広がったが、元来は飲み水の乏しい乾燥地や硬水地帯において、人はブドウの樹から滋養ある水分を与えられ、さらに貯蔵、携行できるワインやレイズンを得たところに、その必需性があった。一方、日本では主にラブラスカ種（アメリカブドウ）やヴィニフェラとの交雑種が栽培されてきた。かつての主要品種のキャンベル・アーリーやデラウェア、現在の巨峰やピオーネはすべて雑種である。そして、これらは生食用であってワインを作るためのものではない。

このように、日本でブドウ栽培の内容が世界のブドウ生産と大きく異なるのはなぜか？ 最大の理由は、日本が東アジアのモンスーン気候帯に位置していることである。すなわち、高温の 8 月を挟んで 6、7 月の梅雨と 9～10 月の秋雨期がある。その期間中、ブドウの枝葉や果実は病害虫の熾烈な攻撃を受ける。明治初期に大量のブドウ苗木が欧米から導入されたが、ヴィニフェラは温室栽培の 2、3 品種以外はほぼ全滅し、もともと耐病性の強いラブラスカ系品種だけが定着したのである。

昭和に入ってから多くの優れた雑種品種が国内で育種され、平棚・大木仕立てなど日本的な栽培技術が発達したが、その内容はまさに日本の気候と食生活の反映と言える。日本では森林が発達し、

水田が開かれ、米麦と魚、野菜と山菜が食事の中心であった。飲料水はどこでも豊かであり、酒はイモや米などから造られた。したがって、果物は必需品ではなく、珍しいもの、手間をかけても高く売れる特別品であった。今に至る品種や栽培法のあらゆる発展は、常に高級品生産が目標であった。美しく、豪華な果実を生産すれば、多大な労力や設備投資は十分にペイされたのである。外国の果実が色や形に拘らず、安い価格で売られているのとは対照的である。

これから日本の農業事情は大きく変わる。「作る人」が急減し、従来の手間のかかる栽培はできなくなる。いかに栽培を効率化するかが日本的ブドウ生産の維持にかかっている。一方、消費者からは様々な魅力あるものが求められる。個性ある種々のヴィニフェラ品種も取り入れなければならないし、ワイン用ブドウの生産も必要と思われる。しかし、日本が多雨であることに変わりはない。したがって、最低限の施設が必須であり、対病性の強化を含めた品種の改良が待たれている。マスカット栽培を中心にしてきた岡山の場合はとくに、この変革をいかに達成するか、である。

（岡山大学農学部教授）