

[GRAPEVINE]

マンズワインの生いたちと技術革新

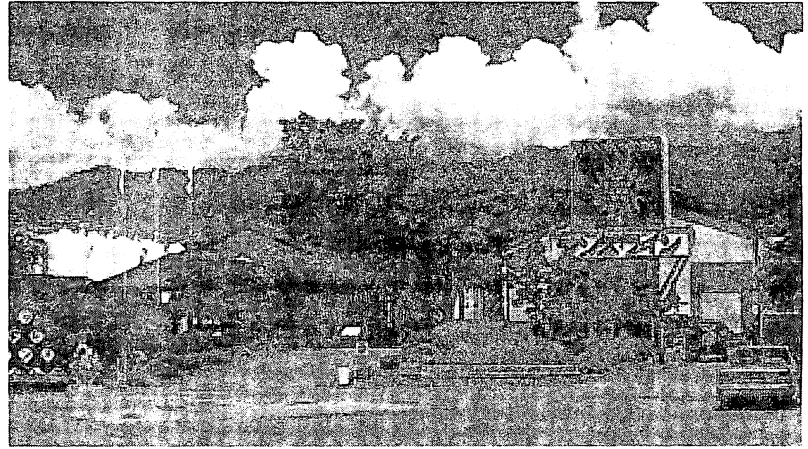
マンズワイン株式会社 取締役総務部長 橘田 尚孝

創業当時の状況

日本で本格的にワインの製造が行われるようになったのは、西洋文化が盛んに取り入れられるようになった明治時代の藤村紫朗県令による殖産興業政策からといっても過言ではありません。それから遅れること約一世紀、マンズワインは昭和37年10月「勝沼洋酒株式会社」として現在の勝沼町山の地で産声を上げました。当時、キッコーマン（株）の前身である野田醤油（株）ではアメリカへ輸出するバーベキューソースの原料として、日清醸造（株）（現 メルシャン（株））より甲州産のワインを購入してブレンドしていました。その後、食生活の変化を予測していた野田醤油（株）は、東京オリンピックが開催された昭和39年10月を契機に、「マンズワイン株式会社」と改名し、本格ワインの製造に踏み切りました。当時、ワイン業界は先進国フランスの醸造方法を参考に、クラシックスタイルでワイン造りを行っていましたが、当社は「フレッシュ&フルーティー」をモットーに従来の醸造方式と異なるドイツタイプの方法を取り入れました。その主な特徴は

- 原料破碎後の果汁処理（フリーランジュースを分離し清澄果汁を発酵に供する）
- 優良酵母の選択（低温発酵・香り成分を多く出す菌株）
- 屋外縦型ガラスライニング発酵タンクの導入

これらの方式は当時国内のワイン業界においては全く画期的なものでした。この技術は現在でも引き継がれています。当社が設立された昭和30年代後半から40年代にかけては、日本のブドウ栽培農家はバルクワインで一リットル当たり400円という非常に高い関税により手厚く保護されていました（現在は1L当たり先進国で45円、特惠国24円）。後発メーカーの当社がブドウの本場勝沼に進出しても、原料の甲州ブドウはなかなか手に入らず、地縁、血縁を頼りに奔走したものです。これを契機に山梨県農務部

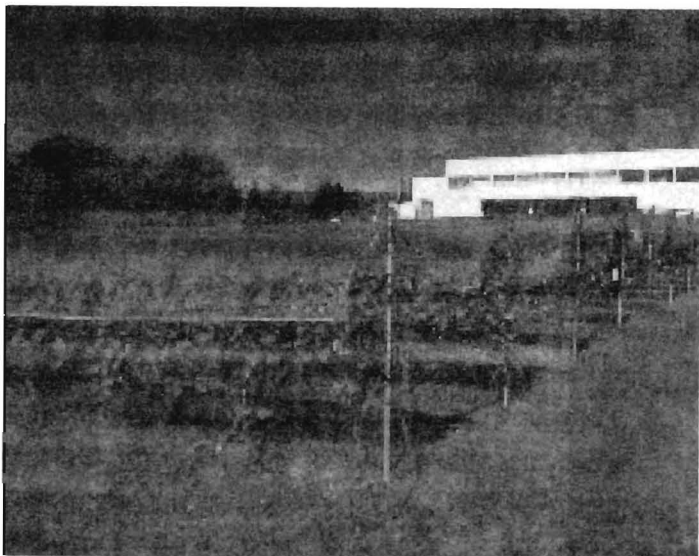


マンズワイン勝沼ワイナリー

が仲立ちとなって、需給安定協議会が設置され、糖度取引が行われるようになったのもこの頃です。

新品種の作出と新栽培方式の確立

一方、独自に良質な原料を確保するため、昭和41年山梨市の万力山の山中に約15ヘクタールの土地を開墾し、ヨーロッパ系醸造品種を導入し試験農場としてスタートしました。次いで長野県上田市、小諸市周辺で善光寺ブドウを、福島県南会津ではシャルドネ、リースリング種を中心に契約栽培に踏み切りました。日本における固有の品種は甲州種のみで、輸入ワインと対等に太刀打ちできるような、日本の風土に合う優良品種の作出が望まれていました。そこで当社では、導入品種のシャルドネ種、リースリング種等の高級醸造品種の特徴をそのまま引き出し、しかも日本の気候風土にマッチする品種を作り出すため、何度となく交配作業が行われました。その結果、シャルドネ・ドゥ・コライユ（珊瑚色をしたシャルドネの意味で甲州×シャルドネ）、信濃リースリング（シャルドネ×リースリング）等の優良品種の交配に成功し、相次いで品種登録を行いました。これらの品種は小諸工場の周辺の気候に合っており、当地の主要な契約栽培の品種になっています。また、品種改良のほかに農場開設と同時に、栽培について様々な検討が加えられました。その一つは、ウィルスフリー化への努力でした。当時、山梨県下には糖



マンズラインカット栽培農園

度が高くなり、味無し果といわれた甲州ブドウが出回り業界は大変困惑していました。当社では、このウィルスを取り除く方法として、熱処理法と成長点組織培養法の二通りを検討した結果、ラン類に導入されていた成長点組織培養法を採用、試験管内での試行錯誤を繰り返しながら、植物成長ホルモンのバランスを生育ステージで変えることにより個体の再生に成功し、この結果は国際植物学会において発表しました。さらに農場では、従来の棚栽培方式と並行して新たに垣根栽培方式に取り組みました。今までの棚式の栽培方法は作業時間が長い、疲れやすい、剪定作業が難しい、果実は太陽光線が当たらず着色不良となる、単位面積当たりの植栽本数が少ないため1本当たりの生産量が多く、旨みに欠ける等の欠点がありました。またヨーロッパ系の原料ブドウは、日本特有の秋雨の影響で、腐敗果の発生が著しく、余計な作業を強いられていました。昭和52年頃から垣根栽培に雨除け施設を付け加え試行錯誤の結果、現在のラインカット方式が生まれました。この方式は醸造用ブドウばかりでなく、生食用ブドウ、サクランボ、いちぢく等幅広く採用されるようになり、1999年この栽培技術が認められ、科学技術庁長官賞を受賞しました。

新醸造技術の確立と今後の取り組み

当社は創立以来、ワインの幅広い知識

を得るため、世界的に著名な学者を相次いで招聘しました。中でも、ドイツ国立ガイゼンハイムブドウ・ブドウ酒研究所のシャンドール博士・ベッカー博士、フランス国立ポルドー大学のリペローガイヨン博士、アメリカ・カリフォルニア大学デーヴィス校のアメリン博士・ウェブ博士らの来場により、当社の技術者たちは大いに薫陶を受けました。また多くの技術者が海外に派遣され、最新の技術の吸収に努めました。その結果は、現在の当社のプレミアムワインに幅広く活かされています。例えば、マセラシオン・リミテ法、バレル・ファーメンテーション法、クリオ・エキストラクション法等はその一例といえます。

現在、当社は勝沼と長野県小諸に二ヶ工場を持っています。勝沼工場はスタンダードワインを中心に大量生産工場として、また小諸の工場は、地元の直営農場や契約栽培農場で収穫された原料を使用し、栽培から醸造、瓶詰めに至るまで品質主義に徹したこだわりを持った工場としてスタートしました。

特に上田市周辺、小諸市周辺の気候は雨量が少なく、日照時間が長いこと、土壌が砂利混じりの粘土質で醸造用ブドウに向いている等好条件を備えており、プレミアムワインの生産基地としては申し分ない場所と自負しております。例えば「信州東山カベルネ・ソーヴィニオン」は標高500m、南面緩傾斜台地の畑において、反当たりの収穫量を厳しく制限し、極限までブドウの個性を高める努力をしています。



マンズワイン小諸ワイナリー

当社は創立以来、「品質第一」をモットーにワイン造りに励んで来ました。今まで培った栽培技術、醸造技術をベースに「日本の風土で育ったブドウを100%使って世界に誇れるワインを造るのがワインメーカーの使命」、この思いを明確に反映させようと、国産プレミアムワインのシンボル名を「SOLARIS」ラテン語で「太陽」という意味にしました。当社の「マンズ」はラテン語の「太陽から与えられた糧」という意味から来ています。ブドウ栽培にとって太陽は掛け替えのないものです。もう一度原点に戻って、いかに良質の原料ブドウを確保するか、これから新たな歴史の第一歩が始まります。