

## 国産ワインコンクール (Japan Wine Competition) 開催の道程と開催報告

山梨県工業技術センター  
小宮山美弘

### はじめに

2003年7月23～25日の3日間、甲府市内のホテル紫玉苑において、国産原料果実を用いた国産ワインコンクール (Japan wine competition) が開催された。このコンクールは、山梨県甲府市で国内最初のワイン醸造が始まって以来約130年余を経て初めて開催された、まさに歴史的な出来事と言えるのではないだろうか。企画時の200点の出品予想は、実際に出品を募ると418点にも上り、結果として金賞2点、銀賞21点という厳しい審査結果ではあったが、このコンクールの厳正さを証明することになった。

これまで国内では、山梨県主催の山梨県ワイン鑑評会、独立行政法人酒類総合研究所 (旧国税庁醸造試験所) 主催で全国規模の洋酒・果実酒鑑評会が毎年開催され、国産ワインの品質向上に大きく寄与してきた。前者は33回 (約100点の出品)、後者は40回 (果実酒部門で約200点の出品) の歴史を積み重ねる中で、ワイン業界や大学等のいわゆる産学官の連携を図りながら開催されてきた。しかし、これらの鑑評会は、メーカーの醸造技術やワインの品質を争うものではなく、あくまでもそれぞれのワインの醸造技術の評価や出荷管理及び貯蔵管理の参考にすること、また鑑評会後に行われる一般公開において、それぞれのワイナリーが自社ワインと他社のワインを比較し、自社ワインの品質向上に役立てることを目的としている。したがって鑑評会の結果は非公開であり、他社との比較は一般公開でのテイastingによる自らの責任によって行われるものであった。

一方でこれまで国内で製造販売されているワインは、国産原料には必ずしも限定されているわけではなく、昭和62年に合意された国産ワインの表示に関する自主基準によって、輸入濃縮果汁や輸入バルクワインを

用いてブレンドされたもの多く含まれていることはご承知のとおりである。生食用中心の日本のブドウ生産や醸造用仕向量の実態とワインの消費量の増大から考えても、国産ブドウからのワイン生産が少なくとも量的には限定されざるを得ないのはやむを得ない現状ではあるが、「ワイン造りはブドウ作り」、「良いワインは良いブドウから」のワイン造りの原点を聞くにつけ、日本のワイン醸造家の心に忸怩たる想いが支配しているのではないだろうか。国産原料によるワイン造りが、常に一部の専用品種を除いて市場価格のバランスの兼ね合いや労働力の軽減といった経済論理の中で、ブドウ農家経営の手法として、また市場流通が不可能な原料処理の最終加工処理手段として行われてきた歴史は、今になっても基本的には変わりのない現実がある。

こうした歴史の中でも、日本におけるワインの品質向上のための研究・研鑽は積極的に行われてきており、現山梨大学ワイン科学研究センターや独立行政法人酒類総合研究所などによる醸造科学的視点、岡山大学や千葉大学などでのブドウの栽培科学的視点からの研究が精力的に行われてきた。こういった永年積み重ねてきた研究と民間ワイナリーが独自に、また学官との連携により、高品質でヨーロッパ専用種ワインに肩を並べる品質のワインが醸成されるようになってきている。これまで多くのワイン関係研究者や技術者のフランス、ドイツ、アメリカなどへの留学と国内独自に蓄積した研究成果により、ワインの醸造技術については国際レベルに達していることは関係者が最も認識しているところであろう。

しかし、日本のワイン造りで最も大きな課題は言うまでもなくブドウ作りと一体化できるワイン造りの実現である。日本の気候や果実類の生産・消費スタイル、農業関係の法制度、酒税法など、国際的なワイン造り

のシステムを導入するには、今でも大きくかつ幾多の障壁がそびえ立っている。

こうした環境の中、ワインの消費量が伸びれば伸びるほど、益々外国産ワインの比率が高くなり、特に国産原料で醸造した国産ワインはワインショップの片隅に追いやられてしまう危機感を感じざるを得ないだろう。ワインの消費が拡大すれば、どうしても歴史を有るフランスを中心としたヨーロッパワインやコスト重視の視点からチリやオーストラリアなどのワイン新興国のワインを飲む機会が多くなり、また濃縮果汁で醸造したワインやバルクワインのブレンドでは製品に風土性や物語性を付加することができないので、輸入ワインへの志向がさらに加速化するかも知れない現実を否定できない現状がある。

そうなると国産ワインはどうなるのか？日本でのワイン造りに意義があるのか？などの疑問を古くて新しい課題として取り上げざるを得ない。やはりワイン造りの原点に戻って国産原料に拘ったワイン造りや産地造りこそが国産ワインを主張できる道ではないだろうか。消費者に価格や外国ブランドのみでなく、日本の風土や地域の想いを濃縮させたワインを市場にプレゼンテーションし、広報していくことこそが最重要課題であり、その努力こそが市場から支持される残された唯一の道と考えられる。

今回、国産ワインコンクールを企画するにあたり、思い切った消費者へのアピールこそが、国産ワインの消費拡大に繋がるものと考え以下の3つの視点を最重要コンセプトとした。

- 1) 国産原料の限定とワインメーカー及び出品ワイン名を公表するコンクールとし、ワインにランクづけを行い表彰する。
- 2) これまでワイン関係技術者のみで行ってきた鑑評会の形式ではなく、ソムリエやジャーナリスト等の審査員を含め、市販酒を対象とした消費者やマスコミを意識した審査会とする。
- 3) 山梨県で企画し、国や関係県、各県のワイン関連団体等を包含した全国組織を構築して、全国各地のワイナリーから出品していただき、甲府で開催する。

机上ではあるが、理想だと考えられる以上のコンセプトで、2001年8月にコンクール開催企画ののろしを山梨県庁内に上げた。

その後この計画の実施がいかに困難な課題を含んでいたかを思い知らされることになるのだが、その時は理念と情熱により解決できると楽観していた。

今回、ここにワインコンクールの開催結果を報告する機会をASEV JAPAN 児玉会長、横塚エグゼクティブディレクター（第1回国産ワインコンクール実行委員会会長・審査委員長）からいただいたが、事務的な開催報告は各種の新聞や報道により明らかになっているので、このコンクールの企画・開催の道程を時系列的に紹介することを考えた。国内初めてのことであり、また多くの方々の協力と尽力により開催できたことに感謝の意味を込めて記すことにした。編集委員長のお許しをいただき、その道程を辿ってみたい。

#### 何が国産ワイン振興の核なのか？

平成12年4月に私は山梨県商工労働観光部工業振興課に技術指導鑑の職を拝命し、甲府駅から南へ徒歩3～4分でたどり着く山梨県庁の一角にある北別館4階に席を移すことになった。それまで4年間勝沼の風光明媚な地にあった山梨県ワインセンターでワインの研究や啓蒙など山梨県産ワインの技術振興とワインの普及啓発活動を職責とし、この間第5次ワインブームのまっただ中で、全国各地での大学や研究会における講演などでワイン技術論は勿論であるが、国産ワインの歴史や文化などを語り続け、日本でもワインの関心が日常酒としての地位まで達したことを実感していた。

工業振興課の職員のほとんどは行政事務職であり、私の仕事の中心は、山梨県内の大学や民間企業、県の工業技術センターなどを連携させる産学官共同研究のマネジメントであり、山梨県は機械電子工業関連産業の出荷額が全産業の70%以上を占めることから、専門外の研究マネジメントを中心に活動することになり、それ以外には技術振興ということで、ものづくり産業の技術的側面から行政を推進することであった。とは言っても山梨のものづくり地場産業はなんともワインであり、ワインを語らずして山梨を語ることはできない。

この4月に同時に商工労働観光部長に就任したの

が、篠原洋氏であり、現在甲府市の西に位置する竜王町に居を構えているが、出身は勝沼町であり、熱心なワインファンで、何とか山梨県産のワインの振興をと、心に何かを秘めた方であった。山梨県の商工業や観光行政のトップであることから、その意見は大きな影響を及ぼす。4月中旬に突然私にワインの勉強会をやりたいとの依頼があった。山梨県庁のしかも地場産業を推進する立場の公務員が率先してワインの勉強をしなければという強い思いに同感し、開催することとした。県庁内の商工労働観光部長室で年3～4回のペースで、私の講義とテイスティングを組み合わせたカリキュラムで勉強会をスタートした。午後6時から1時間の時間外とはいえ、毎回20～30人の参加者で、いつも真剣かつ和やかな雰囲気であった。

さて、山梨県産のワインを振興を図るには何が必要なのか、私どもの課に篠原部長から機関銃のように振興策を求められた。そこで、私どもとして、これまで山梨県ワイン酒造組合に補助金を交付して行ってきた「ワイン産地振興事業」、いわゆる世間で言う丸投げに

近い振興策の他に県自ら大いに汗をかき、推進する振興策を企画しようではないかという結論になった。これまでのワイン産地振興事業は、組合が行う主に山梨県産ワインの広報活動や新酒祭りなどの事業を支援する方法であり、県が直接関与することはなかった。

そこで、まずワインの知識の普及や情報発信を原点に戻って行うことが必要ではないかという観点から「ワイン再発見事業」を組み立てた。山梨県ワインセンターを拠点に、ホームページの作成やワインよろず相談室の設置、ワインガイドの育成など、ワインの消費者の育成を強化することに全力を上げ、県が自から3年間の事業とし実施することとし、予算要求を行った。幸い篠原部長、新藤工業振興課長、殿岡課長補佐、鈴木治喜副主幹といった行政メンバーの強力なスクラムにより貴重な税金を使用しこの事業を平成13年4月から実行に移すことができた。

その折、その先をみたワイン産業の振興課題とする1枚の説明用書類を作り上げたので(図1)参考に示すが、ここで残る課題として、ブドウ産地の育成とワイ

図1 山梨県ワイン産業の抱える課題と今後の展開(2001/4)

山梨のワイン業界の優位性	国内ブドウ・ワイン産業の現状	山梨県における対応と今後の課題
<p>1. ワインの歴史的背景</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●日本の最初のワイン造りの県(明治3年甲府)</li> <li>●フランスへの我が国初めての技術者派遣(明治10年)</li> <li>●甲州ブドウの栽培とワインの歴史(800年 or 1200年、130年)</li> </ul>	<p>1. ワイン産業のグローバル化</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●国民のワインに対する国際化認識の向上</li> <li>●世界中からのワイン醸造・ブドウ栽培技術の導入・普及</li> <li>●甲州種及び甲州ワインの地位低下</li> <li>●ワイン飲酒機会、場所の少なさ・県民のワイン知識不足及び普及活動の欠如</li> </ul>	<p>1. ブドウ・ワイン産業の認知度向上</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●ブドウ・ワイン産業・産地の広報・宣伝活動(ワイン産地振興事業、ロゴマーク制定等)</li> <li>●ワイン醸造技術は国際的レベル醸造用ブドウ栽培技術の普及(農政部で対応)</li> <li>●甲州種ワインのローカルワインとしての地位確保(脱土産化、個性化→カルフオルアのジンファンデル)</li> <li>●山梨県民のワインの歴史・文化・知識の普及活動(ワイン再発見事業)</li> </ul> <p>2. 甲州種の醸造専用化と醸造用専用品種の産地化</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●甲州種の醸造専用化としての栽培技術(農政部)</li> <li>●醸造用専用品種の産地化(農政部→カルフオルア・ソビエト)(長野→メルロー、シャルドネ、山形→メルロー、北海道→ミュラー・トゥルガ・など)</li> <li>●原料ブドウの価格安定、高品質化(契約栽培、ワイナリーのブドウ栽培等)</li> </ul> <p>3. ワイン産地を確固たるものにするための対策</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●純国産ワイン生産の空洞化と比率低下は不可避高品質ワインの生産が産地のブランド化を可能醸造用ブドウ生産地域がワイン産地→国際常識</li> </ul> <p>※フランスのAOC、アメリカのAVAに準ずるブドウ畑あるいは地域の格付</p> <p>※甲州種を日本(世界唯一)のローカルワインとしての品質と地位確保及び醸造用専用品種の産地化</p> <p>※国産ワインコンテストの開催(日本国内では未開催)</p> <p>4. オリジナル新品種の育成と醸造技術</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●甲斐ノワール、甲斐ブランなどを含めたオリジナル醸造用品種の育成・開発(産学官オリジナルワインの開発研究)</li> </ul>
<p>2. 地域的背景</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●全国一のブドウ生産県</li> <li>●ワイン造りをイメージできるブドウ畑の景観</li> <li>●日本一を誇るワイン醸造場の数(86,1999年)</li> </ul>	<p>2. ブドウ栽培・ワイン醸造地域の広域化</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●果樹農業人口、生産量の減少、高級生食用ブドウへの転換</li> <li>●甲州種ブドウ栽培の魅力低下(価格)</li> <li>●大手ワイナリーの脱山梨化、ブドウ産地の全国化・広域化(北海道、山形、長野等)</li> </ul>	
<p>3. ワイン生産・消費を巡る環境</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●全国一のワイン生産県(3.8%,1999年)</li> <li>●全国一のワイン消費量(9.4% / 1人,1999年)</li> <li>●各種国際ワインコンテストでの受賞(各メーカ毎ではあるが品質向上)</li> </ul>	<p>3. ワイン生産拠点の空洞化</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●国産ブドウ使用のワイン生産比率の低下(10%)</li> <li>●山梨県の消費はお土産が主で、東京が1位</li> <li>●輸入ボトル、輸入バルクワインの量的拡大</li> <li>●ワインの課税数量は神奈川が1位</li> <li>●ワイン国際コンクールでは甲州種以外の醸造用専用品種ブドウ(長野県栽培品種など)が獲得</li> </ul>	
<p>4. 醸造技術の集積</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●山梨県醸造研究所設立(昭和4年)以来の実践的研究、技術指導→現県立ワインセンター</li> <li>●山梨大学による醸造技術の開発・研究(微生物管理、酵母の開発、発酵管理技術など)</li> <li>●民間ワイナリーへの世界各国への技術者派遣により県内醸造技術の蓄積度は極めて高い。</li> </ul>		
<p>5. 人材の育成の拠点</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●国立大学唯一のワイン学を教える山梨大学ワイン科学研究センターによる技術者の育成</li> <li>●葡萄酒技術研究会(昭和32年設立)による研究(全国から会員約300名、事務局:県ワインセンター)</li> <li>●日本ブドウ・ワイン学会によるワイン学の研究拠点(全国会員約350名、事務局山梨大学)</li> </ul>		

ンコンテスト及び山梨における甲州種のローカルワインとしての地位確保の3点を上げた(※印のゴシック部分)。

この時ワインコンテストについては、私以外は山梨県産ワインの振興策の一つのイベントとして考えており、行政官である以上その行政区域の産業振興を中心に考えるのは当然である。ただ、それでは全国のワインを集めてのコンテストの開催は不可能なことは分かっていたが、今はそれを主張する時期ではないと思い、時期を待つことにした。

### ワインコンクールの企画

翌13年度に入ると引き続き篠原部長の下ワイン振興策を求められたわけであるが、ワインコンテストが話題になった。部長からは「小宮山さんコンテストは開催できるかな?」と投げかけられた。そこで私は、「美人コンテストのようなわけにはいきませんので、まずコンクールというコンセプトでいきましょう。また山梨県内のワイナリーのみで実施するのであれば意味がありません。全国のワインを集めた国産ワインコンクールにしなければ、一地方のイベントで終わりです。山梨県産ワインの振興は結果として結びつけるものとし、まず山梨がリーダーシップをとり、国産ワイン全体の振興を図る計画は如何でしょうか」と提案した。「山梨県が企画し、予算や人まで出し、全国のために行う事業はこれまで山梨県ではないのではないかと!開催できればまさに地方から全国に発信できる素晴らしい事業になるのでは」と平成13年4月から工業振興課長に就任した今村修氏の弁であった。今村課長はこれまで山梨県の財政分野の中核で県の多くの事業を査定してきている人物である。しかし、開催にはさらにいくつかの障壁のあることを示した。

国税庁や独立行政法人酒類総合研究所等の公的機関の支援、全国各産地や大手ワイナリーの理解と協力、さらに品質競争を行うコンクールに対してワインの出品が実際にあるのかも疑問であった。それにもまして重要なのは、地元山梨県ワイン酒造組合のこのコンクール開催に対する賛同が得られるかどうかである。県庁内では予算措置や人的支援を行うのに国や各県の団体等にそんなに気を使う必要があるのかという

意見もあったが、最終的に成功させるには必要であることを粘り強く説得した。

また、この件については篠原部長が直接上野 昇山梨県ワイン酒造組合理事長に会って事前にその趣旨を説明した。

平成13年9月14日、事前調整のため広島県東広島市の独立行政法人酒類総合研究所(以下酒類総研と略す)の高橋利郎研究企画室長(現理事長)を訪問した。高橋室長とは平成2年アメリカ・シアトルで開催されたASEV年次大会に出席したことから旧知であったが、この企画事業は酒類総研で毎年11月に開催している洋酒・果実酒鑑評会と競合する可能性もあり、趣旨説明は十分行った。結果として、本コンクールが品質競争であり、消費者への認知拡大事業であるので、上記鑑評会とは趣旨が異なるので大丈夫ではないか、どのような形になるか分からないが支援もできるとの前向きな意見を伺い、帰りに東京への出張間近の岡崎研究所理事長にもお願いして帰路についた。

平成13年9月19日、山梨県ワイン酒造組合理事長にこの企画案を諮った。全体としては前向きな意見が多かったが、「ワイナリー間の利害に直接結びつくところであるから、難しい面もある。ただこれからは競争の時代であり、消費者に透明感のある情報を伝える必要があるので、良いチャンスでは」とのコメントもあった。また、企画案とはいえ、事前に諮っていただいたことに敬意を表するとの暖かい言葉は意外であり、有り難かった。

平成13年10月10日、国税庁鑑定企画官室、日本ワイナリー協会に企画案を携えて今村課長と足を運んだ。鑑定企画官室では開催の趣旨は理解できるが、種々の難しい課題があるので、それらの解決の見通しがないとなんとも言えないとの回答であった。また、隣課の日本の酒税行政の総括である酒税課への訪問は時期尚早とのアドバイスをいただき失礼した。日本ワイナリー協会ではこれまでこのようなコンクールを開催していないので進めてはどうかとの激励があり、今後とも情報は流して欲しい旨依頼があった。最後に日本ソムリエ協会へも足を運び趣旨を伝えた。

これらの結果を踏まえ、県庁内での新規事業予算折

衝に入った。最終的に篠原部長や今村課長などの尽力により準備費ということで平成14年度予算として100万円余を確保できる見通しとなった。

#### ワインコンクール開催実行委員への就任・協力要請

予算獲得がほぼ確実となった平成14年2月頃から実施に向けての調整に入った。開催形式は山梨県の主催ではなく、共同開催形式である実行委員会方式を採用することにした。当初はワイン主産地(北海道、山形、山梨、長野の各県)の組合や協会他、酒類総研、日本ワイナリー協会、山梨大学ワイン科学研究センターに山梨県を加えた委員でスタートし、国税庁に後援を依頼することにした。いわゆる産学官形式のメンバーの参画を得て、実行委員会を6月に開催するスケジュールで作業を進めることにした。この計画により、国、県、ワイン産地、大手ワイナリーが参画した理想的な委員会がコンクールを成功に導けると判断した。しかし、この企画の推進は3月の関係者への依頼から予想外の苦しみを味わう結果となった。いよいよ行動の時が来たということで、山梨県議会の予算承認の3月下旬の議決を待っていたのではスケジュール調整が難しくなるので、3月4日、日本ワイナリー協会に工業振興課の鈴木茂久副主幹とお願いに上がった。下村専務理事に具体的な計画を示し、協会代表の実行委員への就任をお願いした。この時、3月の理事会に諮るという約束をいただいた。

翌5日は早朝羽田発帯広行き飛行機の中で、これから訪問する池田町でのお願いや想定問答を整理した。帯広から電車で降りた池田町は、まだあたり一面雪景色であり、徒歩で池田町ブドウ・ブドウ酒研究所を訪れた。旧知の方々に挨拶をした後、大井所長や中林氏らに趣旨説明と勝井町長(道産ワイン懇談会会長)への委員就任をお願いした。2時間以上の長時間にわたり意見交換を行ったが、多くの課題を突きつけられ、当然のことながらここでの委員就任の快諾は得られなかった。4月の北海道産ワイン懇談会の総会の席で話していただくことを約束し、帰途大学の後輩でもある勝井町長に挨拶して旧交を温めた後札幌に向かった。電車の中では鈴木副主幹と言いやうのない不安に襲わ

れながら、札幌には午後9時過ぎに入り、ラーメン横町で食事後疲れもあって間もなく眠りについた。

翌6日は昼過ぎ千歳空港から空路山形に入り、山形市内で山形県ワイン酒造組合の濱田理事長以下役員の方々と意見交換を行った。課題や疑問点を指摘されたが、基本的には委員の就任を受け入れていただきほっとした。

引き続き3月20日は長野県ワイン協会会長の小布施酒造(株)の蘇我社長を鈴木副主幹と訪問した。底冷えのする1日であったが、各種の要望を受ける中でもコンクールに対する前向きな発言には気を強くした。長野県はこのコンクールについては賛否両論があるとの話を聞いていたが、会長の賛意を受け前進への期待が高まった。

道産ワイン懇談会は4月に総会が開催されたが、コンクールの趣旨と目的が十分伝わらなかったことから、懇談会の5月例会が開催される5月15日、急遽工業振興課青木総括課長補佐と2人で説明のため、空路札幌に向かった。約1時間半ばかりの意見交換を行ったが、この席での委員就任の回答はなかったものの、後日委員就任の承諾を得ることができた。ただ、日本ワイナリー協会の参加を付帯条件とされた。

さて、3月20日開催された日本ワイナリー協会の理事会では、議論はされたものの委員就任賛否の結論は出されず、4月の理事会に持ち越された。その後の理事会での議論の中で、国税庁の後援が話題になり、その回答を迫られた。しかし国税庁への後援依頼では、日本ワイナリー協会の対応待ちとの答えて、両者にキャッチボールをされることになり、6月開催予定の実行委員会は断念せざるを得なくなった。この時点で先の見通しが立たなくなってしまい、一時途方に暮れたが、国と日本ワイナリー協会の協力がなければこのコンクールは単なる地方のイベントとなり、山梨県以外のワイナリーの参加も見込めないと判断したので、何回となく日本ワイナリー協会を、時には突然訪問してコンクール開催の理念を説明、お願いした。

7月2日国税庁酒税課を訪問して最後のお願いを行ったが、他の酒類業界とのバランスから後援は不可能であるとの結論であった。ただ、コンクールの趣旨は

十分理解したので、公平、公正を旨として実施していただきたいとの激励を受け、苦渋の中にも一筋の光は見た。この結論を携えて日本ワイナリー協会を訪問し、裁断を待つことにした。その後下村専務理事からオブザーバーということであれば協力できるのではないかとの、待ちに待った回答をもらうことができ、心から感謝を申し上げたい。最終結論は9月の理事会であるとのコメントではあったが、これでいけるという確信のようなものがやっと得られた。

国税庁の考えが決まったことで酒類総研でも実行委員は不可能だが、審査員派遣の障害はなくなり、甲府で開催となれば東京国税局の鑑定官室の協力も得られる見通しが得られた。

一方で地元の山梨県ワイン酒造組合には賛意と協力の意をいただき、山梨大学ワイン科学研究センターの横塚弘毅教授以下の先生達の全面的な協力態勢に心強く感じた次第である。

#### 国産ワインコンクール実行委員会の開催

平成14年9月24日、甲府市内のシティホテル紫玉苑において、待ちわびた第1回国産ワインコンクール実行委員会が予定より3ヶ月遅れで開催された。実行委員(表1)には、国関係の支援は得られなかったものの、コンクール実現に向けた強力メンバーの布陣となり、会長には満場一致で横塚弘毅教授が選任された。

実行委員会は滞りなく終了し、実行委員会の下に審査基準や審査員を選任する審査部会と審査会を運営する運営部会が設置された。

#### 審査基準作りへ傾注

審査部会は集合地への利便性から東京都内で開催することとし、場所は平河町の都道府県会館の山梨県東京事務所の会議室を使用することにした。第1回は10月10日午後1時30分より開催した(北海道の中林、山形県の白田、長野県の猪狩、山梨県の西野、日本ワイナリー協会の小阪田氏と山梨大学の篠原助教授が委員として、事務局は小宮山、鈴木、阿部と今村課長が出席)。

当日は午後5時まで議論を交わしたが、最も時間を

表1 国産ワインコンクール (Japan Wine Competition) 実行委員会 委員名簿

	所 属	役職名	氏 名
名誉会長	山 梨 県	知 事	山本 栄彦
会 長	山梨大学ワイン科学研究センター	教 授 (センター長)	横塚 弘毅
副会長	山形県ワイン酒造組合	理事長	濱田 淳
監 事	山梨県ワイン酒造組合	会 長	上野 昇
	道産ワイン懇談会	会 長	勝井 勝丸
	長野県ワイン協会	会 長	曾我 義雄
	山梨県商工労働観光部	部 長	三井 弘之
	山梨県工業技術センター	所 長	中込 勝
オブザーバ	日本ワイナリー協会	参 与	小阪田 嘉昭

要したのは原料の選択であった。国産100%に対する賛否についての議論は、国内の消費や生産実態とコンクールへの出品ワインの確保との関係に集中したが、最後に国産ワインのコンクールを開催するのに外国の原料が入っていたのではコンクールの志が疑われるとの結論に達し、国産100%の合意を得た。次にカテゴリー分類にフルーツワインを入れることの是非も議論になった。コンクールの趣旨が日本のワインの消費実態を十分考慮するとしている点から受け入れることとした。休憩なしの議論は5時過ぎまで続いた。審査部会は審査を公平、公正に行う基準作りが最も重要であることから、同じ場所で第2回を11月12日、第3回を12月2日と連続的に慎重かつ真剣に進めた。この間実行委員会から専決権を得た2名の外国人審査員や国内審査員候補の選任を進めた。

審査部会は概ね3回の検討により骨格が出来上がったので、その後は暫く事務局が整理する中でメール等の持ち回り部会で詳細を詰めることにした。審査基準作りが大詰めを迎えている中、第1回の運営部会が年明けの平成15年1月7日に山梨県ワインセンターで開催された。開催時には縁の下で最も大変な役割を受け持ち、コンクールの成否を決定づける部会である。この委員には山梨県ワイン酒造組合の橘田尚孝副会長、山梨大学の山川助教授、山梨県ワインセンターの荻野支所長、工業振興課の青木総括課長補佐の各氏が就任し、運営方針が決定された。(第2回は2月6日開催)

この月の29日には第2回実行委員会が第1回と同じ場所で開催された。審査開催日や表彰式日程、審査基準、審査員等の重要事項は委員の指摘や修正が加え

表2 国産ワインコンクール(Japan Wine Competition)  
審査員名簿 (敬称略)

氏名	所属・役職
アランベルトラン Alain Bertrand	ボルドー大学醸造学部教授
ロバートジョセフ Robert Joseph	ワインジャーナリスト
須藤 茂俊	東京国税局鑑定官室 主任鑑定官
後藤 奈美	独立行政法人 酒類総合研究所 主任研究員
篠原 隆	山梨大学ワイン科学研究センター 助教授
荻野 敏	山梨県工業技術センターワインセンター支所長
小阪田 嘉昭	日本ワイナリー協会 参与
浅田 勝美	(社) 日本ソムリエ協会 名誉会長
戸塚 昭	東京農業大学(非常勤) 講師 醸造技術コンサルタント会社(有) テクノカルチャー代表取締役
有坂 芙美子	ワインジャーナリスト ワイン専門誌「Vinotheque(ヴィノテーク)」主宰
田辺 由美	総合ワインコンサルタント ワインアンドカルチャー(株) 代表取締役社長
松本 信彦	フランス国醸造士 ボルドー大学利酒士
中林 司	道産ワイン懇談会 代表 池田町東京事務所長
浅利 邦博	道産ワイン懇談会 代表 (株) はこだてわいん企画管理室部長
白田 重明	山形県ワイン酒造組合 事業推進委員長 (有) 朝日町ワイン業務部長
畑 貴嘉	山形県ワイン酒造組合 代表 高畠ワイン(株) 製造部係長
塩原 孝則	長野県ワイン協会 副理事長 信濃ワイン(株) 副会長
猪狩 信次	長野県ワイン協会 理事 (株) 林農園専務取締役
西野 晴夫	山梨県ワイン酒造組合 副会長 サントリー(株) 登美の丘ワイナリー所長
三澤 茂計	山梨県ワイン酒造組合 副会長 中央葡萄酒(株) 代表取締役

られながら大筋で原案どおり承認された。(表2)

この間山梨県庁の中では、平成15年度の予算論議が佳境に入っていた。2月には山梨県知事選挙があり、前任知事の引退により新知事誕生が確定しているので、新年度の重要予算のほとんどは6月補正予算に回すことになっている。しかし、コンクールの開催予算だけは特別扱いとなり、この種の事業では例外的に要求どおりの1,000万円弱の予算確保の見通しがついた。

#### 開催準備へ向けて

コンクール開催の成否に関して、審査の公平性や広報は勿論であるが、対外的には出品点数である。当初の計画では、毎年11月に開催される酒類総研の洋酒・果実酒鑑評会の果実酒部門の200点を目安にしていたが、実際に出品料を負担しても出品してもらえないか

どうか不安もあり、事前にアンケート調査を実施することにした。第2回の実行委員会の終了後の2月当初から全国のワイナリーに調査を開始した。

2月末を期限とした204社への調査に対して111社から回答があり、354点の出品希望、66点の出品の検討を合わせて計420点の出品の可能性のあることがわかり、事務局は予想外の数字に対する喜びと開催の準備の不安の中で、一層気を引き締め万全を期すことを約したが、この時期小泉内閣の特区構想議論の中で、工業振興課としてワイン振興特区を4月に申請していくための準備が重なり、まさに担当ははててこ舞いの状況であった。

#### 外国人審査員の招聘交渉

ここで外国人審査員の招聘と交渉経緯を説明しておきたい。本コンクールが国産ワインの品質向上と消費者への認知度の拡大をねらいとしていることは既に述べたが、同じコンセプトで海外への情報発信も外国産ワインとの競合の中で是非とも必要であるとの考えから計画当初から2名を招聘することで進めてきた。実行委員会の承認もあり、平成14年12月当初から交渉を開始したが、審査部会では第1候補として醸造学者としてボルドー大学醸造学部長のイブ グローリー教授、ジャーナリストとしてロンドン在住のジャンシス ロビンソン女史を招聘することにした。グローリー教授は、サントリーの西野氏の提案でボルドーにおいてサントリー所有のシャトー・ラグランジュの鈴木副社長に下交渉をお願いし、ロビンソン女史は我々がメールによる直接交渉を行った。ロビンソン女史はコンクール開催時期がバカンスによる休暇で来日できない旨の返事を受け、種々検討して結局同じロンドン在住のロバート ジョセフ氏が日程的に可能であることから交渉相手として進めることにした。ジョセフ氏は、日本で初めて開催されたジャパンインターナショナルワインチャレンジの主催者の1人でもあり、日本のワイン事情にも明るく、日本国内でも日本ワイナリー協会の小阪田氏やヴィノテークの有坂女史などとも旧知の間柄などで適任であり、審査部会の承認により招聘交渉することになった。

交渉は3月4日にジョゼフ氏、3月6日にグローリー教授を現地に私が訪ねて直接交渉することにした。県庁内の予算確保の関係から出張が正式に決まったのが1週間前で、航空券や宿泊施設の確保は工業振興課の阿部副主査が旅行社と毎日交渉しながら、最終日程は2日前という綱渡りであった。阿部さんは海外旅行交渉には慣れているので随分助かった。この時期はイラク戦争開始直前でもあり、またイギリスがテロ対象国でもあり、当時の小林商工労働観光部長からは、「こんな時期によく行くね!」と冗談をいわれたが、「コンクール開催日程からこの時期以外にないし、直接コンクールの意義や理念を説明することが成功の鍵のひとつです」と答えて出発した。

3月3日に成田発で、ロンドン→ボルドー→パリ経由で3月9日に帰国した。ボルドーでは先述の鈴田氏と山梨県からパリの自治体国際化協会に派遣している落合氏の同行で不安なく交渉できた。ロンドンではジョゼフ氏と事前連絡が不十分であったため不安の中の訪問であったが、いずれも交渉は事前に示した条件を若干変更するとともに、コンクールの内容に対する意見調整を行った後、サインによる承諾書をいただきほっとした。この旅行は実質的な交渉であり、ゆっくりとした時間はとれなかったが、ボルドーでは鈴田氏の配慮でラグランジュを含めた幾つかのシャトーを拝見できたのは望外であった。記して感謝したい。

なお、グローリー教授は6月になって体調を崩し、ドクターストップにより急遽ワインの分析化学が専門家であるアラン ベルトラン教授を招くことになった。2人の先生にこのコンクールに関わってもらったことは結果的には良かったと考えている。

#### コンクール開催にゴーサイン

3月25日の審査・運営部会の合同委員会に引き続き4月24日の第3回実行委員会により審査方法や運営方法などの最後の調整を行い、具体的な出品公募を行うことになった。

さて、私事になるが、このコンクールの企画・調整はほぼ終了したことから、4月1日づけで古巣の県工業技術センターに特別研究員・企画情報部長として異

動となった。センターには支所に県立ワインセンター（前々職場）を抱えており、引継ぎでは上司からコンクール開催までの支援を行うよう命を受けていたので、その後も開催のアドバイスなどを行うことになった。同時に工業振興課でワイン業界担当の阿部氏も研究員として私の部下として着任したので、彼の専門分野である電子情報分野を活かして、審査会や審査通知、表彰式などのデータ処理のソフトの組み立てに全面的に協力してもらうことにした。阿部氏の後任である工業振興課の丹沢主任は実質的な県の直接担当者となったが、ワイン業界にこれまで関係したことが少なく、4月以降コンクール開催まで休日返上、夜遅くまで準備に奔走していたのをつぶさに見て、上司の鈴木茂久副主幹とともに、身内ながらよく頑張ってくれたと思っている。

4月に入ると募集要領の細部の修正・確認と印刷、2,000個以上のワイングラスの注文、2,000本以上になるであろうワインの貯蔵保管施設の確保、ワインの移動、審査会場でのワインの冷蔵庫の確保、審査員へのワインの提供方法などの具体的課題を運営部会が処理して行くので、連日関係者での調整をすることになった。初めてのことであり、特に人海戦術で対応する必要もあるので、仕事の分担・責任体制を明確にする中、山梨県ワイン酒造組合の全面的な協力、県も工業振興課や県ワインセンターがしっかりした推進体制を組み立てることにより成功を期した。

#### 出品募集開始

5月20日にいよいよ1ヶ月間の出品公募を開始した。出品要領の主要な部分とカテゴリーは表3、表4のとおりで、6月20日〆切による出品点数は、25道府県の103企業から418点に及んだ。偶然ではあるが、アンケート調査時の最大出品数にはほぼ同じである。これを受けて橘田運営部会長を中心としたメンバーの意見を聞きながら実際の審査方法の詳細を検討した。予想以上に点数が多いことから基本的には20人の審査員を2つのグループに分け、それぞれのグループリーダーを篠原隆氏と小阪田嘉昭氏にお願いすることにし、一次審査（予選）は23、24日にスタンディ



表3 国産ワインコンクール(Japan Wine Competition) 開催概要

1. 目的	国産原料ぶどうを使用した国産ワインの品質と認知度の向上を図るとともに、それぞれの産地のイメージと国産ワインの個性や地位を高めるため、国産ワインコンクールを開催します。												
2. 主催	主催：国産ワインコンクール実行委員会 構成：道産ワイン懇談会、山形県ワイン酒造組合、長野県ワイン協会、山梨県ワイン酒造組合、山梨大学ワイン科学研究センター、山梨県												
3. 開催日程及び場所	審査会：平成15年7月23日(水)、24日(木)、25日(金) ザ・ホテル紫玉苑 甲府市飯田1-2-4 表彰式：平成15年8月30日(土) 甲府富士屋ホテル 甲府市湯村3-2-30												
4. 応募期間	平成15年5月20日～6月20日												
5. 対象ワイン	(1) 酒税法第4条で定める果実酒のうち、日本国内で栽培され収穫された原料のみを用いたワインとします。 (2) 醸造法の分類によるスティールワイン及びスパークリングワインを対象とします。 (3) 香味調整のための香料(天然、合成を問わない)及び色素を添加したものは除きます。												
6. 出品条件	応募規程に定めたとおりとします。												
7. 参加費用	参加費用は、1エントリーあたり8,000円です。												
8. 審査方法	(1) 審査方法 ・官能審査による審査とします。 ・審査は1次審査及び本審査に分けて実施します。 ・1次審査は20点満点で採点。平均点12点以上が本審査の対象とします。 ・本審査は20点満点で採点します。 (2) 審査員 ・外国人審査員を含め20名程度 ・外国人審査員： ロバート・ジョセフ(イギリスジャーナリスト) イヴ・グロリー(フランスボルドー大学教授) ・国税庁、酒類総合研究所の専門家、各主要ワイン産地組合の代表、有識者等												
9. 表彰	本審査において、各カテゴリーごとに一定の評点を獲得したものに金賞、銀賞、銅賞等を授与します。 <table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td>金賞</td> <td>17.5点以上</td> </tr> <tr> <td>銀賞</td> <td>15.5点以上 17.5点未満</td> </tr> <tr> <td>銅賞</td> <td>13.5点以上 15.5点未満</td> </tr> <tr> <td>入選</td> <td>12.0点以上 13.5点未満</td> </tr> <tr> <td>優秀カテゴリー賞</td> <td>各カテゴリーの中で最高評点のワイン</td> </tr> <tr> <td>特別賞</td> <td>個性的なワイン</td> </tr> </table>	金賞	17.5点以上	銀賞	15.5点以上 17.5点未満	銅賞	13.5点以上 15.5点未満	入選	12.0点以上 13.5点未満	優秀カテゴリー賞	各カテゴリーの中で最高評点のワイン	特別賞	個性的なワイン
金賞	17.5点以上												
銀賞	15.5点以上 17.5点未満												
銅賞	13.5点以上 15.5点未満												
入選	12.0点以上 13.5点未満												
優秀カテゴリー賞	各カテゴリーの中で最高評点のワイン												
特別賞	個性的なワイン												
10. 広報	入賞ワインについては、広くマスコミを通して消費者に紹介します。また、受賞したワインはその旨を表示することができます。												

ングスタイルでのテイस्टینگ、二次審査は25日に予選通過ワイン合評による個別審査を行い、点数によって金、銀、銅賞などを決定していくこととした。

コンクール審査会開催

例年なら梅雨明けとなるこの時期に鬱陶しい梅雨空の中、23日に甲府市内ホテル紫玉苑で開催した。運

表4 国産ワインコンクール(Japan Wine Competition) カテゴリー表

カテゴリー名	赤・白別	代表的な品種
欧州系品種	赤	カベルネソーヴィニヨン、メルロー、セイベル13053、ツバイゲルトレーベ、ピノノール、カベルネフラン、ドルンフェンダー、シラー、プティベルドゥ等
	白	シャルドネ、リースリング、セイベル9110、ミュラートウルガウ、ケルナー、モリオマスカット、ザラジュンジェ、ソーヴィニヨンブラン、バッカス、セミヨン、ピノブラン等
国内改良品種	赤	清見、山ぶどう、ブラッククイーン、サントリーノール、カベルネサントリー、北醇、甲斐ノール、ベリーアlicantA、アムレンシス、ヤマソーヴィニヨン、浅間メルロー、ブラックベガール、ワイングランド等
	白	甲州セミヨン、リースリングフォルテ、リースリングリオン、信濃リースリング、シャルドネコライユ、甲州コロネーション、甲斐ブラン等
マスカットベリーA	赤	マスカットベリーA
甲州	白	甲州
北米系等品種及びフルーツ	赤	キャンベルアーリー、コンコード、ブラックオリンピア、スチューベン、バッファロー、紅伊豆、高尾等
	白	ナイアガラ、ネオマスカット、ポートランド、マスカットオブアレキサンドリア、甲斐路、赤嶺等
フルーツ		ブドウ以外の果実
ロゼワイン		巨峰、ピオーネ等
スパークリングワイン		

営部会のメンバーは前日からの準備で疲れ気味であったが、スケジュールに従い、午後から審査員打ち合わせ会議とレベル合わせ、引き続いて一次審査に入った。審査票の一部を示すが(表5)、一次審査は12点未満を二次審査対象外とする審査であり(418点中194点が一次審査通過)、二次審査は個別のワインを審査員全員で10点ずつ合評し、その後平均点でランクづけしていく方法を採用した。

このような審査方法は初めての方も多く、緊張感と疲労感は大変なものではなかったかと思う。ワイン審査会では裏方として前日を含めて4日間山梨県ワイン酒造組合では交代制で対応していただき、本コンクール

表5 審査票

Glass No.	Sample Order	Limpidity /Color (0-2)	Odor (0-6)	Taste /Flavor (0-8)	Harmony (0-4)	Total Score (0-20)	Comment

を企画した一人として心から敬意と感謝の気持ちを表したい。もちろん企画側の山梨県としても全力を挙げて推進したことは言うまでもないことである。

25日の最終審査を終了したところで、実行委員会を開催し、入賞候補ワインを横塚会長（兼審査委員長）以下委員の皆様へ承認いただき、その後入賞候補ワインの出品表の正誤の確認を行い、8月11日に山梨県庁内において正式に公表した。

金賞2点、銀賞21点、銅賞103点、入選58点の他この中から優秀カテゴリー賞3点及び特別賞10点を選定した。（別紙受賞ワイン一覧参照）

審査を終わって、外国人審査員にはそれぞれコメントをいただいたが、要約すると以下のにまとめられる。

ロバート ジョセフ氏「素晴らしいコンクールに招待されて感謝する。全体として日本のワインの理解が深まった。ラブルスカ系は減らすべきで、改良品種は現存は認めるが減らすべき。甲州種はポテンシャルも

あり、日本のワインとして主張できる。赤ワインは熟成度が足りない。ブドウの収穫期の遅延や収量制限をとるべき」

アラン ベルトラン氏「ラブルスカ系や国内改良品種がこれほどあるとは驚いた。特にラブルスカ系は受け入れ難い。ヴィニフェラ系は外国と遜色ないが熟成度が足りない。熟成して良くなるワインの造り方の努力をして欲しい。日本では若くして飲む造り方なの



写真：審査員による審査風景



写真：入賞ワインのテイスティング

か？今回もシャルドネ、メルロー、カベルネなどに熟成して良くなるものが多くあった。ブドウ栽培の研究をこれから一段と力を入れて欲しい。醸造技術面では亜硫酸の使い方が不十分である。しっかりと使って欲しい。最後にさらにワインを深く知って欲しい」

#### ワインコンクール表彰式

8月30日、甲府市内富士屋ホテルで開催した。入賞ワインのきき酒会と表彰式及びワイントークショー（横塚会長、浅田日本ソムリエ協会名誉会長、俳優の辰巳琢郎3氏のトーク）を行い、約500人の参加者を得て、成功裡に幕を閉じたが、これが国産ワインの一層の品質向上と共に消費拡大に繋げていくことが最終の目標である。当日夜の受賞パーティーで出席者は国産ワインの飛躍をお互いに熱く語り合っていたのが印象的であった。

#### おわりに

当初はともかく、平成14年9月の実行委員会開催後は関係者全てが真剣に取り組む姿を拝見し、感動しました。ここに一人一人関係者の名前を挙げて御礼をするべきですが、挙げられないほどの人にお世話になってしまい、省かしていただくことで意を汲んでいただきたい。ただ、当学会の横塚先生には、このコンクールの顔として全面的に協力・推進していただき、多くの難問を適切な判断力と強力な指導力を持って解決していただ



写真：授与されたメダル

き、コンクールとしては成功を納められたことに記して感謝したい。

第1回 国産ワインコンクール (Japan Wine Competition) 審査結果一覧

金 賞			
◎ 白 欧州系品種	優秀カテゴリー賞	GRANDE POLAIRE 北海道余市貴腐1994	サッポロワイン株式会社
"		ドメイヌ ソガ シャルドネ	小布施ワイナリー
銀 賞			
◎ 赤 欧州系品種	優秀カテゴリー賞	ソラリス信州東山カベルネソーヴィニヨン2000	マンズワイン株式会社勝沼工場
"		シャトーメルシャン城の平カベルネソーヴィニヨン	メルシャン株式会社メルシャン勝沼ワイナリー
"		登美1997	サントリー株式会社登美の丘ワイナリー
"		五一わいん スペリオール赤	株式会社林農園
"		シャトーメルシャン山梨カベルネ&長野メルロー	メルシャン株式会社メルシャン勝沼ワイナリー
"		GRANDE POLAIRE 長野古里ぶどう園カベルネソーヴィニヨン2000	サッポロワイン株式会社
"		ソラリス 信州カベルネソーヴィニヨン 1998	マンズワイン株式会社勝沼工場
"		塩尻ワイナリー特別醸造 桔梗ヶ原メルロー2001	サントリー株式会社塩尻ワイナリー
白 欧州系品種		ソラリス信州シャルドネ樽仕込 2001	マンズワイン株式会社勝沼工場
"		貴腐ノーブルドール1997	サントリー株式会社登美の丘ワイナリー
"		ロリアン シャルドネ 2001	白百合醸造株式会社
"		ソラリス信州シャルドネマセラシオンリミテ 1999	マンズワイン株式会社勝沼工場
"		2001年 シャルドネ樽貯蔵	株式会社シャトラーゼ 勝沼ワイナリー
"		シャトーメルシャン 北信シャルドネ	メルシャン株式会社メルシャン勝沼ワイナリー
◎ 甲 州	優秀カテゴリー賞	シャトーメルシャン甲州烏居平	メルシャン株式会社メルシャン勝沼ワイナリー
"		中伊豆シュールリー 2002	有限会社シャトーティーエス
"		遅摘み 甲州	大和葡萄酒株式会社
"		勝沼の地ざけ甲州認証	大泉葡萄酒株式会社
"		烏居平甲州	大和葡萄酒株式会社
"		グレイス甲州	中央葡萄酒株式会社
"		ソラリス 古酒甲州 1990	マンズワイン株式会社勝沼工場
赤 欧州系品種			
銅 賞		シャトーメルシャン桔梗ヶ原メルロー	メルシャン株式会社メルシャン勝沼ワイナリー
"		桔梗ヶ原メルロー2001	株式会社林農園
"		PETITE GRANDE POLAIRE 長野メルロー 2000	サッポロワイン株式会社
"		ソラリス信州千曲川産メルロー1998	マンズワイン株式会社勝沼工場
"		光キュベスペシャル 2001	株式会社ルミエール
"		桔梗ヶ原メルロー2000	株式会社林農園
"		ソラリス信州千曲川産メルロー2000	マンズワイン株式会社勝沼工場
"		ソラリス信州東山カベルネソーヴィニヨン1998	マンズワイン株式会社勝沼工場
"		紫玉台園1999	サントリー株式会社登美の丘ワイナリー
"		シャトーマルスルージュ 1997	本坊酒造株式会社山梨工場
"		2000 ドメヌルバイヤート「北畑・滝の前収穫」	丸藤葡萄酒工業株式会社
"		シャトーメルシャン長野メルロー	メルシャン株式会社メルシャン勝沼ワイナリー
"		信州四賀村産 メルロー	大和葡萄酒株式会社四賀ワイナリー
"		シャトーイツツ 1998 メルロー	株式会社井筒ワイン
"		シャトーメルシャン J-fine R	メルシャン株式会社メルシャン勝沼ワイナリー
"		エステートゴイチ メルロー2001	株式会社林農園
"		麻屋 カベルネソーヴィニヨン樽熟成	麻屋葡萄酒株式会社
"		セレクト赤	イケダワイナリー株式会社
"		キュヴェ三澤プライベートリザーブ	中央葡萄酒株式会社
"		2000 高畠カベルネソーヴィニヨン アンフィルタード	高畠ワイン株式会社
"		神戸ワイン カベルネソーヴィニヨン	財団法人神戸みのりの公社
"		蒼龍特別醸造 メルロー&カベルネ 2002	蒼龍葡萄酒株式会社
"		キャネー メルロー	金井醸造場
入 選		登美の丘(赤) 2001	サントリー株式会社登美の丘ワイナリー
"		ソラリス信州カベルネソーヴィニヨン1999	マンズワイン株式会社勝沼工場
"		カベルネソーヴィニヨン七俣地畑収穫2001	有限会社山梨ワイン醸造
"		シャトー・ホンジョー カベルネソーヴィニヨン	岩崎醸造株式会社
"		L'ARUGA 2002	勝沼醸造株式会社
"		月山山麓メルロー(樽熟成)	(資) 虎屋西川工場
"		Croisade 烏居野カベルネソーヴィニヨン, メルロー2000年	丹波ワイン株式会社
欧州系品種			
銅 賞		シャトーメルシャン長野シャルドネ	メルシャン株式会社メルシャン勝沼ワイナリー
"		2000 高畠シャルドネ樽熟成 アンフィルタード	高畠ワイン株式会社
"		シャトー・ホンジョー シャルドネ	岩崎醸造株式会社
"		1999 光芒ケルナー	北海道ワイン株式会社
"		神戸ワイン セレクト 白やや甘口	財団法人神戸みのりの公社
"		2000年 シャルドネ 樽貯蔵	株式会社シャトラーゼ 勝沼ワイナリー
"		信州四賀村産シャルドネ	大和葡萄酒株式会社四賀ワイナリー

続 <

銅賞	神戸ワイン エレガント	財団法人神戸みのりの公社
"	キュヴェ三澤	中央葡萄酒株式会社
"	キュヴェ三澤プライベートリザーブ	中央葡萄酒株式会社
"	信州シャルドネ (予定)	株式会社アルプス
"	奥出雲ワイン シャルドネ2001	有限会社奥出雲葡萄園
"	ソラリス信州小諸シャルドネ樽仕込 2001	マンズワイン株式会社勝沼工場
"	ワイナリー氷結果セミヨン 1998	マンズワイン株式会社勝沼工場
"	シルバー2002ケルナー	株式会社井筒ワイン
"	篤石坂園 2001	サントリー株式会社登美の丘ワイナリー
"	1999 高昌シャルドネ樽発酵	高昌ワイン株式会社
"	1999 完熟遅摘ミュラートウルガウ	北海道ワイン株式会社
"	2002 ハレの日ワインミュラートウルガウ	北海道ワイン株式会社
"	2001 ケルナー	北海道ワイン株式会社
"	フォーレ白	葛巻高原食品加工株式会社
"	神戸ワイン セレクト 白やや辛口	財団法人神戸みのりの公社
"	シャルドネ	三和酒類株式会社安心院葡萄酒工房
"	エステートゴイチ シャルドネ2000	株式会社林農園
"	2001 上和田ピノブラン	高昌ワイン株式会社
"	麻屋 シャルドネ樽熟成 2002	麻屋葡萄酒株式会社
"	PETITE GRANDE POLAIRE 北海道ケルナー遅摘み2002	サッポロワイン株式会社
★入選 特別賞	2002 上和田ピノブラン	高昌ワイン株式会社
"	キュヴェ三澤	中央葡萄酒株式会社
★	特別賞 果報シャルドネ2002	株式会社井筒ワイン
"	フジクレール 穂坂シャルドネ	フジッコワイナリー株式会社
"	キザンセレクション シャルドネ	機山洋酒工業株式会社
"	信濃ワイン シャルドネ	信濃ワイン株式会社
"	神戸ワイン リースリング	財団法人神戸みのりの公社
"	ソラリス信州小諸シャルドネ樽仕込 1997	マンズワイン株式会社勝沼工場
"	ソラリス氷結果搾りシャルドネ 2001	マンズワイン株式会社勝沼工場
★	特別賞 ぶらのワインミュラー	富良野市ぶどう果樹研究所
<b>赤 国内改良品種</b>		
銅賞	岩の原ワインヴィンテージ 2001 (赤)	株式会社岩の原葡萄園
"	POLAIRE 甲斐ノワール 2001	サッポロワイン株式会社
"	シャトーホンジョー甲斐ノワール	岩崎醸造株式会社
"	2001 山ソービニオン 葡萄酒	まるき葡萄酒株式会社
"	2002年 甲斐ノワール	株式会社シャトレーゼ 勝沼ワイナリー
"	浅間メルロー1999	マンズワイン株式会社勝沼工場
"	甲斐ノワール 一宮	スズラン酒造工業株式会社
入選	三美神 2001	八代醸造株式会社
"	蒼龍特別醸造カイノール 2002	蒼龍葡萄酒株式会社
<b>白 国内改良品種</b>		
銅賞	ソラリス信濃リースリング 2002	マンズワイン株式会社勝沼工場
★入選 特別賞	五月長根葡萄園 2002	株式会社エーデルワイン
<b>マスカットベリーA</b>		
銅賞	樽仕込マスカットベリーA 2000	マンズワイン株式会社勝沼工場
"	シャトーマルス マスカットベリーA 樽熟成 2001	本坊酒造株式会社山梨工場
"	岩の原ワイン深雪花 (赤)	株式会社岩の原葡萄園
"	グレイス赤葡萄酒	中央葡萄酒株式会社
入選	マスカットベリーA 2001年 樽熟成	大川商事株式会社シャトー酒折
"	薫風香	北野呂醸造有限公司
"	ロリアン マスカットベリーA '98 樽熟成	白百合醸造株式会社
<b>甲州</b>		
銅賞	キュヴェ三澤甲州烏居平畑プライベートリザーブ	中央葡萄酒株式会社
"	甲州ドライ 2000年	大川商事株式会社シャトー酒折
"	2002ルバイヤート甲州シュールリー	丸藤葡萄酒工業株式会社
"	樽甲州	中央葡萄酒株式会社
"	ロリアン 勝沼甲州	白百合醸造株式会社
"	PRIERE (プリエール) 金 2002	アサヒビールワイナリー株式会社
"	シャトーメルシャン甲州小樽仕込み	メルシャン株式会社メルシャン勝沼ワイナリー
"	フジクレール 甲州 樽熟成 甘口	フジッコワイナリー株式会社
"	勝沼町オリジナルワイン 凝縮樽貯蔵	勝沼町
"	オリフファン エクストラ (白)	笹一酒造株式会社
"	樽仕込み甲州 2002	マンズワイン株式会社勝沼工場
"	ハラモヴィンテージ甲州樽熟成 2001	原茂ワイン株式会社
"	PRIERE (プリエール) 白	アサヒビールワイナリー株式会社
"	勝沼町オリジナルワイン	勝沼町

続 く

銅賞	GRANDE POLAIRE 山梨勝沼甲州遅摘み2000	サッポロワイン株式会社
"	蒼龍特別醸造甲州樽発酵 2001	蒼龍葡萄酒株式会社
"	ヴィンテージ甲州 1999	マンズワイン株式会社勝沼工場
"	2002 シュールリー甲州	まるき葡萄酒株式会社
"	シャンテ甲州樽発酵	株式会社ダイヤモンド酒造
"	勝沼町オリジナルワイン シュールリー	勝沼町
"	グレイス甲州 葎山畑	中央葡萄酒株式会社
"	シャトールメルシャン 甲州シュールリー	メルシャン株式会社メルシャン勝沼ワイナリー
"	2002年 烏居平 甲州シュールリー	株式会社シャトレゼ 勝沼ワイナリー
"	甲州古酒	大和葡萄酒株式会社
"	甲州遅摘み	イケダワイナリー株式会社
"	秩父ワイン源作印	有限会社秩父ワイン
"	メルシャン勝沼ブランドブラン	メルシャン株式会社メルシャン勝沼ワイナリー
"	1976 甲州 古酒	まるき葡萄酒株式会社
"	樽熟甲州2001	株式会社甲州葡萄酒本舗
入選	Grand Fontaine 甲州シュールリー 2002	大泉葡萄酒株式会社
"	シャトールマルス 白根 甲州シュールリー 2002	本坊酒造株式会社山梨工場
"	勝沼ブラン 2001年 樽熟成	勝沼醸造株式会社
"	甲州辛口	マンズワイン株式会社勝沼工場
"	キャネー ゴールド白	金井醸造場
"	キュヴェ三澤甲州	中央葡萄酒株式会社
★	特別賞 甲州ドルチェ 2001	勝沼醸造株式会社
"	甲州2002	株式会社シャトール勝沼
"	フジクレール 甲州 シュールリー	フジッコワイナリー株式会社
"	2000ルバイヤート甲州樽貯蔵	丸藤葡萄酒工業株式会社
"	甲州2001	株式会社シャトール勝沼
"	シャルマン甲州種1997プレミアム	江井ヶ嶋酒造株式会社山梨ワイナリー
<b>赤 欧米系等品種</b>		
銅賞	遅摘み樽熟コンコード	株式会社アルプス
<b>白 欧米系等品種</b>		
銅賞	綾ワイン ナイヤガラ	雲海酒造株式会社 綾ワイナリー
"	十勝ワイン プチ ナイヤ	池田町ブドウ・ブドウ酒研究所
"	マスカット 2002	株式会社勝沼
"	2002 完熟ナイヤガラ	北海道ワイン株式会社
入選	GRANDE POLAIRE 岡山東備マスカットオブアレキサンドリアフリーラン2002	サッポロワイン株式会社
★	特別賞 ナイヤガラしばれづくり白 720ml	株式会社はこだてわいん
"	青デラウェア	飛鳥ワイン株式会社
"	フジクレール ナイヤガラ	フジッコワイナリー株式会社
"	ロリアン デラウェア '02	白百合醸造株式会社
"	酒遊館 甲斐路	笹一酒造株式会社
★	特別賞 綾ワイン デラウェア	雲海酒造株式会社 綾ワイナリー
<b>ブルーツ</b>		
銅賞	梅わいん	飛鳥ワイン株式会社
★	入選 特別賞 有機ブルーベリーワイン	株式会社島根ワイナリー
"	諏沢町 ゆずワイン 甘口	フジッコワイナリー株式会社
"	京都育谷の梅わいん	丹波ワイン株式会社
"	八田キウイフルーツワイン 甘口	フジッコワイナリー株式会社
★	特別賞 山梨かりんワイン	マンズワイン株式会社勝沼工場
"	小田原レモンワイン	マンズワイン株式会社勝沼工場
"	小田原みかんワイン	マンズワイン株式会社勝沼工場
"	青島の雫 ミケ日ミカンワイン	マンズワイン株式会社勝沼工場
"	小田原梅ワイン	マンズワイン株式会社勝沼工場
"	信州佐久の梅ワイン	マンズワイン株式会社勝沼工場
<b>ロゼ</b>		
銅賞	PETITE GRANDE POLAIRE 北海道 ツヴァイゲルトレーベ 2002	サッポロワイン株式会社
"	フォーレ ロゼ	葛巻高原食品加工株式会社
"	ひるぜんワイン ロゼ	ひるぜんワイン有限会社
入選	神戸ワイン アートギャラリー ロゼ	財団法人神戸みのりの公社
"	シャトールメルシャン メルローシュールリー	メルシャン株式会社メルシャン勝沼ワイナリー
★	特別賞 2002 おたるRose	北海道ワイン株式会社
"	メルシャン勝沼ロゼ	メルシャン株式会社メルシャン勝沼ワイナリー
"	巨峰	イケダワイナリー株式会社
"	キングセルビー有田巨峰村ワイン	カタシモワインフード株式会社
<b>スパークリング</b>		
銅賞	スパークリングヌーボー2002 ブラン	サントネージュワイン株式会社
"	スパークリングヌーボー2002 ロゼ	サントネージュワイン株式会社
"	りんごのちから	サッポロワイン株式会社