

[巻 頭 随 想]

「日本ブドウ・ワイン学会」2007年度大会に寄せて

— 甲 州 思 考 —

前 島 善 福

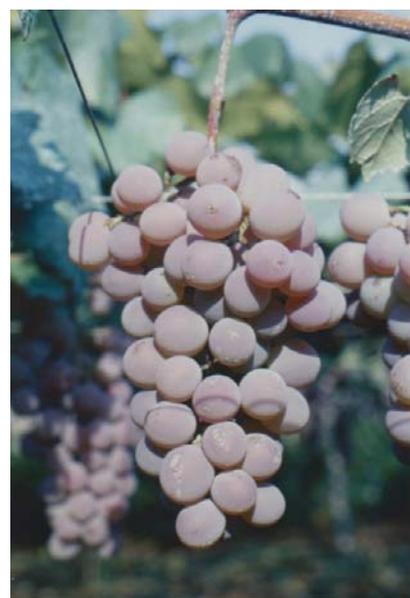
山梨のワインの主要な原料品種は「甲州」である。「甲州」や甲州に類似している「甲州三尺」、「龍眼」はいつ頃、何処から、どういう経路をたどって日本に入り、中でも「甲州」がどうして山梨で育まれたのか。「甲州」は欧州系の東洋群に属する品種 (*Vitis vinifera* convar. *orientalis* Negr.) に分類されている。古代から山梨県内に自生する *Vitis* 属の野生ブドウは、「ヤマブドウ (*Vitis coignetiae* Pulliat)」と「エビヅル (*V. thunbergii* Sieb. et Zucc.)」がほとんどで、北海道南西部から南西諸島にかけて繁殖している「ギョウジャノミズ (*V. flexuosa* Thunb.)」、岡山県や北海道に見られる「シラガブドウ (*V. amurensis*)」、熊本県南部や鹿児島県北部に生息する「クマガワブドウ (*V. romanetii*)」、東海地方以西に分布する「アマヅル (*V. saccharifera*)」などは県内で滅多に見られない。これらの野生ブドウが変種となったとしても「甲州」に変化したとは到底考えられない。そうでないとすると、山梨県固有のブドウ領域に入るのではないかという意見もあり、また、古来より2説の伝説がある。一つに勝沼町上岩崎の住人で雨宮勘解由なるものが「城の平」を歩いていて、異常に発達した野生ブドウを見つけ、その樹を持ち帰り畑に植えて育てたのが甲州の始まりだという説と、もう一つが海外からの導入説で、勝沼町の柏尾山大善寺を開山した行基菩薩が、甲斐に入る前の諸国行脚中に遣唐使からもらった大陸産のブドウの種子 (瞑想の中の薬師如来が右手にブドウの房を載せ、左手に宝印を持っている如来像が大善寺に実存する) を大善寺境内の薬草園に蒔いたのが甲州種の発祥となったという説である。しかし、甲州ブドウの導入にまつわるこれらの伝説に確固たる史実として裏付ける文献等資料はほとんど見られない。一方、最近DNA鑑定の結果、「甲州」は欧州系品種の遺伝形質を受け継ぎ、ヨーロッパからシルクロードを経由して、中国、日本へと渡ってきたという説に矛盾の無いことが示唆されてきてい

る。いずれにしても「甲州」は豊かなロマン伝説をもって、1,300年~800余年の栽培の歴史で県民に甲州ブドウとして親しまれてきた。

今、甲州ブドウは新たに優良なワインとして脚光を浴びている。それは以前に増してワイン品質が極めて高くなっているからで、シュール・リー法や樽熟成など醸造技術が向上し、「きいろ香」に代表する香りという特徴を引き出すことができるようになったことなど、甘口から辛口の多様な甲州ワインが各メーカーから製造されている。

また、甲州ワインは和食によく合う。今、健康食ブームを背景に日本食が世界的な広がりを見せられている。フランスや中国料理など油っぽい料理にはコクがあって、酸味あるいは渋味のあるワインがいい。和食料理には酸味の強くない、渋み感のややある辛口の甲州ワインがいい。寿司にはまさにうってつけである。

千有余年の栽培の歴史を有する「甲州」は、一般的には生食用として賞味されてきました。明治期に入ってから、「甲州」や野生ブドウを使ったワインが本格的に造られるようになり、昭和10年代には3,000カ所からの醸造場が存在した。過去には一部を除いて「甲州」がワインとして造られた原料は、生食用として不向きになった果実を仕込んできた時代もあったが、現在で



はそういうことはない。

そして、今、栽培的にも「甲州」をワイン原料として品質を高めようとする気運がでてきている。これには「甲州」にワイン向けの栽培技術を付与し、ワイン造りのための原料作りだという信念で立ち向かうことが肝要である。原料品質が高く、安定していればメーカーは安心して買い入れることが出来るし、農家も安

定収入に繋がるであろう。

「甲州」は日本国における文化財的品種である。生食用としては勿論であるが、ワイン用原料としても今後広く栽培されることが望まれるし、遺伝資源を維持・保存する視点からもワンメーカーと農家がより理解し合って将来の展望を拓くことが重要であろう。

(山梨県ワイン酒造組合会長)