

[巻頭随想]

日本ブドウ・ワイン学会大分大会に寄せて

～大分の魅力とワインについて～

Fascinations of Oita prefecture and its wines

和田 久継 (三和酒類株式会社 代表取締役社長)

第 27 回の日本ブドウ・ワイン学会が九州での開催となり、皆様方をここ大分へお迎えできる事を嬉しく思っております。また、九州での開催は今回が初めての事で、全国各地でワインが生産されている実情を見ていただける良い機会にしたいと思えます。

九州と言えばやはり本格焼酎を思い浮かべる方が多いと思えます。鹿児島島の芋焼酎、宮崎の蕎麦焼酎、熊本の米焼酎、大分の麦焼酎と各県で特色ある焼酎が多数生産されています。各都道府県別の焼酎の消費量の順位は、鹿児島、宮崎、熊本、大分となり、九州各地での焼酎の消費量は群を抜いて高い値を示している事も、生産量の多さと土地柄、土地が育んだ食文化なのだと思えます。ワインといえば特に地域・産地の特色が色濃く表現できる酒類であることは言うまでもありません。ワインが生産される土地の文化を知り、食を知り、風土(気候)を感じて頂く事で、ワインの楽しみが広がると考えています。そこで、大分の魅力、風土を少し紹介し大分のワイン文化をお知らせいたします。

大分は、日本一の湯量や多種多様の泉質を持つ温泉地(別府、湯布院など)があり、別府や湯布院から車で北に 30 分足らずの場所に大分県宇佐市安心院(あじむ)町が位置しています。安心院(あじむ)と言う地名の由来は、葦生説(葦が生える町)、安曇説(渡来人で海洋部族である安曇氏が農耕民化した事による)など諸説あるようです。安心院町のある宇佐市には、八幡宮の総本宮である宇佐神宮、更に、国東半島にも、異文化を認め合い融合した神仏習合文化が形成され、様々な歴史的な観光名所が点在し多数の観光客で賑わいをみせております。また、食を題材にした随筆では、日本国内初と言われている木下謙次郎著「美味求真」の中で、安心院のスッポン、日出の城下かれい、臼杵

のふぐなど大分県を代表する高級食材が紹介され、九州各地より食を楽しみに訪れる方が後を絶ちません。1980 年に入り、大分県の地域振興の取組みである「一村一品運動」で、県内の特産品が紹介され安心院町が、ブドウ、スッポン、ワインの町として広く知られるようになりました。大分県には、その他にも、かぼす(柑橘類)、椎茸、焼酎の生産量が日本一であったり、鶏肉の消費量が日本一であったりと様々な食が大分の魅力のひとつになっている事は間違いありません。

さて、安心院町では、1960 年台に国のパイロット事業で農地(ブドウ園)整備が行われ、ブドウが栽培されるようになりました。ブドウの栽培が始まったのがきっかけとなり、1971 年にワイン造りが始まりました。ここ安心院町は四方を山に囲まれた盆地で瀬戸内に面しており、九州では、比較的降雨量が少ない地域です。しかしながら、年間 1600 mm 程度の雨が降るため、ハウスでの栽培や一部被覆を施したブドウ栽培が主流となっています。当時、食用を目的としてマスカットベリー A、デラウェア、キャンベルアーリーなどを栽培しており、これらブドウを利用してワインの生産を行っていました。ブドウ栽培は、食用主体の品種構成であったこともあり、嗜好の変化と共に、食用品種としては巨峰やピオーネ、シャインマスカットなど大粒系品種へと移行しています。ワイン専用品種(シャルドネ、メルローなど)は、1998 年頃より少しずつ生産量を増やしている状況です。しかしながら、安心院町全体でのブドウの栽培面積は、50 年前の三分の一(約 120 ha)に減少しており、地ワイン(安心院ワイン)として地域(産地)へのこだわりを持ち続けるためにも、新たな醸造用品種の選定や栽培技術を確立することが急務です。

現在、九州には 10 社を超えるワイナリーがあり地

域の特長を活かしたワインを生産しています。また、2011年に九州ワイナリーの会を発足しワインの楽しみを伝えるイベントを行い国産ワインの普及活動も行っています。

日本国内で国産ワインの消費や認知が伸びるため

にも、ブドウ産地の特性が十分に表現できるワインを生産し、オリジナル性のある商品構成とし、日本国内のワイナリーが一団となって国産ワインの価値向上ができる事を期待しております。

