

Japan Wine Competition 2012 (第10回国産ワインコンクール) 報告

恩田 匠

山梨県工業技術センター支所ワインセンター
〒409-1316 山梨県甲州市勝沼町勝沼 2517

Outline of Japan Wine Competition 2012 (10th Japan Domestic Wine Competition)

Takumi ONDA

Yamanashi Pref. Industrial Technology Center (Wine Center)

はじめに

2003 (平成 15) 年に第一回が開催された国産ワインコンクールは、本年度十周年の節目の回を迎えた。本コンクールは、我が国初の国産原料ブドウ 100%を用いたワインを対象として、「競争原理」を導入したコンクールであった。

本稿では、十周年記念大会となったコンクール、ならびにその表彰式と十周年記念としての記念事業、一般公開について報告する。今回は、本コンクールの裏方として重要な機能を果たしている、山梨県工業技術センター支所ワインセンター (以下、山梨県ワインセンターと略記) の著者が執筆することとなったので、ワインセンターの仕事についても若干紹介したい。

開催目的

本コンクールの目的は、「国産原料ブドウ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」に開催されるものと定義されている。

開催概要

(1) 主催と後援

本コンクールの主催は、国産ワインコンクール実行委員会であり、日本ワイナリー協会、(社) 日本ソムリエ協会、(社) 葡萄酒技術研究会、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、(国) 山梨大学ワイン科学研究センター、山梨県が構成メンバーとなっている。

また、後援団体として、外務省、国税庁、(独) 酒類総合研究所、日本ブドウ・ワイン学会(ASEV JAPAN)、北海道、山形県、長野県、北海道新聞社、山形新聞・山形放送、信濃毎日新聞社、山梨日日新聞社・山梨放送、時事通信社甲府支局、共同通信社甲府支局、読売新聞甲府支局、朝日新聞甲府総局、毎日新聞甲府支局、日本経済新聞社甲府支局、産経新聞社甲府支局、NHK甲府放送局、テレビ山梨、テレビ朝日甲府支局、エフエム富士が名を連ねる。

(2) 開催日程及び場所

審査日程は、昨年度から 2 日間に短縮され、今回は平成 24 年 7 月 30 日 (月) ~ 31 日 (火) に、甲府富士屋ホテル (甲府市湯村 3-2-30) で開催された。

なお、例年はコンクールの表彰式と一般公開を同日に実施していたが、今回は、表彰式と十周年の記念事業を平成 24 年 9 月 1 日 (土) に同ホテルで、一般公開は翌 9 月 2 日 (日) に同ホテルで開催された。

審査概要

(1) 出品ワイン

本コンクールの出品対象ワインは、「酒税法第 3 条で

表1 部門別の出品数とその推移

No	部門	ワイン数				増減% 12/11 比
		2012 年度	2011 年度	2010 年度	2009 年度	
A	欧州赤	145	149	134	158	-3
B	国内赤	90	99	92	79	-9
C	北米赤	2	5	5	5	-60
D	ブレ赤	14	11	13	19	27
E	欧州白	137	153	158	161	-10
F	国内白	23	21	30	20	10
G	北米白	24	29	27	23	-17
H	ブレ白	9	3	9	11	200
J	甲州辛口	104	96	94	88	8
K	甲州中甘口	25	22	26	29	14
L	極甘口	28	38	31	26	-26
M	ロゼ	39	40	29	29	-3
N	スパーク	50	51	42	32	-2
	計	690	717	690	680	

定める果実酒のうち、日本国内で栽培され収穫されたブドウのみを用いたワインであり、製造方法の分類によるスティルワイン及びスパークリングワイン（ただし、香味調整のための香料（天然・合成を問わない）や色素を添加したものを除く）」と定義されている。

今回は、25 都道府県の 100 ワイナリー（98 企業）から、総数 690 点が出品された。各部門別の出品数を表 1 に示す。本コンクールの出品数は、第 9 回の昨年（2011）度まで毎年右肩上がりの増加傾向にあったが、今回初めて、2011 年度の過去最高の出品数 717 点を約 5% 下回った。今後も各年毎の変動は考えられるが、出品数としては 700 点付近が頭打ちの状況にあるのかもしれない。近年の各部門別の出品数は、ほぼ同様な推移を示しているが、「甲州辛口」と「スパークリングワイン」および「ロゼ」は増加傾向にあり、「北米赤」は減少傾向にある（表 1）。

(2) 審査員

審査員名簿を表 2 に示す。今回は、十周年を記念した回であることもあり、海外からの客観的な評価を強化することに資して、外国人審査員を 4 名に増加した

審査体制で臨んだ。第一回目から審査員を務めるボルドー大学のジル・ド・ルベル氏（フランス）、従来から参加いただいたワインジャーナリストのデニス・ギャスティン氏（オーストラリア）に加え、マスター・オブ・ワイン協会会長のリン・シェリフ氏（南アフリカ）と英国ワインジャーナリストのアンソニー・ローズ氏（イギリス）が審査員に加わった。

24 名の審査員を、従来どおり 4 グループ 6 名に分け、各部門の出品酒を審査した。この 4 グループ編成の審査においては、一次審査時に、1 日で約 180 本のワインの審査をしなければならない状況となっており、今後はこのグループ編成も検討していく必要があるものと考えられる。

(3) 審査方法

本コンクールの審査は、一次審査と本審査から構成され、各部門ごとに行われる。審査スケジュールとしては、1 日目に一次審査と 2 日目に本審査が実施された。従来は、3 日間かけて実施されていた審査日程は、昨年度から 2 日間に短縮された。今回も、従来どおり、一次審査としてスタンディング方式（写真 1）で評価

し、一次審査に通過したワインのみをシッティング方式で討論を行いながら本審査(写真2)が実施された。

表2 第10回国産ワインコンクール審査員リスト

ジル・ド・ルベル Gilles de Revel	ボルドー大学醸造学部 教授 (仏)
リン・シェリフ Lynne Sherriff	マスター・オブ・ワイン協会会長 (南ア)
アンソニー・ローズ Anthony Rose	ワインジャーナリスト (英)
デニス・ギヤスティン Denis Gastin	ワインジャーナリスト (豪)
辻井 将之	東京国税局鑑定官室 鑑定官
後藤 奈美	(独) 酒類総合研究所 醸造技術基盤研究部門 部門長
奥田 徹	山梨大学ワイン科学研究センターセンター長
恩田 匠	山梨県工業技術センターワインセンター
藤野 勝久	日本ワイナリー協会 参与
伊藤 和秀	(社) 葡萄酒技術研究会エノログ部会役員
横森 洋一	(社) 葡萄酒技術研究会エノログ部会部会員
島崎 大	(社) 葡萄酒技術研究会エノログ部会部会員
岡 昌治	(社) 日本ソムリエ協会 会長
鈴木 朋次	(社) 日本ソムリエ協会 常務理事
阿部 誠	(社) 日本ソムリエ協会 理事
小笠原 結花	(有) トゥーシェ 取締役
古川 準三	道産ワイン懇談会 代表 北海道ワイン(株) 取締役製造部長
山岸 賢三	道産ワイン懇談会 代表 池田町ブドウ・ブドウ酒研究所 製造課醸造係長
阿部 豊和	山形県ワイン酒造組合 代表 月山ワイン山ぶどう研究所
酒井 一平	山形県ワイン酒造組合 代表 酒井ワイナリー
三浦 秀一	長野県ワイン協会 代表 (株) サンクゼール ワイナリー 工場長
峯村 万貴	長野県ワイン協会推薦 消費者代表 公務員
高田 清文	山梨県ワイン酒造組合 代表 サントリーワインインターナショナル (株) 登美の丘ワイナリー 所長
小牧 康伸	山梨県ワイン酒造組合推薦 消費者代表 山梨学院短期大学 食物栄養科 非常勤講師

ワインの審査は官能審査によるものであり、一次審査、本審査とも、20点満点法で審査される。一次審査は総合得点のみ、本審査は、色調・清澄度、香り、味およびハーモニーの項目により、20点満点法で審査される。例年同様、横塚実行委員会会長の「厳正で公平・公正な審査を」との開会挨拶を受け、昨年度の受賞ワイン数点を用いたレベル合わせによる審査基準の確認を行った後、審査が始められる。

審査に関わる事項は、毎年コンクールの実行委員会で検討され、細かい修正がなされる。今回も一次審査の各審査グループにおける、出品ワインの審査番号順などについて、より明確な審査が可能なように修正がなされた。

一次審査では、総合で20満点として採点され、平均点12点以上が本審査の対象となる。この一次審査通過数が50%を超過した場合、足切りが導入されることになる。

本審査では、昨年度までと同様に、各部門ごとに一定の評点を獲得したものを、金賞(17.5点以上)、銀賞(15.5点以上17.5未満)、銅賞(13.5点以上15.5未満)、奨励賞(12点以上13.5未満)として評価した。なお、部門最高賞として、5点以上の出品がある部門で、銅賞以上を受賞した中で最高評点のワインを選出した。

なお、今回から「コストパフォーマンス賞」が設けられ、2,000円未満(容量は720mL、750mLに限る)のワインで、銀賞以上を受賞した中から最高評価のワインを選出した。(極甘口、ロゼワイン、スパークリングワインは対象となっていない)

審査結果

今回のコンクールの金賞受賞アイテムを表3に、カテゴリー別の点数を表4に示す。本コンクールの審査結果の詳細は、国産ワインコンクールのホームページ¹⁾にも記載されているので参照されたい。今回の受賞総数は、353点(51%)であり、金賞34点(写真3)、銀賞117点、銅賞184点、奨励賞18点であった。金賞および銀賞の受賞数は、過去最高の結果(昨年からの16アイテム増加)となった。金賞受賞ワインは出品ワインの約5%となる。このことは、近年の国産ワインの品質向上を裏付ける結果と考えられる。

なお、新設されたコストパフォーマンス賞は7アイ

表3 第10回国産ワインコンクールの金賞受賞ワイン

No.	部門	賞名	銘柄	醸造年	会社名(醸造所)	醸造所住所
1	甲州 辛口タイプ	金	番イ(つがい)	2011	大和葡萄酒株式会社 本社	山梨県
2	甲州 辛口タイプ	金	サントリージャパンプレミアム 甲州 2011	2011	サントリーワインインターナショナル株式会社 登美の丘ワイナリー	山梨県
3	甲州 辛口タイプ	金	甲州ドライ 2011	2011	木下商事株式会社シャトー酒折ワイナリー	山梨県
4	甲州 辛口タイプ	金	ハラモヴィンテージ甲州シュールリー 2011	2011	原茂ワイン株式会社	山梨県
5	甲州 辛口タイプ	金	2011 ルバイヤート甲州シュールリー	2011	丸藤葡萄酒工業株式会社	山梨県
6	甲州 辛口タイプ	金	シャンモリ 樽熟成 甲州 2010	2010	盛田甲州ワイナリー株式会社	山梨県
7	甲州 辛口タイプ	金	勝沼甲州樽発酵	2010	株式会社シャトレゼベルフォーレワイナリー勝沼ワイナリー	山梨県
8	甲州 辛口タイプ	金	フジクレール 甲州樽発酵 2011	2011	フジッコワイナリー株式会社	山梨県
9	甲州 中口・甘口タイプ	金	ソラリス古酒甲州	2000	マンズワイン株式会社 勝沼ワイナリー	山梨県
10	国内改良等品種 白	金	岩の原ワイン レッド・ミルレニウム 2011 白	2011	株式会社 岩の原葡萄園	新潟県
11	欧州系品種 白	金	シャトーマルス キュベ・プレステージ 穂坂日之城シャルドネ 2010	2010	本坊酒造株式会社山梨マルスワイナリー	山梨県
12	欧州系品種 白	金	シャトー・メルシャン 長野シャルドネ アンウッド 2011	2011	メルシャン株式会社 シャトー・メルシャン	山梨県
13	欧州系品種 白	金	ソラリス信州小諸シャルドネ樽仕込	2011	マンズワイン株式会社 小諸ワイナリー	長野県
14	欧州系品種 白	金	シャトー・メルシャン マリコヴィンヤード ソーヴィニオン・ブラン 2011	2011	メルシャン株式会社 シャトー・メルシャン	山梨県
15	欧州系品種 白	金	ソラリス信州シャルドネ樽仕込	2010	マンズワイン株式会社 小諸ワイナリー	長野県
16	欧州系品種 白	金	シャトー・メルシャン 北信シャルドネ 2011	2011	メルシャン株式会社 シャトー・メルシャン	山梨県
17	欧州系品種 白	金	登美 白 2010	2010	サントリーワインインターナショナル株式会社 登美の丘ワイナリー	山梨県
18	欧州系品種 赤	金	シャトー・メルシャン メリタージュ・ド・城の平 2009	2009	メルシャン株式会社 シャトー・メルシャン	山梨県
19	欧州系品種 赤	金	2010 ルバイヤートメルロー	2010	丸藤葡萄酒工業株式会社	山梨県
20	欧州系品種 赤	金	シルバー ツヴァイゲルトレーベ 2009	2009	株式会社 エーデルワイン	岩手県
21	欧州系品種 赤	金	メルロー [樽熟] 2010	2010	株式会社 井筒ワイン	長野県
22	欧州系品種 赤	金	シャトーイツツ 2010	2010	株式会社 井筒ワイン	長野県
23	欧州系品種 赤	金	NAC カベルネ・ソーヴィニオン [樽熟] 2010	2010	株式会社 井筒ワイン	長野県

表3 第10回国産ワインコンクールの金賞受賞ワイン(つづき)

24	欧州系品種 赤	金	シャトー・マルス キュベ・プレステージ 穂坂日之城カベルネ&メルロー 遅摘み 2009	2009	本坊酒造株式会社山梨マルスワイナリー	山梨県
25	欧州系品種 赤	金	シャトー・メルシャン マリコ・ヴィンヤード オムニス 2009	2009	メルシャン株式会社 シャトー・メルシャン	山梨県
26	国内改良等品種 赤	金	シャトー・メルシャン 山梨ベリーA 2009	2009	メルシャン株式会社 シャトー・メルシャン	山梨県
27	国内改良等品種 赤	金	せらワイン 赤 2010	2010	株式会社セラアグリパーク	広島県
28	国内改良等品種 赤	金	ミュゼ ドウ ヴァン 松本平ブラッククイーン 2006	2006	株式会社アルプス	長野県
29	国内改良等品種 赤	金	モンテリアルージュ	2010	モンデ酒造株式会社	山梨県
30	国内改良等品種 赤	金	シャトー・マルス プレステージ 穂坂マスカット・ベリーA 樽熟成 2010	2010	本坊酒造株式会社山梨マルスワイナリー	山梨県
31	国内改良等品種 赤	金	+WA ベリー瑛	2010	大和葡萄酒株式会社 本社	山梨県
32	国内改良等品種 赤	金	ミュゼ ドウ ヴァン 桔梗ヶ原マスカットベリーA 2009	2009	株式会社アルプス	長野県
33	極甘口	金	ソラリス信濃リースリング・クリオ・エクストラクション	2010	マンズワイン株式会社 小諸ワイナリー	長野県
34	極甘口	金	しばれわいんケルナー	2010	株式会社 はこだてわいん	北海道

表4 第10回国産ワインコンクールの部門別の受賞点数

部門	エントリー数	金賞	銀賞	銅賞	奨励賞	入賞数合計	部門最高賞	コストパフォーマンス賞
欧州系品種 赤	145	8	21	32	9	70	1	0
欧州系品種 白	137	7	28	38	0	73	1	0
国内改良等品種 赤	90	7	18	21	0	46	1	4
国内改良等品種 白	23	1	1	10	0	12	1	0
甲州 辛口	104	8	30	13	1	52	1	3
甲州 中口・甘口	25	1	4	8	0	13	1	0
北米系等品種 赤	2	0	1	1	0	2	0	0
北米系等品種 白	24	0	1	13	0	14	1	0
欧州・国内改良品種等ブレンド 赤	14	0	0	7	0	7	1	0
欧州・国内改良品種等ブレンド 白	9	0	0	3	2	5	1	0
極甘口	28	2	5	7	0	14	1	0
ロゼワイン	39	0	1	14	5	20	1	0

テム(国内改良品等品種赤の部門4点、甲州辛口部門3点)が受賞した。

主な部門別の審査員の総評は、以下のとおりである。欧州系赤品種部門において、特にメルローの2008~10年、カベルネ・ソーヴィニヨンの2009年~10年では、数多くのワインが高い評価を得た。当該審査グ

ループでは、天候に恵まれ、原料ブドウの熟度が高かった2010年産のメルローとカベルネ・ソーヴィニヨンでは、若いヴィンテージにも関わらず品種特性を明確に示したワインがある一方で、今後の熟成状態を見極めたいワインもあった。また、ツバイゲルト・レーベにおいても、ブドウの個性を十分に引き出した醸造により、果実味・渋み・樽香のバランスが心地よいワイ

ンが高い評価を得るようになってきた。

欧州系白品種部門では、各品種の特性、果実香、口中の酸味、味わいのバランスに優れたものが高く評価された。特に、出品数の多いシャルドネは、これまでよりブドウの果実香が引き出され、上品な樽香のものが増えており、樽を使用していないものについても品種特性が豊かで、味わいのバランスの良いものが見受けられた。ただし、品種によっては天候的に難しい地域もあり、十分な品種特性を発揮できていないものもあった。一方で、一部にはまだ、過熟、樽香過多のワインも散見され、改善が望まれるワインも見受けられた。

ロゼワイン部門では、全体的に良好な色合いで、メルローやマスカット・ベリーAを主体としたものに良いものが多かった。また、辛口のロゼワインが多くなっていた。このカテゴリーは、造りの工夫により、更に品質向上が期待できることが考えられた。

甲州辛口部門では、最近の傾向として、樽を使用せずに、甲州の持つおだやかなフルーティさを活かしたタイプや、柑橘系の香りを発揮させたものが多く出品された。その中でもクリーンな香味なもの、味わいに厚みのあるものが高く評価された。一方、樽発酵・樽熟成をした辛口の甲州は、以前のように樽香の目立つものが少なくなり、ワイン本来の香味と樽の特徴が調和した、ボリューム感のあるワインが高く評価された。いずれのタイプの入賞酒も、甲州の持つポテンシャルをよく活かしたワインであると言える。また、辛口の甲州は品質の差が小さく、僅差で入賞を逃したワインも多くあった。

甲州中甘口部門では、すばらしい熟成香の長期熟成ワインや、やさしい甘さが甲州のおだやかな香味とよく調和したワイン、香味にふくらみの感じられるワインが高く評価された。辛口から甘口まで、多様性に富む点が甲州の特徴と言える。今後、この部門のワインのさらなる品質向上が望まれる。

スパークリングワイン部門では、出品酒は辛口から甘口まで、品種も甲州、シャルドネ、ドイツ系品種、交配品種やアメリカ系品種とバラエティに富んでいた。また、白だけでなく、ロゼや赤のスパークリングも出品された。品種の特徴がよく活かされ、香味のバランスが良く、スパークリングのさわやかさとよくマッチ

したものが高く評価された。一方、スパークリングワインは香味の問題点も分かりやすいことから、手頃な価格の輸入スパークリングワインに対抗できるような国産ワインが増えることが期待される。

国内改良等品種（赤）部門では、マスカット・ベリーAを中心に、本来の果実らしさのタイプだけではなく、造り手の産地や品種の個性を引き出す味わい造りへのチャレンジが見られ、日本を代表する日本で生まれた交配品種の赤ワイン造りの可能性が評価された。すなわち、(1)果実感の豊かなタイプ、(2)ハーブや針葉樹のような特徴的な香りも持つタイプ、(3)香りが抑えられ、品のあるボジョレータイプ、(4)全体のボリュームは上品で果実らしさ味わいのバランスのとれたもの、のような個性が高く評価された。

国内改良等品種（白）部門において、レッド・ミルレンニュームは、濃厚な香り、味わい、酸の豊かさ、味わいの広がり、バランスなどにおいて、圧倒的な存在感で金に輝いた。信濃リースリング、リースリングリオン、リースリングフォルテなど品種の個性がわかり味わいの豊かさやバランスを向上させることで、産地や品種の特徴が表現された。

外国人審査員からの総評も、概ね近年の国産ワインの品質の高さを裏付けるものとなっている。ジル・ド・ルベル氏からは、「金賞受賞ワインの中には、あらゆる国際的なワインコンクールにおいても高く評価されるべき品質を有する」と絶賛されたものもあった。

十周年記念事業とシンポジウム

十周年記念事業として、記念講演とシンポジウムが開催された。

記念講演は、コンクールの審査員として参加されたリン・シェリフ氏により、「未来の兆し-挑戦 (Future Horizons -The Challenge)」と題して行われた。世界におけるワインの潮流、国産ワインならびに国産ワインコンクールの現状と課題、ならびに国産ワインが今後目指すべき方向性などについての提言をいただいた(写真 4)。「日本産のワインは、品質の確かさが期待されることは間違いないことなので、今後もさらなる品質向上を願いたい」と熱いエールをいただいた。

記念シンポジウムは、蛭原健介教授(明治大学教授)をコーディネーターとして、リン・シェリフ氏、山本

博氏（日本ワインを愛する会会長）、田崎真也氏（世界ソムリエ協会会長）、齋藤浩氏（山梨県ワイン酒造組合会長）の4名をパネリストとして、「国産ワインの現状と今後に期待すること」と題して、討論が行われた（写真5）。国産ワインの品質は、国産ワインコンクールが開催されてきた、この10年間で飛躍的に品質が向上したことについては、共通した認識が得られた。一方で、現状の問題点や今後の課題など、厳しい提言が提示された。今後、国産ワインはより高品質化を目指さなければならないことと、ワインについての法的な整備なども重要になっていくことが考えられる。

本コンクールの裏方

(1) 山梨県産業支援課の仕事

本コンクールは、実行委員会形式で運営され、複数の団体の多くの方々の尽力により成立している。その中心にいるのは、山梨県庁の産業支援課のスタッフである。コンクールの準備から当日の運営、審査の集計、さらに表彰式や一般公開の開催など、途方もない作業量により、円滑な運営が可能になっている。本年度は、滝田氏、依田氏および横森氏が主な担当者として、記念事業を加えた十周年記念大会全体を統括した。

(2) 山梨県ワイン酒造組合からの有志の仕事

本コンクール当日の裏方において、実働部隊としての仕事を担っているのは、山梨県ワイン酒造組合からのワインメーカーの有志である。例年、30名近いスタッフが、ワイングラスの洗浄からワインのサーブ、後片付けまでの仕事を受け持っている。コンクールが十周年を迎える中で、毎年のように試行錯誤が繰り返され、システムティックで効率的な作業手順が確立されてきた。例えば、グラスの洗浄においても、グラス洗浄機の温度をまめに管理しつつ、グラス洗浄に用いる濡れたグラスラックと、グラス拭きあげ後に整理する乾いたグラスラックを分けて管理するなどの工夫が、迅速な作業を実現している。また、山梨県ワイン酒造組合内では、常に円滑な運営が出来るように、例えばグラス洗浄班の責任者は、次年度の責任者に引き継ぎ作業を行いながら作業を行うなど、高度な運営体制が実現している。また、この仕事の一部は山梨大学の教員によってもサポートされている。なお、富士屋ホテルのスタッフの方々には、グラスの洗浄や、ワイン瓶

の廃棄などにご高配をいただいている。

(3) 山梨県ワインセンターの仕事

前述したように、著者自身も本コンクールの裏方の一員であるので、特に山梨県ワインセンターの仕事についても若干紹介したい。データの受付や出品ワインの整理から会場への出品ワインの搬入、審査会の裏方のフォローなど切り盛りしているのは、私ども山梨県ワインセンターの職員である。山梨県ワインセンターの上四半期は、本コンクールへの対応に多大な時間と労力がさかれる。作業には、恩田の他、電子的な出品データの整理作業で中心となる小松正和、出品ワインの整理などで主力を担う中山忠博と三科浩仁の4名に加え、準備期間中にはアルバイトとして小林晴美氏に協力を願っている。新年度が始まるとすぐに、コンクールで使用される物品を確認し、不足したものの購入を行う。出品アイテムの増大にともない、購入する運搬用段ボールやワインボトルの目隠し用の袋などの購入数も多くなり、その保管場所にも苦慮する状況となっている。まずは、納入された段ボールや目隠し用の袋に、部門ごとに暗番シールを添付し、ワインの搬入に備える。数年前から、各社からの出品はホームページから、電子的にエントリーされるようになっているが、膨大なデータを受け取り、その内容に間違いがないか確認する作業は、甚大な時間を要する。エントリーの受付と同時に、出品ワインがワインセンターに納入されてくることになる。全ての出品ワインが到着され、その確認がとれた後に、審査順となる暗番付作業を行い、暗番順にワインを並べかえ、全出品ワイン瓶への暗番シールを添付し、目隠し用の袋を装着し、それを該当する番号と合致する段ボールに詰め替える作業は、ワインセンター職員とアルバイトを加え、約2週間を超える作業が必要となる（写真6-1）。このとき、全出品酒（各出品ワイン5点）を審査会場に持ち込むことはできないことから、審査会場に運び込む審査用ワイン3本と、冷蔵倉庫に保管するためのワイン2本に分けて箱詰めが行われる。この間、厳密な温度管理が必要であることから、3,500本に及ぶワインを収容する地下セラー（写真6-2）の温度管理はもとより、作業する会議室の空調はフル稼働の状況になる。審査会の前日までは、運送業者への搬出（写真6-3）が行われる。審査会前日は、出品ワイン保冷用の冷蔵庫の

設置と、その冷蔵庫への審査ワインの設置作業（写真6-4）が夜遅くまで行われる。

審査会当日は裏方をフォローすること、特に冷蔵庫の温度管理などの重要な仕事を担う。本年度から、11台すべての冷蔵庫をサーモスタット付きのものに切り替えたことで、より厳密な温度管理が実現した。最適な品温で審査員へのサーブが可能になるように、常に審査の進行状況をチェックし、審査員からコルク臭の指摘があれば、迅速に代替品を差し替えできるように努めている。コルク臭の指摘があった出品ワインが一次審査で通過になった場合、倉庫に保管してある予備ワインから補充をしなければならない。したがって、一次審査の集計が終了した夕刻から、審査会場から離れた昭和町にある倉庫まで、片道1時間をかけて往復して、補充を行う。同時に、翌日の本審査のための、冷蔵庫への再設置作業をやはり夜遅くまで実施する。

(4)出品メーカーへのお願い

この場をおかりして、これらの作業を通じて、山梨県ワインセンターから、ワイン出品メーカーの方々にお願いをしたいことがある。まずは、エントリー時には、再度の出品データの内容の確認をお願いしたい。多くのメーカーで、出品のデータの間違い（多くの場合は単純な確認ミス）があり、その修正作業に多大な労力が費やされている状況にある。2012年度では、690アイテムのうち、実に2割以上のアイテムに何らかの修正作業が必要となる状況にあった。山梨県ワインセンターでは、1日中、出品データの修正に明け暮れる日も少なくない。一方で、将来的には、ホームページからのエントリーをより簡便かつ間違いがなくてできるように、事前の企業情報の登録やエントリー間違いを自動検出できるような高度なエントリーシステムの構築が必要になってくるものと思われる。

また、ワインセンターへの出品ワインの納入は、 μ 切りぎりぎりになるメーカーが多い現状もある。 μ 切

直前には、1日に受け付け作業ができるアイテム数を超えた納入数になることから、セラーへの搬入に苦慮する状況にある。可能であれば、出品ワインの品質を維持するためにも、余裕をもってワインセンターへの納入をいただきたいと考えている。

おわりに

私どもの先輩にあたる方々が立ち上げた本コンクールが、国産ワインの品質向上に寄与してきたものは大きいと考える。山梨県ワインセンターの職員としても、本コンクールのますますの発展に寄与できる仕事と、今後も国産ワインの品質向上に向けた取り組みを行っていきたいと考える。

本コンクールの開催実現までの道程ならびにその将来については、初回のコンクールの開催に尽力された中心人物の一人である小宮山美弘氏のレポート^{2~5)}が、「食品と工業」誌に連載されているので参照されたい。

参考文献

- 1) 国産ワインコンクールのホームページ：<http://www.pref.yamanashi.jp/jwine/>
- 2) 小宮山美弘：第10回国産ワインコンクール開催を迎えて (1), 食品と工業, p.84, vol.55, No.15 (2012)
- 3) 小宮山美弘：第10回国産ワインコンクール開催を迎えて (2), 食品と工業, p.84, vol.55 No.17 (2012)
- 4) 小宮山美弘：第10回国産ワインコンクール開催を迎えて (3), 食品と工業, p.84, vol.55 No.19 (2012)
- 5) 小宮山美弘：第10回国産ワインコンクール開催を迎えて (4), 食品と工業, p.84, vol.55 No.21 (2012)



写真1 一次審査の風景



写真2 本審査の風景



写真3 第10回国産ワインコンクールの金賞受賞ワイン34点



写真4 記念講演を行うリン・シェリフ氏



写真5 10周年記念シンポジウム



6-1



6-2



6-3



6-4

写真6 山梨県ワインセンターの仕事

6-1; 暗番を添付して箱詰めする作業, 6-2; セラー内で会場搬出をまつ出品ワイン,
6-3; 会場への搬出作業, 6-4; 会場での冷蔵庫への設置作業