

ASEV 日本ブドウ・ワイン学会西日本地域研究会 第7回研究集会に参加して

京都府立大学大学院 清水彩子

日時:2013年1月19日(土)

場所:京都大学農学部

研究集会プログラム

1. 事務局より
2. 第1報告 宮村 知華氏(京都府立大学大学院生命環境科学研究科)
『ブドウ台木の水の流れやすさを測る
～四倍体台木の木部通水性について～』
3. 第2報告 山本 哲史氏(カタシモワインフード株式会社:営業部)
『元お笑い芸人から見た大阪のブドウ、大阪のワイン』
4. 第3報告 古屋 浩二氏(三和酒類株式会社 安心院葡萄酒工房 エノログ)
『安心院葡萄酒工房が目指すワイン作り』
5. 日本ブドウ・ワイン学会 2012年大会の開催報告

第1報告 宮村 知華(京都府立大学大学院 生命環境科学研究科)

四倍体台木は穂木の樹勢抑制効果、果実品質向上効果があることが過去の報告より知られている。その原因として台木の通水性(水の流れやすさ)、台木の根系サイズや分布が関係すると考えられる。四倍体台木と既存の二倍体台木を比較すると、通水性は二倍体の方が高く、木部の発達および木部における導管面積の比率が影響していることがわかった。また、四倍体台木は、総根長が増加すると通水性が低下することが報告された。四倍体台木の性質が解明されれば、実用化に向けて改良を進めら

れるのではないかと思った。

第2報告 山本 哲史(カタシモワインフード株式会社:営業部)

かつてはブドウの一大産地だった大阪だが、開発により栽培面積が減少。そんな中で、大阪のブドウを絶やさないうように活動している。現在は、耕作放棄地を「宝吉(ほうきち)畑」として、大阪の酒屋と協力してブドウ栽培を行い、それを原料としたオリジナルワインを協力している酒屋に置いている。また、大阪中で千本を目標として、大阪の飲食店や酒屋の前でブドウの苗を栽培する活動も行っている。また、テーマに合わせたワインを作っており、たこ焼きに合うワインとして「たこシャン」を売り出している。都会の中のワイナリーとして、ワインを売るだけでなく、広報にも力を入れていると感じた。

第3報告 古屋 浩二(三和酒類株式会社 安心院葡萄酒工房 エノログ)

原料のブドウをJAより購入していたが、小面積高収量の食用品種への移行などを受けて、生食兼ワイン用ブドウ栽培を行う農家が激減し、原料が確保しにくくなってきた。このため、原料確保の手段として自社栽培に力を入れており、耕作放棄地の再生利用による自社園地の拡大、適品種の調査やエビヅルをもとにした新品種の開発などを試みている。また、ワイナリーの敷地を地域の人の憩いの場として開放し、地元高校生の授業の一環として作業体験学習を受け入れるなど、地域との関わりを深めているところに魅力を感じた。