

Japan Wine Competition 2015 (第13回日本ワインコンクール) 報告

恩田 匠¹・川崎健司²

¹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

²山梨県産業労働部地域産業振興課 〒400-8501 山梨県甲府市丸の内 1-6-1

Outline of Japan Wine Competition 2015 (13th Japan Domestic Wine Competition)

Takumi ONDA^{1*} and Kenji KAWASAKI²

¹Yamanashi Wine Center, Yamanashi Industrial Technology Center
2517, Katsunuma, Katsunuma-cho, Koshu-shi 409-1316 JAPAN

²Regional Industry Promotion Division, Industry and Labor Department, Yamanashi Prefectural Government
1-6-1, Marunouchi, Kofu-shi, Yamanashi 400-8501 JAPAN

はじめに

2003(平成15)年に第1回が開催された「国産ワインコンクール」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」を導入した初めてのコンクールである。第13回目にあたる本年は、国産ブドウ100%原料とするワインを「日本ワイン」と呼ぶことが定着してきたことなどから、従来の「国産ワインコンクール」を「日本ワインコンクール」に改称した。(なお、英語表記のJapan Wine Competitionは従来のままである。)

第13回目となった2015年度大会について報告する。

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

*Corresponding author
(email: onda-wkk@pref.yamanashi.lg.jp)

本コンクールの主催は、日本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、(一社)日本ソムリエ協会、(一社)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、平成27年7月23日(木)～24日(金)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、コンクールの表彰式と一般公開は、平成27年8月29日(土)に同ホテルで開催された。

表 1 部門別の出品数とその推移

部門	ワイン数				増減%
	2015年度	2014年度	2013年度	2012年度	15/14比
欧州赤	159	162	152	145	-2
国内赤	112	114	100	90	-2
北米赤	5	5	5	2	0
ブレ赤	17	15	17	14	13
欧州白	156	172	161	137	-9
国内白	16	28	23	23	-43
北米白	32	41	33	24	-22
ブレ白	12	11	10	9	10
甲州辛口	92	111	104	104	-17
甲州中甘口	20	18	27	25	11
極甘口	25	24	23	28	4
ロゼ	44	43	44	39	2
スパーク	62	53	63	50	17
計	752	797	762	690	

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およ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。

なお、今回の開催にあたり応募規定の見直しを行い、(i)蔵内酒の出品ワインについて、流通する期間を平成27年9月末日までと前倒しし、(ii)極甘口部門を除き、720 ml または 750 ml 容量の瓶で1,000本以上が出品時に瓶詰めされていることとした。さらに、出品料は運営上の理由から従来の12,000円から15,000円に値上げした。

今回は、25都道府県の99ワイナリーから、総数752点が出品された。本コンクールの出品数は、過去最高の2014年から約5%減少した本数となった。これは、応募規定の改定や値上げなどの影響と考えられる。各部門別の出品数を表1に示す。各部門ごとの出品割合は、過

去数年間においてほぼ同様な傾向で推移しているが、国内白が減少した。

(2) 審査員とグループ制

今回は、外国人審査員を3名含む25名の審査体制で臨んだ。ボルドー大学のジル・ドルベル氏（フランス）、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）、マスター・オブ・ワイン協会前会長のリン・シェリフ氏（南アフリカ）が審査員として参加した。

昨年度と同様に、各部門審査員5名の5グループ制とした。

(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た。審査スケジュールとしては、1日目に一次審査、2日目に本審査が実施された。

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が実施された。

ワインの審査は官能審査によるものであり、一次審

表2 第13回日本ワインコンクール審査員リスト

	所属名・役職名
ジル・ド・ルベル Gilles de Revel	ボルドー大学 ワイン教育部長 (仏)
リン・シェリフ Lynne Sherriff	マスター・オブ・ワイン協会 前会長 (南ア)
デニス・ ギヤスティン Denis Gastin	ワインジャーナリスト (豪)
白須 知子	ヴィノソフィア 代表 ワインライター/ ワインエデュケーター
佐藤 吉司	酒販ニュース 編集委員
坂本 弥生子	東京国税局課税第二部鑑定官室 主任鑑定官
後藤 奈美 【審査委員長】	(独) 酒類総合研究所 理事
奥田 徹 【実行委員会会長】	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 支所長
橋爪 克己	秋田県立大学生物資源科学部 教授
藤野 勝久	日本ワイナリー協会 参与
島崎 大	葡萄酒技術研究会エノログ部会 部会員
田澤 長巳	葡萄酒技術研究会エノログ部会 部会員
竹下 昌利	葡萄酒技術研究会エノログ部会 部会員
古屋 浩二	日本ブドウ・ワイン学会 会員
岡 昌治	(一社) 日本ソムリエ協会 会長
中本 聡文	(一社) 日本ソムリエ協会 理事
加茂 文彦	(一社) 日本ソムリエ協会 執行役員
小笠原 結花	Koshu of Japan プロデューサー
遠藤 誠	(一社) 日本ワイン協会 事務局長
齋藤 良市	道産ワイン懇談会 代表 池田町ブドウ・ブドウ酒研究所
川邊 久之	山形県ワイン酒造組合 代表 高畠ワイン(株)
加藤 彰	長野県ワイン協会 代表 安曇野ワイナリー (株)
渡辺 直樹	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
有賀 雄二	山梨県ワイン酒造組合 代表 勝沼醸造 (株)

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 (スパークリングワインについては, +発泡性・持続性) の項目により, 20 点満点法で審査される。一次審査で平均点 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。

審査結果

(1) 審査結果の概要

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, 日本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, 398 点 (53%) であり, 金賞 27 点 (写真 1), 銀賞 99 点, 銅賞 253 点, 奨励賞 37 点であった。この受賞率はほぼ例年並みであった。

(2) 部門別の評価

部門別の審査員の総評は, 以下のとおりである。

(a) 欧州系品種 (赤)

159 点 (昨年より 3 点減) のワインが出品され, 6 点が金賞, 13 点が銀賞, 52 点が銅賞, 7 点が奨励賞を受賞した。金賞の内訳は, 部門最高賞にプティ・ヴェルド 100%のワインが初めて選出された。その他は, メルロー 100%のワインが 3 点, メルロー, カベルネなどのボルドー品種主体のブレンドワインが 2 点となった。金賞ワイン 6 点 (2011 年 2 点, 2012 年 3 点, 2013 年 1 点) は, いずれも品種特性だけでなく, 芳醇なアロマと豊かな果実味の調和がとれているものが多く, エレガントな香味のワインも評価された。

メルローでは今年も他の品種を圧倒する 78 点の出品があり, その内 2012 年 (25 点), 2013 年 (29 点) の比

表3 第13回日本ワインコンクールの金賞受賞ワイン

	部門	銘柄	醸造年	会社名	醸造地
1	欧州系品種 赤	2012ルバイヤートブティヴェルド	2012	丸藤葡萄酒工業 株式会社	山梨県
2		サントリージャパンプレミアム 岩垂原メルロ 2012	2012	サントリーワインインターナショナル 株式会社	長野県
3		サントリージャパンプレミアム 塩尻メルロ 2011	2011	サントリーワインインターナショナル 株式会社	長野県
4		シャトー・メルシャン 桔梗ヶ原メルロー 2011	2011	メルシャン 株式会社 シャトー・メルシャン	山梨県
5		シャトー・メルシャン メリターージュ・ド・城の平 2012	2012	メルシャン 株式会社 シャトー・メルシャン	山梨県
6		シャトーマルス キュベ・プレステージ 穂坂日之城キャトル・ルージュ 2013	2013	本坊酒造 株式会社 山梨マルスワイナリー	山梨県
7	欧州系品種 白	NAC シャルドネ[樽熟] 2014	2014	株式会社 井筒ワイン	長野県
8		鶴沼 木樽発酵 ヴァイスブルグンダー 2013	2013	北海道ワイン 株式会社	北海道
9		ヴィラデスト ソーヴィニヨンブラン 2014	2014	株式会社 ヴィラデストワイナリー	長野県
10		サントリージャパンプレミアム 津軽シャルドネ 2013	2013	サントリーワインインターナショナル 株式会社	山梨県
11		エクセラント かみのやま 佐竹畑収穫シャルドネ 2014	2014	サントネージュワイン 株式会社	山梨県
12		北海道 ケルナー 2013	2013	北海道ワイン 株式会社	北海道
13	国内改良等品種 赤	岩の原ワイン ヘリテージ 2013 赤	2013	株式会社 岩の原葡萄園	新潟県
14		TOMOE マスカット・ベリーA 木津田ヴィンヤード 2013	2013	株式会社 広島三次ワイナリー	広島県
15		岩の原ワイン マスカット・ベリーA 2013 赤	2013	株式会社 岩の原葡萄園	新潟県
16	甲州 辛口タイプ	シャンモリ 甲州シュール・リー2014	2014	盛田甲州ワイナリー 株式会社	山梨県
17		フジクレール 甲州シュール・リー2014	2014	フジッコワイナリー 株式会社	山梨県
18		フジクレール 甲州シュール・リー 東溪 2014	2014	フジッコワイナリー 株式会社	山梨県
19		フジクレール 甲州 2014	2014	フジッコワイナリー 株式会社	山梨県
20		"シャンテYA 甲州樽発酵"	2014	株式会社 ダイアモンド酒造	山梨県
21	欧州・国内改良品種等 ブレンド 赤	南陽ワイン・プレミアム	2013	有限会社 佐藤ぶどう酒	山形県
22	極甘口	グランポレール北海道ケルナー選摘み	2014	サッポロワイン 株式会社 岡山ワイナリー	岡山県
23	ロゼ	サントリー登美の丘ワイナリー メルロ&カベルネ・ソーヴィニヨン ロゼ 2013	2013	サントリーワインインターナショナル 株式会社	山梨県
24	スパークリングワイン	ソラリス 信州シャルドネ メトッド・トラディシ ヨネル ブリュット	2008	マンズワイン 株式会社 小諸ワイナリー	長野県
25		マルス 穂坂シャルドネ スパークリング 2008	2008	本坊酒造 株式会社 山梨マルスワイナリー	山梨県
26		勝沼シャルドネスパークリングNV	NV	株式会社 シャトレーゼベルフォーレ ワイナリー 勝沼ワイナリー	山梨県
27		フジクレール スパークリング甲州	2014	フジッコワイナリー 株式会社	山梨県

較的若い良好ヴィンテージのワインが多数を占めたが、2011年(10点)、2010年(3点)など、もう少し熟成したヴィンテージのワインの出品も望まれた。

カベルネ・ソーヴィニオンは、しっかりした骨格と果実の味わいが豊かで調和のとれたフルボディタイプのブレンド品が評価され、2013年のものから1点が金賞を獲得した。

全体的には、醸造段階での酸化や樽熟成中のブレタノマイセス(酵母)汚染が原因と思われる馬小屋臭(強いフェノレ)などの強い欠点のあるワインは減少したが、まだ軽度なフェノレ(フェノール系オフフレーバー)や酸化、揮発酸の高いワインが散見された。これは若いヴィンテージにおいても認められることから、引き続き、醸造工程や樽熟成中の管理に十分な注意が必要と思われる。また、未熟なブドウ由来のピーマン臭や醸し発酵中の過度なタンニンの抽出に由来する収斂味の強いワインも散見された。今後、タンニンのマネジメントの課題も指摘された。

今回の審査では、今までに明確な特徴が乏しかった品種(ピノ・ノワールやシラー)において、明確なアロマと豊かな果実の味わいを有するワインの出品があり、日本産ブドウの今後の可能性が感じられ、原料ブドウの品質が着実に向上している様子がうかがえた。日本各地の気候や土壌条件に合わせたブドウ栽培への積極的な取り組みが実を結びつつあることが感じられた。

(b) 欧州系品種(白)

この部門は156点の出品があった。金賞はシャルドネが3点、ソーヴィニオン・ブランが1点、ピノ・ブランが1点、ケルナーが1点の計6点。銀賞は24点、銅賞は48点、奨励賞5点であった。

出品は2013、2014年と若いワインが主体で、全般としてはブドウの腐敗や醸造的な欠点があるワインはほとんどなく、それぞれの品種特性を生かしたワインが多数あった。それぞれの産地でブドウ栽培、ワイン醸造技術が着実に向上していることが感じられた。

欠点が目立つワインが少ない中で、審査では、それぞれの品種特性を生かし、そのワインのもっている魅力がよく発揮されているワインを高く評価した。

今回の部門最高賞は樽を使ったタイプのシャルドネが選ばれた。「果実に由来するアロマが樽の風味とよく

調和し、凝縮感があり、豊かでボリューム感があり、のびやかで、長いフィニッシュをもったシャルドネとして非常に魅力のあるワイン」であった。また樽を使ったバランスのとれたスタイルと樽を使わずにフレッシュで生き生きとしたスタイルのワインのそれぞれが金賞として選ばれた。

また、シャルドネは全般的に幅広いバリエーションがあり、個性豊かなワインが多かった。一方で若いワインであるにもかかわらず、熟成が早く進み過ぎているワインも散見され、ブドウの成熟、収穫、醸造に十分な注意が必要であることが考えられた。

ソーヴィニオン・ブランは全般的に品種特性がよく発揮されており、高いレベルの審査になった。その中でも品種特性である柑橘系アロマが豊かで生き生きとした香り、味わいをもった凝縮感のあるスタイルのワインが金賞に選ばれた。

ピノ・ブランはよい驚きを感じられた。全体のレベルは高く、そのなかには世界で戦えるレベルのワインがあった。蜜、アプリコットのニュアンスをもち、フレッシュで凝縮感があり、フィニッシュの長いスタイルのワインが金賞に選ばれた。

ケルナーはドライにもスウィートにもケルナーとして評価できるワインがあった。フルーティでクリーン、軽やかでバランスのとれたドライスタイルが金賞に選ばれた。

ピノ・グリにもよいスタイルのワインがあったが、金賞には及ばなかった。

竜眼はややニュートラルだが、フレッシュで生き生きとしたよいスタイルのワインがあった。やや酸が高めだが、よい見本になるのではないかと感じた。

セミヨンもやわらかく、のびやかなよいワインがあった。

ミュラートウルガウは、総じて果実風味に乏しく、特徴が弱く、審査員のなかからは日本におけるこの品種の意義を問う意見もあった。リースリングは酸が強く、ボリュームに欠けるワインが多く、品種と産地の相性は検討が必要と感じた。

今後は、当たり前前の品質が十分に確保されてきている中、それぞれの産地はどんなスタイルで、どのような魅力を伝えていくのかも考えながら、どんな品種を選び、栽培し、魅力あるワインを産していくのがこれまでで以

表4 第13回日本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	159	6	13	52	7	78	1	0
	白	156	6	24	48	5	83	1	1
国内改良等品種	赤	112	3	16	35	0	54	1	1
	白	16	0	1	5	2	8	1	0
甲州	辛口	92	5	14	30	13	62	1	1
	中口・甘口	20	0	2	6	1	9	1	1
北米系等品種	赤	5	0	1	2	0	3	1	1
	白	32	0	3	12	1	16	1	1
欧州・国内改良品種等ブレンド	赤	17	1	4	3	0	8	1	1
	白	12	0	1	3	2	6	1	1
極甘口		25	1	2	9	1	13	1	1
ロゼワイン		44	1	4	17	3	25	1	2
スパークリングワイン		62	4	14	13	2	33	1	1

上に求められる。

またシャルドネで樽を使ったワインに複数確認された早期に熟成、老化してしまっているものは、ブドウの成熟、収穫、醸造方法に課題があり、改善が必要であると考えられた。

(c) 甲州 辛口タイプ

昨年より19点少ない92点が出品され、5点が金賞、14点が銀賞、30点が銅賞、13点が奨励賞に選ばれた。

欠点が指摘されるものは少なく、全体的に高品質なワインが多く出品された。

樽を用いないワインには、シュールリータイプやフルーティなタイプのほか、スキンコンタクトによって味の厚みを出したと思われるワインや、発酵香の高い酵母を用いたと思われるトロピカルフルーツのような香りのワインもあり、味と香りのバラエティがさらに広がったことが考えられた。

樽を用いたワインには、樽香を意識させないほど穏やかでしかも複雑さのあるものが多く出品された。また、樽の特徴を出したワインでも、ワインの味わいとバラ

ンスのとれたものが多く、樽の使い方が非常によくなっていると評価された。

甲州の持つフルーティさを活かし、クリーンでクリスピーなワイン、シュールリーによる適度なボディ感のあるワイン、樽とのバランスの良いワインなどが高く評価された。

一部ではあるが、アセトアルデヒド臭、硫化物臭、酸化、ピンキング等が指摘されたワインがあった。

スキンコンタクトを行う場合は、低温（7℃以下）に保つことで、過剰なフェノール化合物の抽出を抑制することができるという情報もあるので、参考にしていきたい。

一部、マロラクティック（MLF）を誘導したと思われるワインがあったが、ダイアセチル臭が強くなりすぎないよう、酵母の活性があるうちにMLFを終了させたり、ダイアセチルを生成しないMLFスターターを利用したりすることで、甲州のフルーティさを損なわない方がよい、という意見もあった。エキス分が出品基準の2.5%を超えているのではないかと、と思われるワインもあった。正確な分析が必要であることも考えられた。



写真1 第13回日本ワインコンクールの金賞受賞ワイン 25点

(d) 甲州 中口・甘口タイプ

甲州の持つ穏やかなフルーティさと優しい甘さのバランスのとれた良いワインの他、長期熟成させた甘口の甲州も高く評価された。

辛口と比較して出品点数が少ない年が続いている。

(e) 国内改良品種 (赤)

昨年とほぼ同じ112点が出品され、3点が金賞、16点が銀賞、35点が銅賞に選ばれた。

今年も多様なタイプのワインが出品された。果実味を活かしたものと濃縮感を重視したもの、品種特性を出したものと抑えたものなど、つくり手の考え方が反映されていると感じられた。それらどのタイプにも品質の優れたものが見受けられ、このカテゴリーの品質向上が今年も確認された。一方、味わいがフラットで、単純になる傾向のワインも見られ、ブドウ栽培、ワイン醸造の両面で課題の多いワインもあった。

マスカット・ベリーAは出品点数も多く、ブレンド

の主体に使われることも多かったが、産地間での違いやまだ試行錯誤が続いているという印象もあり、評価も分かれる傾向が見られた。

ブラック・クイーンや甲斐ノワールには今後高品質のワインが期待できるポテンシャルが感じられた。山ぶどうなど、酸味が極端に高いものは味のバランスを考えた方が良いという意見もあった。

国内改良品種についても臆することなく挑戦を続けて行けば、現在甲州が確立している地位を得ることができると考える。

(f) 国内改良等品種 (白)

品種特性の良く出た信濃リースリング、レッド・ミルレンニューム、ハニー・ビーナスの他、ニュートラルなセイベル9110で発酵香を活かしたのものや、特徴のあるバカスをブレンドしたワインが高く評価された。

夏期に高温多湿となる地域が多い中、栽培適性があり、特徴のある品種を選ぶことが重要との意見があった。

(g) 欧州・国内改良品種等ブレンド (赤)

この部門で初めての金賞が1点選ばれたほか、銀賞4点、銅賞3点選ばれた。

全体的に欧州系品種の割合の高いブレンドとなっており、濃縮感のあるタイプが中心で、両品種群の特長を相乗的に引き出したものがある一方、ブレンドの目的が不明瞭なワインも散見され、課題が認められた。

(h) 欧州・国内改良品種等ブレンド (白)

醸造上、衛生的できれいなワインが増えた。

セパージュの選択、すなわちどのようなワインをブレンドするかにおいて、問題があるワインも見受けられた。何のためにブレンドするのか考える必要があると考えられた。

(i) 北米系品種 (赤)

すべて色が淡く、品種香(フォクシー)があり、甘口なワインで、品種特性が出ていることに対する評価が分かれた。

北米系の品種を用いて、どのような品質を目指すかが今後の課題と考えられた。

(j) 北米系品種 (白)

きれいな作りのものが増えた。

甘口に仕上げるなら、自然な糖度を利用した製造を期待したい。人工的な印象を受けるものが散見された。

(k) ロゼワイン

昨年とほぼ同じ44点が出品され、1点が金賞、4点が銀賞、17点が銅賞に選ばれた。

良いワインが増え、バリエーションやそれに伴った品質も向上した。

辛口に良いものも多く見られた。品種差も明確に見られた。

樽を使ったものに良い物が見られた。意図的な使用であれば、大変素晴らしいと感じた。セパージュの工夫(バランスなど)が必要なものがあつた。マスカット・ベリーAやピノ・ノワールなどに今後期待できる。

(l) 極甘口

昨年とほぼ同じ25点が出品され、1点が金賞、2点が

銀賞、9点が銅賞、1点が奨励賞に選ばれた。

香りに品種特性が良く出ているものが高い評価を得た。甘味の強さについては、酸味とのバランスも考慮した一定の限度を考える必要があると感じられた。

残念ながらつくり手の本気度が十分伝わらないワインが見受けられた。

(m) スパークリング

昨年より9点多い62点が出品され、4点が金賞、14点が銅賞、13点が奨励賞に選ばれた。

全体にすばらしいものが増えた。瓶内二次発酵で良いものが見られたが、数が少なく、今後の課題とかがえられた。2014年のものが多く、もう少し熟成したものを生産できないか、あるいは瓶内発酵期間が短すぎないだろうかとする指摘もあつた。

ガス封入法によるものもレベルが上がっている。全体に苦味が強いのものが散見された。MBAのガス吹き込みで苦味強い傾向であった。バランスのとり方に工夫が必要と考えられた。

3. 外国人審査員の総評

今回も外国人審査員からの総評においては、年々の日本ワインの高品質化が認められるとの評価をいただいた。

また、例年、本コンクールが高度に組織され、円滑に運営されているとのコメントもいただいた。

なお、審査本数が多いことや、二次審査を実施する本数を絞り、より丁寧な審査をするべきだとのご意見もあつた。

表彰式と一般公開

今回の表彰式と一般テイस्टィングの参加費については、運営上の理由により従来の4,000円から6,000円に値上げした。それにもかかわらず、400名の定員が販売当日に予約完売となり、大変盛況であった。

おわりに

日本ワインのますますの高品質化が実証された審査結果が得られた。山梨県産業労働部地域産業振興課および山梨県ワインセンターの職員としては、本コンクール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。

参考文献

1)日本ワインコンクール実行委員会：日本ワインコンクールのホームページ：

<http://www.pref.yamanashi.jp/jwine/>

謝辞

本原稿を執筆するにあたり、ご協力をいただいた、山梨県地域産業振興課今泉俊彦課長補佐、森屋直樹副主査、県ワインセンター小松正和研究員、小嶋匡人研究員、中山忠博専門員に御礼申し上げます