

【巻頭随想】

ワイン・ブドウにかかる研究・教育・普及活動と国内外のネットワーク

小田滋晃

京都大学大学院農学研究科

ボルドーに La Cité du Vin というワイン博物館が 2016 年 6 月にオープンしました。グラス一杯のワインを最上階で試飲した後、三階のメイン会場に入ると、まず三枚の大きなスクリーンに投影される世界の様々な国・地域におけるブドウ畑のドローンによる映像に圧倒されます。当然に富士山と共に甲府のブドウ畑も映し出されます。火山灰に島全体が覆われたカナリア諸島のランサローテ島では、地中深くにある石灰質の肥沃な土壌を求めて地面を半球状に掘り込み、その中心にブドウ樹が植えてあり、人間はここまでしてブドウを栽培しワインを造るのかと驚かせられます。

この博物館では、観客一人一人に 8 カ国語対応（日本語含む）のタブレットが渡され、その解説や仮想トーク等を中心としたいわゆる IT 技術を駆使した多様で重層的なマルチメディア型コンテンツにより、世界中のワイン・ブドウにかかる生産・流通・消費、歴史、宗教、文明、文化等を余すところなく魅せてくれます。ワイン・ブドウが人類にとっていかに重要な「農産物」であるかを改めて認識させてくれます。

さて、2005 年 11 月に京都大学で初めて当学会大会が開催されて 13 年が経ちます。この大会の少し前、映画「モンドヴィーノ」(2004 年制作)が日本で公開されました。この映画は、イタリア・サルジニア島でのワイン生産から始まり、ロバート・モンダビワイナリーのフランス・ラングドックでのジョイント・ベンチャーが不調に終わったこと、空飛ぶワインメーカーと言われたミシェル・ロラン氏とロバート・パーカー氏とが組んで世界中の無名ワイナリーを次々と世に送り出したこと、そして南仏の伝説的ワインメーカーのエメ・ギベール氏に「ワインは死んだ」と言わしめたこと等、ワインのグローバリゼーションを進める人々と、伝統を守る方法を模索する人々との葛藤の舞台裏

を人間味溢れるストーリーで魅せてくれました。この映画は、グローバル化と地域主義との対置の善悪は別とし、その後のわが国を含む世界のワイン産業の今日までの方向性を正に言い当てると同時に、その方向性がその後の国際的なワイン・ブドウ研究・教育・普及のネットワークや新たな組織の構築に対して相応の影響を与えたのではないのでしょうか。

翻って、京都大学では 2014 年度から全学共通科目（国際交流）の一環として全学の学生を対象に、仏モンペリエの SupAgro(農業科学高等教育国際センター)のブドウ・ワイン高等教育研究院及び INRA(農業総合研究センター)を拠点とした「南仏伝統産地のワインビジネス戦略」という科目が私の分野を中心に確立でき、臨地研修を毎年実施しています。また、同時に 2015 年度から毎年 SupAgro の学生と教員・スタッフを京都大学に招聘し、山梨大学附属ワイン科学研究センターとも連携して関西や甲府のワイナリー及び関連施設での臨地研修を実施しています。そして、この招聘事業に合わせて京都大学で ASEV 日本ブドウ・ワイン学会西日本地域研究会の研究集会や山梨大学でのセミナー等を実施し、招聘した研究者の講演を含めて当学会としての普及事業を実施してきています。なお、この交流事業の実績を踏まえ、2016 年度より京都大学大学院農学研究科と SupAgro とが学術及び学生交流協定を締結するに至っています。また、ワイン・ブドウ研究の国際ネットワークとして有名な OENOVITI INTERNATIONAL に 2016 年度山梨大学が加盟したのに続き、京都大学大学院農学研究科が 2017 年度に加盟し、昨年 11 月 17 日にこの事務局が置かれているボルドー大学附属ワイン科学研究センターにおいて加盟調印式が行われました。ボルドー大学とは京都大学、山梨大学が既に学術及び学生交流協定を締結していま

す。昨年4月から3カ月半の間、京都大学大学院農学研究科が SupAgro のトレグロッサ教授を招聘し、「多様な主体が構成するワインビジネスにおける技術・経営革新の日仏比較」という課題で共同研究を実施しました。また、昨年12月から4カ月間、私が SupAgro に招聘され、「南仏ワイン醸造協同組合の統治と経営及びワインビジネスの日仏比較」という課題で共同研究を実施しました。さらに、今年3月にSGU(スーパー・グローバル・ユニバーシティ:文科省の事業)の一環として SupAgro からモンテーニュ教授を招聘し、「Wine Economics and Market Chain」というタイトルで大学院生に対して集中講義を実施しました。本年度は7月に SupAgro からサイゼ准教授を招聘し、「The Characteristics and Evolutions of French Wine Coops, the deals with their ways of governance (theoretical and real aspects)」というタイトルで同様の集中講義を実施予定です。

昨年8月に開催しました西日本地域研究会第18回研究集会において「ニュージーランド・ワイン及びコヤマワインズとマウントフォード・エステートの現状と展望」というタイトルで講演を依頼した小山竜宇氏や SupAgro で懇意になったクリージー教授(元リンカーン大学ワイン・ブドウ部門在籍で現在 SupAgro に移籍)とのネットワークを利用し、本年度、京都大学大学院農学研究科がニュージーランドのリンカーン大学との学術及び学生交流協定を結ぶべく動いています。さらに SupAgro での海外研究者とのネットワークを利用し、近い将来にはオーストラリアのチャールズスチュアート大学ワガワガ(Wagga Wagga)キャンパスとの学術及び学生交流を目指していきたいと考えております。

これらの協定が締結された暁には、山梨大学附属ワイン科学研究センターを中心に京都大学も連なり、ASEVの事務局のあるUCDavis, ボルドー大学, モンペリエ SupAgro, ニュージーランドのリンカーン大学, オーストラリアのチャールズスチュアート大学とのワイン・ブドウ研究・教育・普及にかかる「ゴールドン・トライアングル」が形成できると信じます。そして、この関係をベースに東欧や南米, 南ア, アジア等とワイン研究・教育・普及にかかる国際ネットワークが実質化することを期待するとともに、その構築に向け京

都大学としても努力する所存です。

ワイン・ブドウに関する国際的な研究ネットワークは、これ以外にも"Lien de la Vigne"や"GiESCO (Groupe international d'Experts en Systèmes vitivinicoles pour la CoOpération)"等があります。"Lien de la Vigne"の年次大会が今年4月にパリで開催され、SupAgro から招聘されて参加しました。"GiESCO"の大会は来年6月にアテネで開催予定です。

国内に目を向けると、2016年度より(独)酒類総合研究所が代表機関となり、山梨県果樹試験場など10の共同研究機関と、道産ワイン懇談会など10の研究協力機関が「日本ワインの競争力強化コンソーシアム」を形成し、高品質で世界と競争できる日本ワインを実現するため、これらの機関が丸となり醸造用ブドウの栽培や醸造の実証研究を進めています。また、信州大学でも2016年8月よりワイン作りに適した収穫時期や気候に関する情報を地域生産者に提供することを狙い「千曲川ワインバレー分析センター」が新設されました。同様な取り組みは大阪府でもあり、大阪の気候や土壌に合うブドウやワインの研究を進め、大阪産ワインのブランド力を高めることを狙い大阪府環境農林水産総合研究所内に「ぶどう・ワインラボ」が本年3月に開設されました。北海道大学大学院農学研究院では昨年度よりワインコースが開かれており、本格的なワイン教育が始められています。福井県でも本年度より「ふくいワインカレッジ」が開講されましたが、ワイン・ブドウについての本格的な教育だけでなく、県内の中山間の地域活性化に資するワイナリーを受講者に実際に設立してもらうことも狙っています。

このようにワイン・ブドウを巡る研究・教育・普及の各取り組みがわが国において矢継ぎ早に展開される中、国産ワインの酒質の急激な向上と共に需要も着実に拡大しつつあります。

しかし、この方向の腰を折るような制度が本年10月1日より国税庁により施行されようとしています。それは、多くの中小ワイナリーには十分な余裕もないまま、GI(地理的表示)を厳格に適用しようというものです。確かにGIの重要性は理解できますが、なぜこの時期なのかという疑義があります。国内ワイン産業の特徴として、いくつかの点を列挙してみましょう。

①大手食品会社翼下の大規模ワイナリーと中小ワイナ

リーとの併存・棲み分構造, ②中小ワイナリーの地域農業・地域経済への大きな貢献性, ③中小ワイナリーの財務基盤の脆弱性, ④国内でのワイン用ブドウ作りの困難性とワイン用ブドウの慢性的不足, ⑤ワイン用ブドウの地域を超えた連携の必要性, ⑥今後より強まる安価な海外ワインの流入への対応の必要性, そして最後に最も重要なことですが⑦ワイン用ブドウの諸元もさることながら, ワインメーカーの惜しめない継続的な血の滲むような創意工夫・努力・苦勞の元で初めて良いワインが紡ぎ出されるという現実です. このような特徴を持つ国内ワイン産業構造の中で, 中小ワイナリーがこれまで苦勞して構築してきたブランド名は, 当該地域名に依存することが極めて多く, 本制度がこのまま施行されるなら本年 10 月 1 日から従来からのブランド名では売れなくなり, 財務的に重大な局面を迎える中小ワイナリーが出現することを危惧します.

もともと国は, 現在国産ワインと呼ばれるものの中で数%のシェアしかない国内産ブドウを使用してのワイン造りを, より強力に推進していこうという方針を持っていた訳です. しかし, 10 月 1 日から施行されようとしているこの GI 制度は, これまで中小ワイナリーが苦勞して形成してきたワイン用ブドウ供給の地域を超えた連携構造をも崩し, この方針を逆に弱めかねない結果を生ずる可能性が多いにあり, 拙速との謗りは免れないでしょう.

ここは国税庁ももう少し温かい眼差しの下, 国内の中小ワイナリーを育てていくという姿勢で, ラベルへの追加的な表示で原料の諸元を明らかにしつつ, この条件下で当面の間, 従来ブランド名の使用を許すという寛大な制度に修正してもらうことを期待したいと思います. 折角, ここまで頑張ってきた中小ワイナリーに対して, 「角を矯めて牛を殺す」ことにならないよう願うばかりです. ワインとは, ブドウや酵母, オーク樽はもちろんのこと各地域の自然に育まれて努力・成長するワインメーカーの血と汗も大いに溶け込んだ「農産物」だということの「想像力」が, 今我々には必要なのではないのでしょうか.

