

【2020年日本ブドウ・ワイン学会 功績賞, 功労賞 受賞講演】

## 日本ブドウ・ワイン学会 功績賞および功労賞受賞に感謝を込めて

佐藤 充克

山梨大学ワイン科学研究センター・客員教授

### 2020 ASEV JAPAN Outstanding Contribution Award and Professional Recognition Award

Michikatsu SATO

Former Prof. of University of Yamanashi, Institute of Enology and Viticulture

この度、日本ブドウ・ワイン学会功績賞および功労賞を頂き、身に余る光栄であり、関係の学会賞担当事務の皆様を初め、理事、評議員の皆様に深く御礼申し上げます。特にご推薦頂いた小田滋晃学会誌編集委員長および会長の後藤奈美先生に深甚なる御礼を申し上げます。

#### 1. 功績賞および功労賞受賞に関して

日本ブドウ・ワイン学会の功績賞は、本学会 American Society of Enology & Viticulture (ASEV) の最高賞、Merit Awardに相当する賞であり、日本では昨年の戸塚先生に次いで、二人目の受賞で、身に余る光栄です。功績賞はワインの醸造技術の発展と酒質向上に対する多大な学術的貢献が評価されたも

のです。また、功労賞は主に人材育成の功労に対する賞ですが、山梨大学の人材養成拠点事業や、ほぼ同時に始まった山梨県ワイン製造組合の補助で開始した、ブドウ栽培農家とワイン醸造家の会（若手の会）での功

労が評価されたものと思われます。受賞まで査読付き論文は40報ありますが、論文投稿や受賞に関わる経歴を以下に示します。

#### 1-1. メルシャン(株)入社, 国内留学およびワインとの関わり

私は東北大学農学部農芸化学科を卒業(1971)後、三楽オーシャン(株)(現在、メルシャン(株))に入社、中央研究所で抗生物質と酵素の生産力価向上の業務を行った。当時、開発したばかりで生産力価の低かった、マクロライド抗生物質ジョサマイシンの生産改良に取り組み、10倍以上の力価向上に成功した。力価が10倍以上は、即ち生産原価が1/10以下になることであり、入社3年で研究業務に高い評価を受けた。その結果、1974年より東京大学農学部農芸化学科発酵学研究室(当時:有馬啓教授)への留学を許された。ここで、3年間、新規抗生物質の検索を行い、新規抗腫瘍・抗真菌抗生物質を発見し、メルシャンに戻り、新物質の構造、生理作用、発酵生産の研究を継続、論文5報を投稿、1987年、当時の別府輝彦教授を主査とした東大・農学研究科より博士の学位を拝受した。1977年、会社復帰後は抗生物質や酵素の研究をしながら、酒類の調理加工利用の研究も行い、ワインについても調理加工分野の研究をスター



トした。牛井用肉のワインによる軟化と呈味改善やみりんの呈味向上作用がテーマであった。また、好アルカリ細菌によるシクロデキストリン (CD) の研究も遂行し、工業生産に成功した。CDは不安定で揮散性の香気成分の安定化に著効を示し、チューブ入りワサビやショウガの安定化などに広く使用されている。後に (1987)、米国化学会 (ACS) から、CDに関する講演を依頼され、マイアミのACS年次大会で講演し、世界のCD生産にも貢献した。

#### 1-2. メルシャンでのワイン製造研究

1980年代初頭、社長に味の素株の副社長であった鈴木忠雄氏が就任し、経営体制改善を遂行した。業務変更により、酒類開発にも傾注することとなり、研究所も従来の抗生物質主体から、半分は酒類研究となり、私も医薬品担当から酒類食品担当となった。この頃最初に開発したのが大ヒットした「ピーチ・ツリーフィズ」である。1987年、学位取得後、課長に昇進、研究所に基礎酒類研究室が設置され、室長に任命された。ここからワイン酵母の育種研究を開始し、特許出願と共に、多くの論文を投稿した。また、酵母によるブドウの配糖体香気前駆体から香気成分遊離の研究を進め、この研究は米国ASEV年次大会で口頭発表した。

日本ブドウ・ワイン学会は1983年に発足し、年次大会が開始され、これに毎年参加するようになった。当時、日本ソムリエ協会も発足し、第一回ソムリエ認定試験が1985年に行われた。1986年、製造業務や販売業務担当者にはワイン・アドバイザー資格が設けられ、メルシャンの研究所からも受験することになったので、主にボルドーとブルゴーニュの高級ワインをテスティングし、高品質ワインの味と香りを覚える訓練を開始した。当時、高級ワインも価格がそれ程高くなく、多くの高級ワインを毎月、勉強会でテスティングできた。ここで、ワインの官能評価の標準になると考えられる、多くの高級ワインの味と香りを経験出来た。

#### 1-3. カリフォルニア大学デービス校留学と日本ブドウ・ワイン学会との関係

日本ブドウ・ワイン学会誌の出版開始は1990年であった。この頃、ワインの基礎研究を進めながら、多

くのワインを知っていくと、高品質ワインは高品質ブドウからのみ製造できることが分かり、ブドウ栽培研究の重要性を認識した。丁度その頃、カリフォルニア大学デービス校のブドウ生理学者、Dr. Mark A. Matthewsが筑波大学にサバティカル・イヤーで滞在しており、日本ブドウ・ワイン学会の年次大会にも参加した。そこで、彼にシャトー・メルシャンで醸造用ブドウの生理学的講演を依頼した。私は、彼の講演を逐次通訳し、親しい間柄となった。そこで、彼にカリフォルニア大学デービス校 (UC Davis) への留学の打診をした。1991年、バブル破綻が現実的になり始め、留学の可能性は最後の年と思われたので、当時の常務取締役・研究所長を説得、留学を実現した。受け入れはMark A. Matthewsがしてくれて、1991年から1992年春まで、UC Davisでブドウ栽培の勉強と薬培養の研究が出来た。1992年に帰国、日本ブドウ・ワイン学会に積極参加し、現在も継続している学会誌*Am. J. Enol. Vitic.*のアブストラクト邦訳を開始した。また、日本ブドウ・ワイン学会の評議員および論文審査委員に就任し、現在も継続し学会運営に協力している。特に、査読委員として、ワインのポリフェノールや醸造関係の多くの投稿論文の審査に関わっている。米国留学後、ブドウ栽培研究に取り組み、当時、委託栽培を依頼していたブドウ園の改良研究を行った。この間、リースリングへの低濃度ジベレリン処理の果穂伸長作用を明らかとし、*J. ASEV Jpn* (1999) に投稿、掲載された。

#### 1-4. 赤ワイン・ブームとメルシャン酒類研究所

留学から帰国後、当時、常務取締役であった大塚先生の依頼で、評価が高まっていた甲州ブドウのシュール・リー製法について、論文としてまとめ、*Am. J. Enol. Vitic.* に投稿、掲載された (1994)。この論文は当時、日本の民間企業から*Am. J. Enol. Vitic.* に掲載された最初の論文であった。日本ブドウ・ワイン学会では、ほぼ毎年研究発表を行うと共に、学会発表の座長を務めてきた。米国留学中にCBSテレビで赤ワインのフレンチ・バラドックスの番組「60 min」があり、米国では1992年から赤ワイン・ブームが起きた。私は留学中にこの番組を見て、帰国後直ぐ赤ワインの活性酸素消去活性の研究を開始した。1995年頃から、多くのテレビ健康番組で赤ワイン・

ポリフェノールの活性酸素消去活性を紹介したところ、日本でも1996年ごろから、赤ワイン・ブームが起きた。そこで、ポリフェノールを多く含む(キャッチコピー：ポリフェノール2倍)赤ワイン、ボン・ルージュを開発した(1996秋)。1997年から赤ワインの大ブームとなり、1998年にピークで年間一人当たりの赤ワイン消費量が初めて2.3 L (2.3 L = フルボトル3本/年)を超えた。それまで販売不振で長期在庫となっていた赤ワインが、全て売り切れる現象が起き、多くのワインメーカーから感謝された。メルシャンはボン・ルージュの売り上げが年間70万ケースを超え、それまで60年間赤字であったワイン事業が初めて黒字化できた。これが高く評価され、1999年に酒類関係研究所の所長を任命された。米国留学を機に、国際学会などを通し、世界のワイン関係研究者と親しくなり、ワイン醸造酵母やMLFの乳酸菌などのサンプルや情報を世界から得られるようになった。

#### 1-5. NEDOアルコール事業本部

2001年、新エネルギー産業技術総合開発機構(NEDO)のアルコール事業本部運営の工業用アルコール一手独占販売が2005年度末で終了する事が国会で決定した。NEDOアルコール事業を民間と対抗できるレベルにする必要があるため、2002年にNEDOから新事業開発の出来る人材の要請がメルシャンにあった。私が名指しで希望されたようで、NEDOに出向するよう指示された。メルシャンも工業用アルコールをNEDOに販売しており、断れない事情もあったようである。NEDOで新事業開発研究を始めたが、特許部がなかったため、特許関係を指導し、特許関係部署を立ち上げた。民間から来た社長から、特許を出しながら新事業をする上で、出向はまずいので、NEDOの社員になれと言われ、メルシャンを退職した。NEDOでは種々の新事業を開発すると共に、製造していたアルコールの品質に問題があったため、アルコール商品の官能評価システムを構築した。アルコール製造にかかわる副産物の商品化と主力商品の品質向上を達成し、2006年4月に民営化を達成した。社名は日本アルコール産業株式会社(J.alco)である。

#### 1-6. 山梨大学ワイン科学研究センター特任教授としての人材養成事業

2006年6月に山梨大学ワイン科学研究センター長、高柳先生から電話があり、文科省の地方人材養成事業として、5年間のワイン人材養成拠点事業の予算が取れたので、教授としての採用が打診された。当時、NEDOアルコール事業本部は民営化されたばかりで、社長から新会社の共同運営を強く希望されていたが、大学教授は個人的に年来の希望である旨を申し上げ、山梨大学教授への転出を納得頂いた。突然だったので、日本アルコール産業(株)の退職は10月末となり、11月1日から、山梨大学の教授となった。

11月にワイン科学研究センターの教授(特任教授)として赴任した。2007年から人材養成拠点事業を開始することになっており、大学には当時のセンター長、高柳教授が中心になり作成した、文科省予算獲得のための人材養成拠点事業計画があった。しかし、ボルドー大学のジル・ド・ルベル教授の協力や主な国内教授などへの講師依頼計画はあったが、拠点事業を国際的に高いレベルにするという目標に対し貧弱であった。特に、世界の有名教授の講師依頼や計画していた豪州のアデレード大学留学のシステムなど、全く進めていなかった。そこで、11月から世界中を回り、アデレード大学での留学システム構築、UC Davisの植物生理学の世界的権威のM.A. Matthews教授にブドウ栽培講義、ボルドー大学のルベル教授にワイン官能評価講義の依頼を行った。

人材養成拠点の授業参加中に、製造に関わった自分のワインを持ち寄り、互いのワインを評価し合う飲み会を定期的で開催した。これにより、自分のワインの欠点や改良方法を互いに話し合う機会が出来た。拠点事業により、山梨県のワインの品質向上が顕著であるが、この互いの意見交換ができる飲み会の貢献が大きいと思われる。

また、拠点の授業を完全に習得させるために、山梨大学ワイン科学士の資格認定制度を立ち上げた。拠点授業の講師には、ワイン製造に優れた仕事を行ったヒトに依頼し、常に拠点授業のレベルアップを図った。学生は社会人のワイン関係経験2年以上の7~10名、大学院学生2~4名であった。2007年は10月から翌年1月末までの講義で、大学院生のア

デレード大留学は2008年2月と3月であった。山梨大学ワイン科学士の試験はワインのオフ・フレーバー3種のブラインド官能試験、赤および白ワインのブラインド官能試験（産地、生産年、官能評価）および3時間に亘る筆記試験とし、80%以上の正解率を合格とした。2008年3月に試験を実施、5～6月に学長からの合格証明書授与式を行った。初年度は全ての全国紙に山梨大学のワイン人材養成拠点事業の紹介が掲載された。文科省の予算は2010年度までであったが、その後、名称はワイン・フロンティアリーダー養成プログラムに変更になったが、現在も継続している。本事業にてワイン科学士となった修了生は、毎年、国産ワイン・コンクールで多くの金賞を受賞し、山梨県のワイン品質向上に多大の貢献を行っている。

ワイン人材養成拠点授業の開始とほぼ同時に、山梨県ワイン酒造組合から予算を頂き、若手ブドウ栽培家とワイン醸造者の会である「若手の会」が始まり、栽培農家と醸造者が一緒に講演会に参加し、その後、拠点事業でも行っている、自分の醸造したワインを持ち寄る懇親会を開始した。「若手の会」の初代会長は人材養成拠点でも多大な協力を頂いたメルシャン(株)の安蔵氏が就任した。人材養成拠点の参加者は「若手の会」にも参加するよう勧めた。私は甲府に住んでいた2011年3月までは「若手の会」に常に参加した。

#### 1-7. 山梨大学特任教授以降のワイン技術教育

特任教授は2011年3月で終了したが、ワイン人材養成拠点の授業は教授時代と同じものを行っており、山梨大学ワイン科学士の試験や、試験の為のオフ・フレーバーの官能訓練は教授退官後も継続している。

セティ・カンパニーは2008年頃から顧問を行っており、Lallemandの外人講師講演の通訳を行っている。海外のワイン製造関係各社の技術講演の通訳をLaffortやOenobrandについて行っている。難しい内容については、技術解説付きの通訳をしているので、内容が良く理解できたと好評を頂いている。

教授退官後、モンデ酒造の技術顧問を7年間務めた。モンデ酒造は私が顧問で行くまでコンクールで受賞がなかったが、2011年には国産ワイン・コン

クールで金賞を受賞し、その後も多くの受賞を継続している。2018年からは宮城県の仙台秋保醸造所の技術顧問を始めた。宮城県に新規にできたワイナリーのメンバーを集め、宮城県ワイン・アカデミーの講習会として、秋保ワイナリー以外のワイナリーのメンバーにも声をかけ、ワイン製造の基礎を教えている。秋保ワイナリーのワインは品質向上が顕著で、良好な売り上げに寄与している。教育は、特にワインのオフ・フレーバーの官能訓練を毎年行っている。秋保ワイナリーの講習会に参加していたメンバーから、宮城県に南三陸ワイナリー、福島市に吾妻山麓醸造所が出来、2020年からワイン製造を開始した。これらのワイナリーは双方とも技術顧問としてワイン製造について指導している。

以上、私はメルシャン(株)入社以来、素晴らしい上司、同僚、後輩に恵まれ、私の人生の目標でもある人材育成を気持ちよく継続できています。全て私の周りには素晴らしい人たちのお陰と、深く感謝しております。今回の学会の受賞も、全て皆様のご協力のお陰であります。健康なうちは、継続して皆様のお役に立ちたいと考えておりますので、宜しくお願ひ申し上げます。最後に、私の我儘な仕事ばかりの生き方に付き合ってくれた妻、美津子に深謝いたします。