J. ASEV Jpn., Vol. 32, No. 3, 127–130 (2021)

American Society for
Enology & Viticulture
JAPAN Chapter

【学 術 情 報】

GI大阪取得への挑戦

高井　利洋*

大阪ワイナリー協会　〒545-0052　大阪市阿倍野区阿倍野筋2-4-48

Challenge to Acquire GI Osaka

Toshihiro TAKAI*

Osaka Wineries Association
2-4-48, Abenosuji Abenoku Osaka-City, Osaka, 545-0052, Japan

1. はじめに

3年ほど前，大阪ワイナリー協会の総会で，会長の私が「大阪でもGI取ろうや」と，ひとこと言い出したのがきっかけだったと思う．その日参加していたワイナリーの代表たちは，ポカンとした感じで，「GIてなんや？」と，口々に疑問があふれ，意味すら分からない状況であった．「GI？」のような状態からスタートして，勉強会を繰り返し，大阪国税局とのやり取り，最後は国税庁からのアドバイスまでいただいて，2021年6月30日に，やっとの思いで，「GI大阪」の認証制度が取得（正式には国税庁長官から指定されるものであるが，ここではわかりやすく取得と記する）できたというお話をさせていただく．今後，うちでもGI認証制度を取得しようとしている地域のワイナリー団体の参考になればと思い，ここに大阪の奮闘を記す．

2. なぜGIを

昭和の初期の一時期，日本一のぶどうの産地は大阪であった．山梨と岡山と首位を争っていた．こんな事を知っておられる方はほとんどいないと思う．また，日本国中にワインの味を広めたのも大阪である．赤玉ポートワインがそれだ．さらに，享和元年（1801年）に発行された「河内名所図会」には大阪の富田林がぶどうの産地であったという記述がある．「いにしへは富田芝とて，広き野にてありしが，天正の頃，公命によりて，市店建続きて，商人多し．特には，水勝れて善れば，酒造る業の家数軒をならぶ．又，名産葡萄は農家の前栽に棚作り，多く栽る．初秋の頃は，鈴の如く生て市に出す．其味，他にまさりて甘美也．葡萄酒も此地の名産としらる．」との記載がある．天正とは，安土桃山時代の1573年から1592年までで，つまり，400年以上も昔である．これらの歴史は，我々大阪のワイナリーにとって重要な遺産であるとともに，大きなプレッシャーでもある．規模ではなく，違った次元での挑戦を考えさせてくれる遺産である．

2018年10月よりワインの表示ルールが変わり，地名を付けて販売するには，その地域のぶどうを85％以上使用しないといけなくなった．我々大阪のワイナリーにとっては大変大きな問題であった．大阪は大都会であり，地価も高く，農地は全て急傾斜地の畑ばかりであり，農業従事者の平均年齢は70才を超えている．この様な状況下で他産地で契約農園を増加させて来た矢先の法律の変更である．しかし，国が大きく舵を切ったからには，もう元には戻らないと思い，思い切ってGI取得を決断ぜざるを得なかっ

* Corresponding author：（e-mail: kingselby@kashiwara-wine.com）

た．この時点では，山梨と北海道がGI認証制度を取得しており，その次に続きたいということであった．

GIとは，地理的表示のことで，その名称や認定を受けた産品が保護され，不正使用に対しては取締りが行われる．つまり，地域ブランドを守るための制度であり，お酒に関しては国税庁が所管している．大阪府のワイナリー数は，山梨県や北海道と比較して格段に少なく，それぞれの企業規模やビジネスの方向性，ワインに対する方向性も結構バラバラなのに，地域ブランドとしてどうするのかということが話し合われた．

大阪ワイナリー協会内で話し合っていくうちに，バラバラだと思っていた方向性だが，実は一致しているところもたくさんあることに気づいていった．まず，大阪のワイナリーでは，デラウェアのワインを主力としており，将来ともこの品種のワインで勝負し，どのワイナリーでも品質向上を目指し努力していたということ．ヨーロッパ系統の赤ワイン用品種では，夏期に夜温が高い大阪では色がのりにくい問題があり，皆が非常に工夫しながら栽培技術を向上させていたということ．また，近年の高温多雨によるぶどうの品質の低下や病気に対しても，降雨の影響を最小限にするための土壌改良，草生栽培，傾斜地の利用など，病気に対する対策として風や雨よけの利用，病気の早期発見など，この地域ならではの対策を同じように取っていることもわかってきた．つまり，まったくバラバラだと思っていたワインは，実は同じような環境で同じような栽培方法でぶどうが作られ，それぞれが思い描くワインとして醸造されていたのだ．これなら地域ブランドと名乗っても間違いではない，むしろ，同じテロワールのワインである．地域ブランドとして，これらの大阪ワインを売り出し，守っていくのは当たり前のことである．

3. GIの基準はどうするの？

GIの認証制度では，ワインや使用する果実，醸造方法に対しいろいろな基準が決められており，それに合致していないワインは認証できないという，厳しい条件がある．大阪で醸造されているワインは多種多様であり，どのような基準を取ればよいのか，これは多くの話し合いが必要な項目である．先行されていた山梨や北海道の基準を参考に，大阪案を検討していった．

まず，主要品種のデラウェアの果汁糖度の基準だ．デラウェアは面白い品種で，完熟でなくてもワインが製造でき，早摘みだと爽やかなワインに，完熟だと深みのある風味を醸し出すワインとなる．大阪では一番メジャーで，多種多様なワインが醸造されている．GI山梨では甲州種を14.0%以上とし，GI北海道ではラブラスカ種を13.0%以上としている．それなら，デラウェアも甲州種と同じ14%としようとした．ところが，話し合っていくうちに，先ほどの早摘みワインでは14%は厳しいとの声が．逆に完熟ではもう少し上げても大丈夫との声も．また，早摘みと完熟の区別をどうするのか．国税局も入り難問に阻まれていた．ところが，都合よく，地元のぶどう・ワインを研究している（地独）大阪府立環境農林水産総合研究所（以下，研究所）が，デラウェアの早摘みや完熟など収穫時期ごとの果実品質やそれを醸造したワインの研究を進めており，詳細なデータを持っていた．そのデータを活用し，「早摘み」を定義することで2段階に果実糖度を決めることとなった．さらに，各ワイナリーのこれまでのデータを合わせ，デラウェアの果実糖度は18%以上とし，早摘みだけは12%以上とした．デラウェアの果汁糖度を決めるだけで，結構な労力を要したのである．

最近，自然派ワインが流行りで，新たにワイナリーを立ち上げたい人たちはこの自然派ワインを目指す人の割合が高い．ただし，怪しげな発酵を醸し出しているワインもあると聞く．この怪しげな発酵ワインはGI大阪に認定したくないというのが，大阪ワイナリー協会全ワイナリーの希望である．怪しげな発酵ワインがヒスタミンを生成していれば最悪である．まず，全ワイナリーの主力ワインのヒスタミン含量を測定した．その結果，すべてのワインからヒスタミンは検出されなかった．そこで，ヒスタミンもGI大阪の基準値に参入させようとしたが，諸事情で断念した．その代わり，揮発酸値の基準をヨーロッパの基準値を参考に0.98g/L以下とし，厳しめの値とした．もちろん，全ワイナリーのワインは基準を満たしていることを確認している．

逆に，総亜硫酸値は低く設定した．ぶどうの適切

な栽培管理と腐敗果などを丁寧に取り除くサビ取り，酸化を防ぐ醸造手法などにより，低い亜硫酸値でも品質の高いワイン醸造が保たれることを示せる値とした．これらの栽培管理や醸造前の手間を怠ると亜硫酸量を増加せざるえなくなり，この設定値ではまともなワインができなくなる可能性がある．そのようなワインには，ご遠慮いただくための数値である．

4. 官能検査

官能試験については，当初，よくあるワインの色合いや風味などの項目を5段階で評価する点数方式を考えていた．それらの項目を考えていくうちに，「大阪らしさ」はどのように評価するのかとの声が上がった．ワインでの「大阪らしさ」とは．難しい課題である．この「大阪らしさ」がなければ，ただのワイン品評になり，GI大阪の意味がなくなる．いろいろ議論した結果，最終的に審査員がGI大阪として，認めるか認めないかを決め，審査員全員一致で認められたものだけをGI大阪として認証するという，非常に大胆で，非常にシンプルで，非常に厳しい提案がなされ，承認された．審査員としては大阪ワイナリー協会員から5名，研究所から1名，大阪国税局から1名の7名体制．大阪らしさが分かるのは，大阪ワインと日常的に付き合っている人だということ．ただし，内輪だけでは反則なので，外部より2名招集した．

5. GI大阪とは

表1に，GI大阪のワイン生産基準値について示す．基準値だけを示すと，これのどこが大阪ワインなのか判らなくなるのだが，基準値を決めるにあたっての上記の経緯や思いを汲み取っていただくと少しは理解していただけるかと考える．ワインの「大阪らしさ」を知るには，大阪のワイナリーを訪れ，ワイナリーの人々と話をし，そこでワインを飲んでいただく，それを繰り返していただくと，少しずつ分かっていただけるかなと思う．

表1　GI大阪のワイン生産基準（抜粋）

生産地域	大阪で収穫されたぶどう100%
原料ぶどうの品種	デラウェア、甲州、巨峰、ピオーネ、大阪RN-1、シャルドネ、リースリング、ナイアガラ、ソービニヨン·ブラン、シラー、シュナン・ブラン、ピノ・ノワール、キャンベル・アーリー、メルロー、カベルネ・ソーヴィニヨン、アルモ・ノワール、プティ・ヴェルド、タナ、アルバリーニョ、サンジョベーゼ、バルベーラ、グルナッシュ、プティ・マンサン、マスカット・ベーリーA、ネオマスカット、ベーリー・アリカントA、ブラック・クイーン、ヤマソービニヨン、ビジュノワール、富士の夢、カベルネ・フラン、レゲント、バッカス、ケルナー、モンドブリエ、テンプラニーリョ 掲載品種　36種
果汁糖度	デラウェア18.0%以上 （デラ早摘み12%以上） 甲州　14%以上 その他の品種16%以上 発泡ワイン12%以上 (天候不順時は１%猶予あり)
アルコール度数	9%以上 （甘口のもの（残糖分が45g/L以上のもの）は4.5%以上）
総亜硫酸値	190mg/kg以下
揮発酸値	0.98g/L以下
総酸値	3.5g/L以上
製法	日本ワインであること 貯蔵、瓶詰する場合は大阪府内で行うこと。 除酸剤については、総酸値を1.0g/L低減させるまで加えることができる。 補酸として1.0g/L以下。 補糖は、糖類の重量の合計が、果実に含まれる糖類の重量以下。
試飲検査	官能検査あり

図1　GI大阪のロゴマーク

大阪ワイナリー協会は，規模が小さく，こぢんまりとした団体であるがゆえに，議論を戦わせながら協会委員全員で基準値を決めることができたのだが，大きな団体では，基準値一つ決めるにも多大な労力が必要ではないかといらぬ心配をしてしまう．

認証制度の申請をしてから指定されるまでにかなり期間があったので，この期間にGI大阪認証用のロゴマークを作成した．このロゴマークは，商品に表示されるものであるので，そのワインの雰囲気をつぶさない様なものであることが必須である．ワイナリー協会事務局の森氏がいろいろと試行錯誤しながら作り上げてくれたのが図1である．シンプルながら洗練されたデザインとなっている．認証されたワインにはこのロゴマークがあるので，大阪ワイン購入時にはぜひご確認いただきたい．

6. 第1回GI大阪審査会

2021年7月14日に，第1回GI大阪審査会が研究所にて行われた．6月30日にGI大阪が取得でき，急遽準備した審査会であったが，各ワイナリーから10種のワインが申請された．各社ともすでに瓶詰が終わり，販売開始されていたものであり，残り少ない本数のものもあったが，とりあえず自信作を出していただいた．当日，審査会に出されたものは，研究所にて分析も終わり，GI大阪の基準に合致していることも確認されたものである．審査員全員の認証許可が必要な厳しい条件下，最終の官能検査が執り行われた（図2）．数社のマスコミの取材もあり，真剣な雰囲気が漂う中，別室審議なども経て，10種すべてのワインがGI大阪に認証された（図3）．

7. GI大阪の今後に向けた取り組み

GI大阪の認証制度を取得し，審査会も終わったのち，数社のマスコミからの取材があった．昨今のコロナ禍で，お酒関係の広報が制限されている中であったので，非常に助かり，有り難かった．地域ブランドとしてGI大阪を大きく育てていくには，マスコミの力は借りなくてはいけないし，流行りのSNSなども活用していかなければならない．一般消費者に地域ブランドであるGI大阪を知ってもらうには多大な努力が必要である．ワイン自体がまだ，日常的に飲まれている方が少ない．ワインは地酒であり，それぞれのボトルには，それぞれの物語があることを知ってもらうことから始めなければならない．その地域のワインを飲めば，その地域のことを知りたくなるような，そのようなGI大阪ワインを目指して努力していきたい．

図2　第1回GI大阪審査会官能検査のようす

図3　第1回GI大阪審査会にて認定された10種のワイン