

**【学術情報】**

## 日本ワインコンクール（Japan Wine Competition）2022 報告

恩田 匠<sup>1\*</sup>・眞田卓也<sup>2</sup>

<sup>1</sup>山梨県産業技術センター 〒409-1316 山梨県甲州市勝沼町勝沼2517

<sup>2</sup>山梨県産業労働部産業振興課 〒400-8501 山梨県甲府市丸の内1-6-1

### Outline of Japan Wine Competition 2022 (18th Japan Domestic Wine Competition)

Takumi ONDA<sup>1\*</sup> and Takuya SANADA<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Yamanashi Industrial Technology Center

2517, Katsunuma, Katsunuma-cho, Koshu-shi, Yamanashi 409-1316 JAPAN

<sup>2</sup>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回が開催された日本ワインコンクールは、国産原料ブドウを100%用いたワインを対象として、「競争原理」を導入した我が国初めてのコンクールである。2019年まで毎年1回、これまでに17回のコンクールが行われた。

しかしながら、2019年末から発生した新型コロナウイルス感染症の影響を受け、2020年および2021年に計画したコンクールは中止となった。2022年7月、世界的にも新型コロナウイルス感染症の完全な終息にはほど遠く、我が国では6回目の感染拡大期（いわゆる第6波）が緩やかに減少し、新たな感染拡大（第7波）に転じつつある時期ではあったが、感染対策を徹底する中でコンクールを3年ぶりに開催するに至った。本報では、この第18回日本ワインコンクールの概要について報告する。

#### 開催目的

本コンクールは、「国産原料ぶどうを100%使用した日本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日本ワインの個性や地位を高めるため」に開催するものとされている。

#### 開催概要

##### (1) 主催と後援

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

\* Corresponding author (e-mail: onda-wkk@pref.yamanashi.lg.jp)

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，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) 開催日程および場所

今回の審査会は、令和4年7月13(水)～14日(木)に、山梨県立産業展示交流館アイメッセ山梨(山梨県甲府市大津町)を会場として開催された。

## (3) 表彰式

2019年までのコンクールでは、8月末に表彰式と一般公開を開催してきたが、今回は新型コロナウイルス感染症の蔓延防止のため、一般公開を中止とした。

表彰式は、8月27日(土)に、ホテル談露館(山梨県甲府市丸の内)で、参加人数を制限して開催した。

また、後述するように、表彰式同日にワイン生産者向けのセミナーが開催された。

## 審査概要

### (1) 応募規定

本コンクールの出品対象ワインは、「果実酒等の製法品質表示基準第1項第3号で定める『日本ワイン』」と定義されている。

今回から、甲州部門において、近年注目されている甲州の「オレンジワイン」を従来からの白ワインと区別して審査するために、エントリー時に『オレンジワインとしての出品か否か』を申告することとした。

## (2) 出品ワイン

今回は、27道府県の108ワイナリーから、総数706点が出品された(表1)。ワイナリー数としては過去最多であった。なお、今回は、新型コロナウイルス感染症拡大防止のため、審査会を最小限の人数で安心安全に開催するためにやむを得ない判断として、1社あたりの出品上限を18本に限定した。当初は、764本のエントリーがあったが、18本の出品数を超えたワイナリーには取り下げをお願いし、最終的に706本とした。

## (3) 審査員とグループ制

今回も25名の審査員体制で臨んだ(表2)。本コンクールは、第一回から、海外の外国人審査員を加えて審査を行ってきた。しかしながら、今回は新型コロナウイルス感染症の影響から、海外からの審査員を招聘することができず、日本人のみの構成となった。

これまでと同様に、各部門審査員5名の5グループ制とした。

表1 第18回日本ワインコンクール部門別の出品数とその推移

部門	ワイン数				増減% 22/19比
	2022年度	2019年度	2018年度	2017年度	
欧州系品種 赤	153	159	140	149	-3.8
国内改良等品種 赤	116	132	142	116	-12.1
北米系等品種 赤	5	10	10	9	-50.0
欧州・国内改良品種等ブレンド 赤	16	24	11	12	-33.3
欧州系品種 白	158	152	147	131	3.9
国内改良等品種 白	22	22	30	19	0.0
北米系等品種 白	28	31	36	34	-9.7
欧州・国内改良品種等ブレンド 白	10	14	14	17	-28.6
甲州	119	132	136	126	-9.8
極甘口	10	12	14	22	-16.7
ロゼ	28	40	50	36	-30.0
スパークリング	41	60	57	55	-31.7
計	706	788	787	726	

表2 第18回日本ワインコンクール審査員リスト

	所属名・役職名
阿部 眞久	NPO法人ワインクラスター北海道 理事
井黒 卓	(一社)日本ソムリエ協会
池田 秀和	山形県ワイン酒造組合 代表
石井 もと子	ワインコーディネーター&ジャーナリスト
伊藤 和秀	葡萄酒技術研究会エノログ部会 部会員
井上 公昭	山梨県ワイン酒造組合 代表
岩田 渉	(一社)日本ソムリエ協会
奥田 徹	山梨大学ワイン科学研究センター 教授/会長
恩田 匠	山梨県産業技術センター ワイン技術部 部長/審査委員長
河西 由喜	道産ワイン懇談会 代表
川邊 久之	エノリユーション 代表
楠田 卓也	ワイン&日本酒エデュケーター (株)テモ 代表取締役
兎島 速人	ワインエデュケーター 甲州エキスパート委員会 副委員長
後藤 千保	東京国税局課税第二部鑑定官室 鑑定官
庄内 文雄	山梨県ワイン酒造組合 代表
鷹野 永一	葡萄酒技術研究会エノログ部会 部会員
武井 千周	葡萄酒技術研究会エノログ部会 部会員
田辺 由美	ワインアンドワインカルチャー (株) 代表取締役
野田 森	長野県ワイン協会 代表
藤田 晃子	(独)酒類総合研究所 品質・評価研究部門 副部門長
藤野 勝久	日本ワイナリー協会 理事長代理
藤原 和彦	日本ブドウ・ワイン学会 会員
古屋 浩二	日本ブドウ・ワイン学会 会員
松尾 弘則	日本ワイナリー協会 参与
森 覚	(一社)日本ソムリエ協会

#### (4) 審査方法

ワインの審査は官能審査によるものであり、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プラスして発泡性・持続性の項目により審査された。2019年まで20点法により審査が行われたが、今回から、国際ブドウ・ワイン機構の審査方法に準拠し100点法が採用された。

また、2019年のコンクールから導入された、タブレット端末を用いた審査結果の入力が行われた。

本審査では、下記の基準に基づき評価をした。

- ・金 賞：85.0点以上を標準とする各部門エントリー数の3～5%相当
- ・銀 賞：82.0点以上85.0点未満を標準とする各部門エントリー数の10～15%相当

- ・銅 賞：80.0点以上82.0点未満を標準
- ・奨励賞：78.0点以上80.0点未満を標準

なお、部門最高賞として、5点以上の出品がある部門において銀賞以上を受賞した中で最高評点のワインを選出した。

各部門賞のうち銀賞以上を受賞した2,000円未満のワインの中から、最高評点のワインをコストパフォーマンス賞とした。

#### (5) 審査会における新型コロナウイルスの感染拡大防止対策

審査員および会場の運営に携わるスタッフ全員に、事前にPCR検査を実施し、陰性確認を行った上で開催した。また、審査会2日目の朝には、全員に抗原検査を実施した。また、会場に入る前には、体温測定と健康観察を行った。

審査会にあたっては、当然のことながら、審査などで必要なとき以外はマスクを着用した。各審査員は各自で、口に含んだワインやグラスに余ったワインの処理を行った。

なお、審査員の白衣やスタッフのエプロンは、不織布の使い捨てのものを使用した。

## 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ワインを表3に、部門別の受賞点数を表4に示した。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<sup>1)</sup>にも掲載されている。今回の受賞総数は、260点(約37%)であり、金賞24点(写真1)、銀賞71点、銅賞109点、奨励賞56点であった。

### (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

- ・153点の出品があり、金賞8点、銀賞17点、銅賞28点、奨励賞11点が選ばれた。
- ・出品ワインの原料ブドウ品種は、メルロやカベルネ・ソーヴィニヨン、カベルネ・フラン、ピノ・ノワールを単独あるいはブレンドしたものが多かった。3年ぶりの開催であったため、その製品の醸

表3 第18回日本ワインコンクールの金賞受賞ワイン

1	欧州系品種 赤	金・部門最高賞	ソラリス 千曲川 メルロー	2018	マンズワイン株式会社 小諸ワイナリー
2		金	サントリーフロンファーム 登美 赤 2017	2017	サントリー株式会社サントリー登美の丘 ワイナリー
3		金	ソラリス 小諸 メルロー	2018	マンズワイン株式会社 小諸ワイナリー
4		金	ソラリス ラ・クロワ	2018	マンズワイン株式会社 小諸ワイナリー
5		金	ソラリス マニフィカ	2015	マンズワイン株式会社 小諸ワイナリー
6		金	シャトー・メルシャン 腕子シラー	2019	メルシャン株式会社 シャトー・メル シャン
7		金	ミュゼドゥヴァン リミテッド塩尻メルロー 2020	2020	株式会社アルプス
8		金	DOMAINE HIROKI ルヴェ デュ ソレイユ2020	2020	株式会社ヴィニョブル安曇野
9	欧州系品種 白	金・部門最高賞	菊鹿シャルドネ 樽熟成 2019	2019	熊本ワインファーム株式会社
10		金	ソラリス 千曲川 ソーヴィニヨン・ブラン	2021	マンズワイン株式会社 小諸ワイナリー
11		金	NAC シャルドネ [樽熟] 2020	2020	株式会社 井筒ワイン
12		金	TOMOE シャルドネ待月 2020	2020	株式会社広島三次ワイナリー
13		金	シャトーマルス 穂坂日之城 シャルドネ プライベート・リ ザーブ 2019	2019	本坊酒造株式会社マルス山梨ワイナリー
14		金	久住シャルドネ Catwalk2019	2019	有限会社久住ワイナリー
15		金	余市ハーベスト ケルナー スペシャルキュヴェ 2019	2019	北海道ワイン株式会社
16		金	安心院ワイン アルバリーニョ	2021	三和酒類 株式会社 安心院葡萄酒工房
17	国内改良等 品種 赤	金賞・部門最高賞	NAC マスカット・ベリーA [遅摘み] 2019	2019	株式会社 井筒ワイン
18		金・ コストパフォーマンス賞	NAC マスカット・ベリーA 2021	2021	株式会社 井筒ワイン
19		金	岩の原葡萄園 ヘリテイジ 2019	2019	株式会社 岩の原葡萄園
20	甲州	金・部門最高賞・ コストパフォーマンス賞	シャンモリ 柑橘香 勝沼甲州 2021	2021	盛田甲州ワイナリー株式会社
21		金	キュリアス タイプOR	2021	蒼龍葡萄酒株式会社
22		金	勝沼甲州樽発酵	2021	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
23	極甘口	金・部門最高賞	ソラリス 信濃リースリング クリオ・エクストラクション	2019	マンズワイン株式会社 小諸ワイナリー
24	スパークリング	金・部門最高賞	安心院スパークリングワイン	2020	三和酒類 株式会社 安心院葡萄酒工房

表4 第18回日本ワインコンクールの部門別の受賞点数

部門		金賞	銀賞	銅賞	奨励賞	入賞数合計	エントリー数
欧州系品種	赤	8	17	28	11	64	153
	白	8	22	32	7	69	158
国内改良等品種	赤	3	5	6	9	23	116
	白	0	0	4	5	9	22
甲州		3	16	22	6	47	119
北米系等品種	赤	0	1	1	0	2	5
	白	0	3	3	5	11	28
欧州・国内改良品種等ブレンド	赤	0	0	0	3	3	16
	白	0	1	2	0	3	10
極甘口		1	2	0	1	4	10
ロゼワイン		0	1	5	5	11	28
スパークリング		1	3	6	4	14	41
計		24	71	109	56	260	706

- 造年の主体は2017年から2020年のものとなった。
- ・最高部門賞は、2018年産のメルロを100%用いたものであった。まさに日本産メルロの赤ワインの頂点にふさわしいものと高く評価された。良好な香りのインパクト、重厚な果実風味とフルボディ感、やわらかなタンニン、上品な樽香のバランスが絶妙であり、緻密に考えられた香味の調和が認められた。
  - ・他の金賞7点のうち6点は、メルロ単独のもの、メルロとカベルネ・ソーヴィニヨンのブレンド、メルロ、カベルネ・ソーヴィニヨンおよびプティ・ヴェルドのブレンドのものであった。いずれも、充実した果実風味、香味や樽香とのバランスが評価された。ブレンドされた製品は、そのブレンドのバランスが高く評価された。
  - ・1点は2015年産の古いものであったが、強い果実風味を保持し、高い熟成ポテンシャルを示したことが評価された。
  - ・その他金賞1点は、シラー単独のもので、香味のバランス、豊かなシラーの品種特性から評価された。
  - ・ボルドー系品種のうちメルロ単独のワインおよびメルロ主体のブレンドワインの出品数は多く、金賞受賞したのも多かったように、全体的にその品質は高かった。メルロの醸造用ブドウとしての栽培技術が成熟されていることがうかがわれた。
  - ・今回もカベルネ・ソーヴィニヨン単独のものから金賞は選出されず、カベルネ・ソーヴィニヨン主体のメルロとのブレンドワインから1本が金賞に選出された。カベルネ・ソーヴィニヨン原料の高品質化も望まれた。
  - ・シラー単独のワイン6点の評価は全体的に比較的高く評価された。日本におけるシラーのポテンシャルを再確認することとなった。
  - ・一方、今回もピノ・ノワールのももの品質は十分ではなく、日本における栽培技術の向上が課題と考えられた。
  - ・なお、各種のブレンドしたワインのバランスの良さが高評価を得る一方で、北米系の品種とのブレンドについてはその意図への疑問が呈された。
  - ・酸化劣化や微生物汚染などの大きな醸造上での瑕疵が認められるワインはほとんどなかった。一方

で、ごく一部のワインで、酸化臭、酸臭、揮発酸臭、ブレタノマイセス酵母による揮発性フェノール、未熟臭などのオフフレーバーがわずかに検出された。また、醸造年と照らし合わせて過熟傾向のものも若干認められた。

- ・欠陥のあるワインが少なく、良好なワインが多かったことから、日本ワインの確実な品質向上が確認された。醸造家の方々の日々の研鑽がうかがえた。

#### (b) 欧州系品種 白

- ・158点の出品があり、前回2019年の審査より6点の増加となった。審査の結果、金賞8点、銀賞22点、銅賞32点、奨励賞7点の計69点が受賞となった。
- ・今年出品ワインは2019年、20年、21年のワインが中心となっていた。全般に厳しいヴィンテージの影響が感じられたが、その状況下でも欠点の少ないワインがほとんどであり、作り手の多大なる努力が感じられる審査結果となった。
- ・金賞に選ばれたのはシャルドネが5点に加え、ソーヴィニヨン・ブラン、アルバリーニョ、ケルナーが一点ずつ選出され、バラエティに富んだ受賞ラインナップとなった。なおアルバリーニョの金賞受賞は本コンクール初である。
- ・部門最高賞には、2019年のシャルドネが選出された。その特徴としては、桃、トロピカルフルーツやドライフルーツのような果実感と樽香、および熟成感とのバランスが良好で、味わいは凝縮感に富み、複雑で美しいものであった。
- ・また、金賞に選ばれたシャルドネについては、2019年が3点、2020年が2点であり、すべて樽を使用したものであった。5点とも、樽と果実の特徴のバランスの取れた品質の高いワインであった。樽熟成を行うワインについては、クリーンな樽を使い、果実とのバランスを重視する必要性が感じられた。
- ・今回初めて金賞を獲得したアルバリーニョは、日本らしいクリーンなつくりによって品種特徴である果実味と、さわやかな酸味が感じられるワインであった。
- ・残り2点はソーヴィニヨン・ブランとケルナーの

ワインが金賞を受賞した。ソーヴィニヨン・ブランは品種香がきれいに感じられるワインとして、ケルナーはフルーティーな香りと酸味、甘味のバランスの取れた味わいが評価された。

- ・金賞以外の受賞ワインの中には、ピノ・ブラン、ゲヴェルトトラミネールなどの品種も見られ、日本や各産地のテロワールに適した様々な品種の可能性を感じられた審査結果でもあった。
- ・審査対象のワインは、ビンテージの厳しさにも関わらず、全般に欠点の無い、クリーンなワインが多数であったが、一部に、やや亜硫酸が強く感じられるもの、色調にピンキングがみられるものがあった。作り手の皆様には一層のワイン造りの研鑽を期待したい。
- ・酸化傾向の見られるワインもごく一部にあった。これにはコロナ禍における在庫滞留の影響も推定された。厳しい状況下ではあるが原酒、製品での保管状況にも気を配ることも重要であると考えられた。

#### (c) 国内改良品種等 赤

- ・マスカット・ベリーAは樽を使用したものが多くなった。2019と2020年は品種香が弱い傾向にあり、樽を使ったもので、樽負けしているワインが多く見られた。樽とのバランスは非常に重要と思われた。実際、金賞受賞ワイン3つのうち、2つが樽を使わなかったものとなった。チップ等の使用により、樽香が強くなりすぎたワインもあった。
- ・ヤマブドウ系のワインではピラジン香(ピーマン)が減ってきており、温暖化の影響が表れている可能性も考えられた。熟成した良いワインもあり、今後は楽しみである。
- ・技術力が高いワイナリーと低いワイナリーの差が明確化し、技術力の低いワイナリーのワインには、フェノレ・酸化・樽の使いすぎなど欠点が散見された。ブショネは毎年減少しており、メーカーの努力が感じられた。
- ・エントリーの時に、樽の使用不使用を明確に申請してほしい、との意見があった。

#### (d) 国内改良品種等 白

- ・22点が出品され、4点が銅賞、5点が奨励賞に選ば

れた。

- ・高評価のワインは特定の品種に偏ることなく、国内での品種の多様性を感じるものとなった。また、フルーティさを素直に感じられるものも多く、ワインの楽しさをこれからワインに親しんでいく消費者の方にも進められるものであった。
- ・醸造学的欠点のあるワインは少なかったが、中には揮発酸の高いものも見受けられ、全体的な品質向上は認められたものの更なる向上が期待される。
- ・香りから受ける印象とその味わいバランスに欠けるものもあり、特にやや甘口タイプではその甘味が突出している印象を受けるものも見受けられた。明らかな欠点とは言い難いが再考すべき、との意見があった。

#### (e) 甲州

- ・119点の出品があり、3点が金賞、16点が銀賞、22点が銅賞、奨励賞6点が選ばれた。
- ・出品の多かった2021年は夏期に天候不順の時期があり、栽培には厳しいヴィンテージであった。そのような中、全体的な品質は安定したものであった。
- ・部門最高賞のワイン(白ワイン)は、柑橘の香り、甲州のもつフルーティさと豊かな味わいを特徴とするバランスの良いワインであった。
- ・もう一つの金賞受賞ワイン(白ワイン)も、甲州のもつポテンシャルがよく発揮され、トップノート、口中感、後味まで一貫した方向性の感じられるワインで、甲州のワインの次元が一つ上がったものと評価された。
- ・新たに設けられたオレンジワインの甲州においては、その属性を顕著に表現しているワインも数点あった。そのうち、品質も味わい香りのバランスに魅力を感じられるものが金賞に選ばれた。
- ・その他、銀賞、銅賞のワインは甲州のもつ穏やかなフルーティさや柑橘系の香りを活かしたワインや、シュールリーの特徴を発揮したワインなど、バラエティに富んでおり甲州の多様性が一段と増加し消費者の方々に魅力を伝えられると感じた。
- ・金賞には及ばなかったが、オークを使用したワインの中では、オークの特徴と甲州のフルーティさ

が調和したワインが高く評価された。

- ・今回は、前回指摘された出品ワインの欠点は少なく、製造技術が向上していた。
- ・甲州は日本ワインを代表する品種であり、より高品質なワインの安定的な生産を期待したい。

(f) 北米系品種 赤

- ・5点の出品があり、銀賞1点、銅賞1点が選出された。
- ・全体にワインに微生物汚染や酸化などが見られず、ワイナリーの技術向上が感じられる。
- ・品種の香りや味わいが感じられ、無理な加工をしていないことが良い評価につながった。

(g) 北米系品種 白

- ・28点が出品され、3点が銀賞、3点が銅賞、5点が奨励賞に選ばれた。
- ・ナイアガラを原料としたワインが、フレッシュ感のある香味で、口中のバランスが良く、持続性のある余韻があり、銀賞・部門最高賞となった。
- ・デラウェア原料のもので、オレンジワインの造りと思われるワインが3点あった。そのうち、一点は揮発酸が感じられ評価が低かった。
- ・他の銀賞2点はいずれもデラウェアで、綺麗に仕上げられており評価を得た。

(h) 欧州・国内改良品種等ブレンド 赤

- ・16点のエントリーの中から奨励賞3点が選ばれた。
- ・ブレンドの面白さとその意図を感じられるものが増えたと感じる。様々なブレンドの組み合わせがあり、試行錯誤があつてよかった。
- ・シラーとヤマブドウや、Seibel 13053とツバイゲルトなどの組み合わせは、魅力的な特徴が示された。

(i) 欧州・国内改良品種等ブレンド 白

- ・10点が出品され、1点が銀賞、2点が銅賞に選ばれた。
- ・シャルドネと信濃リースリングをブレンドしたものが、果実の香味があり、口中味わいが豊かで調和がとれており、銀賞・部門最高賞となった。
- ・一方で、ブレンドによる調和が感じられない出品

酒も認められ、評価が低調であった。

(j) 極甘口

- ・10点が出品され、1点が金賞、2点が銀賞、1点が奨励賞を受賞した。
- ・信濃リースリングを原料としたワインが、綺麗な果実香、クリーンでバランスの取れた味わいが評価を受け、金賞・部門最高賞を受賞した。
- ・酸臭を感じるワインがあったが欠陥との判断には至らなかった。総じて評点は高かった。
- ・銀賞2点はドイツ系品種で、アロマティック品種が評価を得ていた。

(k) ロゼ

- ・28点が出品され、1点が銀賞、5点が銅賞、5点が奨励賞に選ばれた。
- ・ツバイゲルトレーベおよびピノ・ノワールを原料とするワインが、その綺麗な品種香が高い評価を受け、銀賞・部門最高賞を得た。
- ・ほぼ赤ワインのような赤味が濃い色調から薄い色調まで、多様なワインが出品されていた。濃い色調のワインの評価は低調であった。
- ・多様なワインが出品されていたが、金賞を受賞するような突出した品質のワインは見当たらなかった。

(l) スパークリング

- ・41点が出品され、1点が金賞、3点が銀賞、6点が銅賞、4点が奨励賞に選ばれた。
- ・シャルドネを原料とした瓶内二次発酵によるスパークリングワインが、香味の高さ、泡の滑らかさ、全体の調和の素晴らしさが評価を受け、金賞・部門最高賞となった。
- ・マスカット・ベリーA原料のもので、濁りが認められ、揮発酸を感じるスパークリングワインがあり、その評価は低かった。
- ・欧州系品種を原料としたスパークリングワインが、金賞・銀賞の受賞となったが、甲州、デラウェア、マスカット・ベリーAを原料としたスパークリングワインも銅賞を受賞しており、今後の品質向上により、多様なスパークリングワインの受賞を期待したい。

### 日本ワインコンクール受賞ワインセミナー

今回は、初めての試みとして、日本ワイナリー協会の主催、日本ワインコンクール実行委員会共催で、金賞受賞ワイナリーの醸造責任者10名を講師として、製造技術者向けのオンラインセミナーが開催された。山梨会場では84人の製造技術者が参加し、長野県（長野県ワイン協会）と北海道（道産ワイン懇談会と北海道ワインのヌーヴェルヴァーグ研究室）のハブ会場では、それぞれ37人と28人が参加した。各会場で、各醸造責任者の解説を聴きながら、10アイテムの金賞ワインの試飲が行われた。

### おわりに

山梨県産業労働部産業振興課および山梨県産業技術センター・ワイン技術部の職員一同は、本コンクールの発展を願い、今後も日本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：  
<https://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、山梨県産業振興課功刀智之課長補佐、川端下達己主任、山梨県産業技術センター木村英生主任研究員に御礼申し上げます。