

【学会情報】

日本ワインコンクール (Japan Wine Competition) 2023 報告

恩田 匠^{1*}・眞田卓也²

¹山梨県産業技術センター 〒409-1316 山梨県甲府市大津町2094

²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 2023 (19th Japan Domestic Wine Competition)

Takumi ONDA^{1*} and Takuya SANADA²

¹Yamanashi Industrial Technology Center,
2094, Otsumachi, Kofu-shi 409-1316, JAPAN

²Industry 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。2022年まで全18回のコンクールが行われた（2020年および2021年は新型コロナウイルス感染症拡大の影響で中止）。

本報では、2023年の第19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

本コンクールの目的は、「国産原料ブドウを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」に開催され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5年7月12（水）～13（木）

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

に、山梨県立産業展示交流館アイメッセ山梨（甲府市大津町2192-8）を会場として開催された。

(3) 表彰式

表彰式は、9月2日（土）に、山梨県庁（甲府市丸の内1-6-1）で、参加人数を制限して開催した。

(4) 一般消費者向けセミナー

今回、初めての試みとして、日本ワインコンクール実行委員会・日本ワイナリー協会共催の一般消費者向けセミナーが9月2日（土）、ホテル談露館（山梨県甲府市丸の内1-19-16）において開催された。

なお、2019年までは、一般公開として、有料での試飲会を実施してきたが、昨年同様、今回も実施しなかった。

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。

(2) 出品ワイン

今回は、31道府県の123ワイナリーから、総数709点が出品された（表1）。ワイナリーの数としては過去最多であった。

(3) 審査員とグループ制

今回は、4年ぶりに外国人審査員4名を招聘することができ、25名の審査員体制で臨んだ。（表2）。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。

(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、これらに加えて発泡性・持続性）の項目により審査された。昨年度から、国際ブドウ・ワイン機構の審査方法に準拠し100点法が採用されている。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

表1 第19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%
	2023年度	2022年度	2019年度	2018年度	23/22比
欧州系品種 赤	159	153	159	140	3.9
国内改良等品種 赤	113	116	132	142	-2.6
北米系等品種 赤	7	5	10	10	40.0
欧州・国内改良品種等ブレンド	13	16	24	11	-18.8
欧州系品種 白	166	158	152	147	5.1
国内改良等品種 白	14	22	22	30	-36.4
北米系等品種 白	25	28	31	36	-10.7
欧州・国内改良品種等ブレンド	8	10	14	14	-20.0
甲州	111	119	132	136	-6.7
極甘口	11	10	12	14	10.0
ロゼ	32	28	40	50	14.3
スパークリング	50	41	60	57	22.0
計	709	706	788	787	

表2 第19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	大学教授 兼 ボルドー大学ワイン醸造学部名誉学部長（仏）
サラ・ジェーン・エバンス Sarah Jane Evans	マスター・オブ・ワイン協会（英）
デニス・ギヤスティン Denis Gastin	ワインジャーナリスト（豪）
ダーク・チェン Dirk Chen	ソムリエ（香港）
黒田 真司	日本ワイナリー協会 参与
伊藤 和秀	葡萄酒技術研究会エノログ部会
鷹野 永一	葡萄酒技術研究会エノログ部会
藤原 和彦	日本ブドウ・ワイン学会
古屋 浩二	日本ブドウ・ワイン学会
森 覚	（一社）日本ソムリエ協会
岩田 渉	（一社）日本ソムリエ協会
井黒 卓	（一社）日本ソムリエ協会
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
藤田 大輔	国税庁 仙台国税局課税第二部鑑定官室 主任鑑定官
藤田 晃子	（独）酒類総合研究所 品質・評価研究部門 副部門長
小山 和哉	（独）酒類総合研究所 成分解析研究部門 副部門長
奥田 徹	（一社）大学アライアンスやまなし 理事・副学長 ワイン科学研究センター教授
乙黒 美彩	山梨大学ワイン科学研究センター 准教授
恩田 匠	山梨県産業技術センター ワイン技術部 部長
曾根 輝雄	北海道大学大学院農学研究院 教授
西村 真	道産ワイン懇談会 代表
池田 秀和	山形県ワイン酒造組合 代表
野田 森	長野県ワイン協会 代表
庄内 文雄	山梨県ワイン酒造組合 代表
井上 公昭	山梨県ワイン酒造組合 代表

表3 第19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 ラ・クロワ	2019	マンズワイン株式会社 小諸ワイナリー
2	欧州系品種 赤	金	シャトー・メルシャン 桔梗ヶ原メルロー シグ ナチャー	2018	メルシャン株式会社 シャトー・メルシャン
3	欧州系品種 赤	金	ソラリス 東山メルロー	2018	マンズワイン株式会社 小諸ワイナリー
4	欧州系品種 赤	金	エステートゴイチ シラー2021	2021	株式会社 林農園
5	欧州系品種 赤	金	グランボレー安曇野池田シラー	2018	サッポロビール株式会社 グランボレー勝沼ワイナリー
6	欧州系品種 赤	金	シャトー・メルシャン 桔梗ヶ原メルロー	2018	メルシャン株式会社 シャトー・メルシャン
7	欧州系品種 赤	金	ソラリス 千曲川 カベルネ・ソーヴィニヨン	2018	マンズワイン株式会社 小諸ワイナリー
8	欧州系品種 白	金・部門最高賞	久住シャルドネ Catwalk Nightharvest 2021	2021	有限会社久住ワイナリー
9	欧州系品種 白	金	Aroma Chardonnay from Takayama Village 2022	2022	トレボー株式会社 Domaine Beau ドメヌ・ボー
10	欧州系品種 白	金	ソラリス 千曲川 シャルドネ	2022	マンズワイン株式会社 小諸ワイナリー
11	欧州系品種 白	金	久住シャルドネ Catwalk 2021	2021	有限会社久住ワイナリー
12	欧州系品種 白	金	シャトー・メルシャン 北信右岸シャルドネ リ ヴァリス 2020	2020	メルシャン株式会社 シャトー・メルシャン
13	欧州系品種 白	金	ソラリス 千曲川 ソーヴィニヨン・ブラン	2022	マンズワイン株式会社 小諸ワイナリー
14	欧州系品種 白	金	鶴沼 ケルナー 2021	2021	北海道ワイン株式会社
15	欧州系品種 白	金	おたる ゲヴェルツトラミネール 2019	2019	北海道ワイン株式会社
16	国内改良等 品種 赤	金・部門最高賞	サントリーフロンファーム 塩尻マスカット・ ベリーA 2019	2019	サントリー株式会社 塩尻ワイナリー
17	甲州	金・部門最高賞・ CP賞	甲州ドライ	2022	シャトー酒折ワイナリー株式 会社
18	甲州	金	大久保 J.S 2022	2022	勝沼醸造株式会社 金川ワイナリー
19	甲州	金	シャンモリ 柑橘香 勝沼甲州 2022	2022	盛田甲州ワイナリー株式会社
20	甲州	金	シャトーマルス 穂坂甲州樽発酵 2022	2022	本坊酒造株式会社 マルス山梨ワイナリー
21	甲州	金	シャトーソウリュウ日川溪谷 甲州樽発酵	2022	蒼龍葡萄酒株式会社
22	甲州	金	ロリアン 甲州樽発酵	2022	白百合醸造株式会社
23	北米系等品種 白	金・部門最高賞・ CP賞	TOMOÉ デラウェア 2022	2022	株式会社広島三次ワイナリー
24	北米系等品種 白	金	ナイヤガラ やや甘口	2022	天橋立ワイン株式会社 天橋立ワイナリー
25	極甘口	金・部門最高賞	北島ヴィンヤード ノーブルロット ケルナー 2019	2019	北海道ワイン株式会社
26	極甘口	金	アイススウィートスチューベン 2018	2018	有限会社 大浦葡萄酒
27	スパークリング	金・部門最高賞	サントリーフロンファーム 津軽 シャルドネ&ピノ・ ノワールスパークリング 2020 グリーンエチケット	2020	サントリー株式会社 塩尻ワイナリー
28	スパークリング	金	飛鳥 スパークリングシャルドネ 2020	2020	飛鳥ワイン株式会社 飛鳥ワイナリー

表4 第19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	7	28	29	9	73	159
	白	8	16	35	7	66	166
国内改良等品種	赤	1	7	15	20	43	113
	白	0	1	2	3	6	14
甲州		6	10	24	7	47	111
北米系等品種	赤	0	1	1	2	4	7
	白	2	1	6	1	10	25
欧州・国内改良品種等ブレンド	赤	0	0	0	1	1	13
	白	0	0	2	0	2	8
極甘口		2	1	1	0	4	11
ロゼワイン		0	2	1	8	11	32
スパークリング		2	4	3	7	16	50
計		28	71	119	65	283	709

- ・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で、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円未満の中で、最高点のワインをコストパフォーマンス賞とした。

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、283点（40％）であり、金賞28点（写真1）、銀賞71点、銅賞119点、奨励賞65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

- ・159点の出品があり、金賞7点、銀賞28点、銅賞29点、奨励賞9点が選ばれた。
- ・出品ワインは、例年同様、原料ブドウ品種では、メルロやカベルネ・ソーヴィニヨン、カベルネ・フランなどのボルドー系の品種を単独あるいはブレンドしたものが多数を占めた。その他、ピノ・ノワール、ツヴァイゲルトレーベを主原料とするものなどが出品された。それらアイテムのヴァイン

テージは2018年から2020年のものが主体であった。

- ・部門最高賞は、2019年ヴィンテージの、カベルネ・ソービニオンとメルロをブレンドしたものであった。赤ワインとしてのクオリティ、およびボディ感が高く、カベルネ・ソービニオン由来の力強い香味と、メルロの柔和な風味との絶妙な調和が認められた。上品な樽香とのバランスも評価された。
- ・他の金賞6点のうち3点は、メルロ単独のものであった。いずれも、良好な果実風味、香味や樽香とのバランスが評価された。
- ・その他金賞2点は、シラー単独のものであった。シラーの品種特性としてのスパイシーな香り、香味のバランスが評価された。
- ・その他1点は、カベルネ・ソーヴィニオン単独のものであった。カベルネ・ソービニオン単独のアイテムとしては、10年ぶりの金賞受賞となった。品種特性としての力強い構成が評価された。
- ・例年同様、ボルドー系品種のうちメルロ単独のワインの出品数は多く、その品質は全体的に高かった。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。
- ・カベルネ・ソービニオン単独のワインは、例年と比較して、全体的に品質の向上が認められ、栽培技術の向上が推察された。
- ・シラー単独のものの評価は今回も比較的高く、日本におけるポテンシャルが再確認された。一方で、ピノ・ノワールについては、日本における栽培技術の向上が望まれた。
- ・今回のコンクールでも、全体として、ワインの酸化劣化など欠陥が認められるものはほとんどなかった。このことは、日本ワインの確実な品質向上を示すものと考えられた。

(b) 欧州系品種 白

- ・この部門には166点の出品があり、前年の審査より8点の増加となった。
- 今年の出品ワインは2020～22年のワインが中心であった。出品ワインのうち、シャルドネが約6割を占め、その他の品種ではソービニオン・ブラン、ケルナーなどが主な品種であった。

- ・審査の結果、金賞8点、銀賞16点、銅賞35点、奨励賞7点の計66点が受賞となった。
- ・金賞に選ばれたのはシャルドネが5点に加え、ソーヴィニオン・ブラン、ケルナー、ゲヴェルツトラミネールが1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。
- ・金賞ワインのうち部門最高賞には、2021年のシャルドネが選出された。非常にバランスに優れたワインで、アロマの強さが特徴的、口中は強さと繊細さが両立したワインであり、樽の要素もしっかりと存在するが、果実味が樽の香味に消されことなく感じられる印象的なシャルドネであった。
- ・今回、金賞に選ばれたシャルドネは樽を使用したものが3点に対して、樽を使用しないワインが2点選ばれた。このことは日本においてブドウの品質が向上してきたことの証であり、果実主体のワインを造ることができることを証明した結果であると考えられた。
- ・シャルドネ以外の品種での金賞に関しては、品種の個性がしっかりと表現されているワインが選ばれた。それら品種の特徴を期待して飲用する愛飲者にとって非常に楽しめるワインであると考えられた。
- ・全般において、様々な特徴を持ったワインがみられ、非常に興味深い内容であった。先にも書いたがブドウの品質向上がみられる上に、醸造においても欠陥のあるワインは少なくなっており、ブドウ栽培、ワイン醸造の両面にわたり、日本ワインの品質向上が感じられた。

(c) 国内改良品種等 赤

- ・この部門では、113点の出品があり、金賞1点、銀賞7点、銅賞15点、奨励賞20点が選ばれた。
- ・主な品種はマスカット・ベリーAであり、他にもブラッククィーンやヤマ・ソーヴィニオンなどのエントリーがみられた。主なビンテージは2021～2022年であった。
- ・マスカット・ベリーAは樽を使用したものが多くみられ、最近のトレンドになっていた。熟成したワインには落ち着いた印象のものも多かった。従来、マスカット・ベリーAには若いフレッシュなタイプが多かったが、熟成したワインの魅

力も見出すことができた。

- ・金賞で部門最高賞のワインは2019年ヴィンテージのマスカット・ベリーAで、品種香が良好であるとともに、樽での熟成によりまとまりのある素晴らしいワインであった。

(d) 国内改良品種等 白

- ・14点が出品され、1点が銀賞、2点が銅賞、奨励賞3点が選ばれた。
- ・高評価のワインは、華やかな香りを持ち、その香りから期待する味わいを十分感じられるバランスの取れたものであった。
- ・出品酒は、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いが、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が散見された。

(e) 甲州

- ・111点の出品があり、6点が金賞、10点が銀賞、24点が銅賞、7点が奨励賞に選ばれた。
- ・出品の多かった2022年（約6割）は、空梅雨後の猛暑、8月中旬の集中豪雨と、例年と異なる夏で、栽培には苦労した年と伺っていた。そのような中、全体品質は安定したものであった。
- ・今回の金賞は、樽を使用したものと使用しないものが半数ずつとなった。いずれも、全体の調和を取りつつもしっかりとした特徴を持ったものであった。金賞受賞ワインは、審査員間の評価の差異も無く、全員一致して高評価であった。
- ・最高部門賞は味わいに複雑感、うまみや塩味などが溢れ、全てが調和しているものであった。
- ・昨年より設けられた「オレンジワイン」の属性を持つものも、そのスタイルが多様化し、唯一審査員の判断が分かれるところとなった。協議の結果、「醸し」の特徴が突出したものより、ワインとしての味わい香りが調和の取れているものが高く評価された。
- ・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いた。

甲州の多様性が一段と進み、また継続的に品質の向上が図られていると感じられた。

- ・樽を使用したワインは、樽の特徴と甲州のフルーティさが調和したものであると同時に、樽未使用のものに対し相対的にブドウの凝縮感をより強く感じさせるものが多く感じられた。
- ・昨年同様、出品ワインの重大欠点はなく、いっそう製造技術が向上していることを感じられた。
- ・海外審査員と国内審査員とで評価が分かれるワインもあり、そこには、甲州がグローバル化するためのヒントがあると考えられた。今後、検証するに値するものと考えられた。
- ・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) 北米系等品種 赤

- ・7点の出品があり、銀1点、銅1点、奨励賞2点が選ばれた。
- ・主なビンテージは2022年であった。とくにキャンベルアーリーのワインは、面白いカテゴリーで、特徴的なフルーツの香りと甘さで、初心者向けにも良いワインがみられた。
- ・銀賞で部門最高賞のワインは、キャンベル・アーリー2022で、やや甘口であった。品種の特性がよく出ている点が高く評価された。

(g) 北米系等品種 白

- ・25点の出品があり、金賞2点、銀賞1点、銅賞6点、奨励賞1点が選ばれた。
- ・この部門での金賞はコンクール始まって以来、初の選出であり、全体的な品質の向上が感じられた。
- ・出品ワインは2022年ヴィンテージのものが多数を占めた。
- ・デラウエアを原料としたワインの中から、品質向上が感じられ、華やかな香り、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感じられたものが金賞・部門最高賞となった。
- ・ナイアガラを原料としたワインは、品種の特徴香

が主張するタイプと香味のバランスが良いタイプで判断が分かれる場面があった。その中で、フレッシュ感が感じられる香味で、口中のバランスが良く、甘さの後半に綺麗な酸味が感じられた高品質なものが金賞となった。

(h) 欧州・国内改良品種等ブレンド 赤

- ・13点の出品があり、奨励賞1点が選出された。
- ・様々なビンテージのワインが出品された。
- ・ブレンドの意図が不明なものも多く、ブレンドの方向性をしっかり考える必要があると考えられた。
- ・ヤマブドウをブレンドしたことにより、酒質が悪くなっていると思われるものもあり、そのブレンド方法について議論が必要であると考えられた。

(i) 欧州・国内改良品種等ブレンド 白

- ・8点の出品があり、銅賞2点が選ばれた。
- ・銅賞に選ばれたものは、ブドウの品種特徴が感じられ、果実の香味があり、調和がとれ、ブレンドの妙を感じられた。

(j) 極甘口

- ・11点の出品があり、金賞2点、銀賞1点、銅賞1点が選ばれた。
- ・金賞・部門最高賞は、ケルナーを原料とするワインで、蜂蜜香が感じられるきれいな香り、上品な甘さの奥に酸による味の厚み、バランスが取れた味わいが秀逸と高い評価を受けた。
- ・スチューベンを原料とするワインで、品種由来のフルーティーな香味、独特の魅力的な味わいが高い評価を受け、金賞を受賞した。

(k) ロゼ

- ・32点の出品があり、銀賞2点、銅賞1点、奨励賞8点が選ばれた。
- ・ピノ・ノワールを原料としたワインが、綺麗でフルーティーな品種香や持続性のある味の厚みが評価を受け、銀賞・部門最高賞を受賞した。
- ・よりチャームな印象を受けるロゼワインを望む意見もあった。
- ・世界には高級ロゼのマーケットは存在し、レスト

ランでも品質の高いロゼはサーブしやすいこともあり、ロゼ用のブドウの確保に挑戦していただきたい。

(l) スパークリング

- ・「瓶内二次発酵」のもの27点、および「それ以外の造りによるスパークリングワイン」が23点、合計50点の出品があり、金賞2点、銀賞4点、銅賞3点、奨励賞7点が選ばれた。
- ・全体的に品質の向上が感じられ、大きな欠陥を感じるワインはなかった。
- ・金賞・部門最高賞は、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で、泡の滑らかさ、ブドウの特徴が感じられる香味の良さ、全体の調和の素晴らしさが高い評価を受けた。
- ・瓶内二次発酵ではシャルドネを主体とするものが11点で最も多く、ワインについては泡の滑らかさや全体の調和が良い評価が多くみられ、金賞2点が瓶内2次発酵から選ばれた。
- ・瓶内二次発酵以外の造りによるスパークリングワインでは、甲州主体のものが10点、マスカット・ベリーA主体のものが4点あり、フルーティーで軽快な飲み口が評価を受けた。
- ・シャルドネを原料としたスパークリングワインが、金賞、銀賞を受賞したが、甲州やケルナーを原料としたスパークリングワインも銀賞、銅賞を受賞しており、更なる品質向上によって、多様なスパークリングワインの受賞を期待したい。

(3) 外国人審査員の評価

外国人審査員のコメントは次のとおりである。

- ・外国人審査員の総評としましては、出品ワイン全体的に、欠陥のあるワインはほとんどなく、「日本ワイン」のクオリティの高さが評価された。
- ・欧州赤ワインの部門では、特に樽の使い方がとても繊細で、バランスのとれた香味に感銘を受けたとのコメントがあった。
- ・欧州白のワインでは、全体的な品質向上、ブドウ品種特性のアロマが評価された。
- ・甲州ワインでは、国際的な視点からも高い評価のワインが多数あるとの評価を受けた。

- ・4年ぶりに来日した外国人審査員からは、ここ数年の品質向上が実感できたとのコメントがあった。
- ・これからに期待したいポイントとして、「より味の深い品質を求めていくこと、具体的には口中の厚み、ストラクチャーと、余韻の長さなどに留意すること」、「ブドウ品種や、産地のテロワールをしっかりと把握したワイン造りを期待すること」などがあった。
- ・日本のワインの輸出が進み、国際的な舞台での評価が高まることを期待するとのコメントもあった。

(4) 一般消費者向けセミナー

本セミナーは、日本ワインコンクール2023金賞等受賞ワインテイastingセミナーと題して開催された。9メーカーの10アイテムの金賞または銀賞ワインについて、作り手の話を聴きながら、ワインの試飲を行った。

本セミナーには、県内外から約100名の出席者があり、盛況であった。

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。

謝辞

本原稿を執筆するにあたり、ご協力をいただいた、山梨県産業振興課山田幸雄課長補佐、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、小松正和主任研究員に御礼申し上げます。

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/>