



**[2023年日本ブドウ・ワイン学会 功績賞]**

**日本ブドウ・ワイン学会の運営ならびに  
日本のブドウ・ワイン産業の発展に対する貢献**

後藤 奈美

独立行政法人酒類総合研究所  
広島県東広島市鏡山3-7-1

**Management of ASEV Japan and Contribution to Wine and  
Grape Industry of Japan**

Nami GOTO-YAMAMOTO

National Research Institute of Brewing  
3-7-1 Kagamiyama, Higashihiroshima 739-0046, Japan

この度は、日本ブドウ・ワイン学会の功績賞をいただき、身に余る光栄に存じます。恩師の戸塚昭先生を始め、これまでお世話になりました皆様に心より感謝申し上げます。

この標題ほどの貢献はできておりませんが、研究については論文や解説記事などで紹介する機会がありましたので、ここでは情報発信等に関する取り組みを中心に記載させていただきたいと思います。以下ご紹介することは、私個人ではなく、(独)酒類総合研究所で関係者とともに取り組んできたことで、少しでも日本のワイン関係者に活用していただいているようでしたら、嬉しく思います。

**酒類醸造講習・ワインコース**

酒類醸造講習は、当所の前身、醸造試験所で明治時代から実施されています。永らく清酒を対象とした講習でしたが、平成13年に独立行政法人化する際、業務拡充の一環として、本格焼酎・泡盛、ビール、ワインの各コースを設置し、原則として各コース3年に1回の実施としました。その後、カリキュラムの見直しや短期コースの追加実施などを行ない、

平成23年からは日本ワイナリー協会の共催としていただき、開催経費も一部ご負担いただいています。

現在は小山副部門長が主担当で、令和3年度には、北海道大学の曾根輝雄先生、佐藤朋之先生の全面的なご協力をいただき、サテライト会場を開設していただきました。令和5年度までにワイナリー等から249名、公設試験研究機関からも6名の方が受講されています。

現在、主産地では大学の社会人コースやワインアカデミーが開催されていますが、それ以外の地域ではワイン作りを学ぶ機会が少ない状況にあります。講習では限られた日数で、基本的な内容のみになりますが、ワイン作りの入門として役立てていただければと考えています。講師は当所職員のほか、お忙しいなかワイナリーや関連業界、関係機関の方にもお引き受けいただいており、外部講師の皆様に改めて感謝いたします。

**講習を通じて学んだこと**

さて、講習で受講生の方とお話をしていると、色々なことに気づかされるのですが、その一つとし

て、情報はなかなか伝わらない、ということを実感しました。例えば、10数年前では、ブドウ栽培に重要な「水分ストレス」という言葉や、醸造面では「発酵助成剤」を知らなかつた方が半分ぐらいおられました。

もっとわかりやすい「写真・イラスト入り分析書」が欲しい、というご意見もよくお聞きしました。講習では分析実習にも力をいれており、「分析の注意点が分かった」と言ってもらえたなら嬉しい、と思っていたのですが、「亜硫酸ってこうやって分析するんですね」と言わされた方があつて、衝撃の一言でした。

講習とは離れますぐ、インターネットは非常に有効な手段、ということを実感しました。10年ぐらい前、きた産業が発行する「酒うつわ研究」に亜硫酸や酵母の資化性窒素のことなどを書かせていただいたのですが、これにはどんな講演や報文よりも反響がありました。分かりやすく心がけたこともあったと思いますが、インターネットで公開されていることが大きい、と思います

### ワイン醸造技術まとめサイトと分析動画

しかし、何を検索すればよいのか分からない、例えば「発酵助成剤が使える」ことを知らないと情報にたどり着けないのも事実です。何とかしたい、と思いつつ、手が回らない状態が続いていたのですが、転機になったのは、日EU・EPAでワインの関税撤廃が決まったことを受け、平成30年度～令和2年度、当所に日本ワインの競争力強化に向けた支援事業としてコーディネーターの設置が認められたことでした。コーディネーターとして元ニッカの渋谷一郎氏、アドバイザーとして元メルシャンの花牟礼研一氏にご尽力いただき、共同研究のコーディネートと次に紹介する情報発信に取り組んでいただきました。

まず、「ワイン醸造技術まとめサイト」([https://www.nrib.go.jp/wine/wine\\_info.html](https://www.nrib.go.jp/wine/wine_info.html))では、文字通りワイン醸造技術に関する単行本、WEBサイトの記事、学会誌等の報文・解説記事(PDF)を分野ごとにまとめ、それぞれのWEBサイトやPDFにリンクさせました。海外のサイトのうち、The Australian Wine Research Institute (AWRI) の特に有用な記事に

については、許可を得て和訳を掲載しています。

「分かりやすい分析書」については、当初、海外の写真・イラスト入り分析書の和訳を出したいと考えたのですが、先方の事情で実現しませんでした。一方、海外では、分析の動画がDVDで販売されています、という話を聞きして、当所で分析動画を作成し、YouTube (NRIBchannel) で公開することにしました。令和6年3月末、亜硫酸の分析は2000回、アルコールの分析は3500回以上の視聴が記録されています。

また、分析室で参照するための簡易なマニュアル ([https://www.nrib.go.jp/wine/pdf/nrib\\_wbm.pdf](https://www.nrib.go.jp/wine/pdf/nrib_wbm.pdf)) も作成し、準備する物、手順を写真とともに簡潔にお示していますので、「分かりやすい分析書」に一步近づけたかと思います。

### 海外の技術書の翻訳・頒布

当時はまだワイン製造の技術書としては「山梨県ワイン製造マニュアル」や横塚弘毅先生の「ワインの製造技術」、産調出版の「ワイン学」ぐらいしかなかったことから、海外の技術書の和訳本を出してほしい、というご意見も伺いました。そこでコーディネーターの取り組みの一環として、ヤイル・マガリットの「ワイン製造の基本」(Concept in Wine Technology) とスティーブン・スケルトンの「ブドウ栽培」(Viticulture) の日本語版を出すことができました。Viticultureには、農研機構果樹研究部門の皆様や山梨大学・山下裕之先生のご協力をいただきました。なお、令和6年3月現在、2冊とも増刷の準備中です。

現在では日本醸造協会から「ワイン醸造技術」が、また本学会の監修で「醸造用ブドウ栽培の手引き」が出版され、以前は清酒と比べて圧倒的に少ないと思われたワインの日本語の技術書も徐々に充実してきたと感じています。

### OIV品種リストへのブドウ品種名の記載

これは私が主担当だったという訳ではありませんが、よくご質問をいただきますので、この機会に少し説明をさせていただきます。OIVの品種名と同義語のリスト (International list of vine varieties and their synonyms) は、国や地域によって品種名が異なる

ことによる混乱を避けるために作成されているもので、ワイン用だけでなく台木も米国系品種も掲載されています。このリストに掲載されるメリットとしては、EU諸国等にワインを輸出する際、ラベルにブドウの品種名を記載することができます。OIVへの掲載申請は、政府機関から行うとされており、日本では国税庁からこの事務の委託を受けた当所が窓口となっています。甲州やマスカット・ベーリーAの申請は当時の当所東京事務所が担当しました。

申請自体は、品種名と同義語、種名を記載して申請する簡単なものですが、それ以外に提出する書類の中にOIVが定める方法による特性調査資料(Ampelographic Description)があります。これには、新梢、梢、新葉、成葉、花、花序、果房、果粒等の性状、果汁成分、生理的性質、及びDNAのSSR解析等の150以上の項目がありました。2019に48項目に絞ることができます。との決議(OIV-VITI 609-2019, <https://www.oiv.int/public/medias/6886/oiv-viti-609-2019-en.pdf>)が公表されました。それでも年単位の作業が必要になります。そのため誤解されることもあるのですが、リスト掲載と特性調査は別の作業で、リスト掲載されても種苗法の品種登録のように、知的財産として保護されるわけではありません。当所も「OIVに登録」という表現を使っていましたが、誤解を避けるために「OIVリストへの掲載」の方が適切かと思います。

リスト自体は2013年のものが最新で、甲州とマスカット・ベーリーAはこのリストに掲載されています。現在はOIVのブドウ品種データベース(<https://www.oiv.int/what-we-do/viticulture-database-report?>)がWEBサイトから検索でき、山幸はこのデータベースに掲載されました。このデータベースに記載されていれば、EU輸出の際にラベルに品種名の記載ができるることはEUの事務局に確認済みです。

前述のとおり、当所は申請の窓口ですので、当所が申請の可否を判断することはできません。提出する資料は申請者でご準備いただきますが、当所ではご要望に応じてSSR解析を受託することとしています。

## ASEV Japanの発展を願って

2019-2022の4年間、本学会の会長を仰せつかりましたが、本学会の運営が理事等の役員を務めていただいていたり、研究機関の皆様に加え、事務局の山梨大学の先生方の多大なご尽力の上に成り立っていることを強く感じました。事務局の役割については、奥田徹先生が本ジャーナルの34巻1号(2023)にお書きになったとおりです。特にコロナ禍の3年間、オンラインの研究発表ができたのは久本雅嗣先生のお力が大きいところです。また、以前からの懸案でした学会のWEBサイトのリニューアルも実現していただきました。今後は会員宛てのメールを活用できるようにして、郵送などの事務を軽減するとともに、情報提供を密にしていただけるとありがたいと思います。

編集委員会のご負担も大変大きく、何とか効率化できないものかと考えてきましたが、講演要旨と従来の3号を合併して、内容は変わることなく年2回の発行をすることができました。

その他、私の会長在任中に実現できたことはあまりありませんが、大滝敦史会長には企業での経験を活かし、一部の人に負担が集中しない、持続可能な運営と発展を目指していただければ大変ありがたいと存じます。その際、私のようなシニア会員でもお役に立てることがありましたら、ご遠慮なくお申しつけいただき、現役の先生方のご負担軽減につながれば幸いです。

日本のワイナリー数は大きく増加していますが、日本ワインを取り巻く環境が色々な意味で厳しいことに変わりはありません。今後も本学会が日本のワインの発展に大きく寄与していくことを祈念し、お礼の言葉とさせていただきます。

(注：本文中のURLは令和6年3月末に確認)