



【学会情報】

OENOVITI INTERNATIONALシンポジウム 日本大会

小田 滋晃

昨年（2023年）5月11日から5日間に渡って、京都、甲府、新潟と開催場所を移動して実施されたOENOVITI INTERNATIONAL日本大会についてご報告させていただきます。

まず最初にOENOVITI INTERNATIONAL (<https://www.oenoviti.com/>) についてご説明させて頂きます。OENOVITI INTERNATIONAL(以下、OENOVITIと略記)は、フランス・ボルドー大学附属ワイン科学研究センターに事務局を置くワイン研究の国際ネットワークです。このワイン研究の国際ネットワークは、ワイン醸造学、ブドウ栽培学及びワイン経済・経営学（ワインツーリズムを含む）の諸分野を国際的なレベルにまで発展させたいという願いから、研究者、大学、研究センターや関連産業界のパートナーが協力し、2010年に誕生しました（パートナーの数は世界各地に現在70）。本年（2023年）は設立13年目を迎えます。このワイン研究の国際ネットワークは、ワイン・ブドウに関する卓越した研究と教育に重点を置きつつ、ワイン業界の関係者の間でノウハウや専門知識の共有と交換を促進することを目的としています。ワイン醸造学、ブドウ栽培学及びワイン経済・経営学の各分野で国際的に認知されているネットワークパートナーとの、技術移転を含む集中的なコラボレーションを通じて、相乗効果を發揮すべく活動を推進してきています。この革新的なアプローチは、流動性と複数分野にわたる経験の共有と交換に基づいており、このネットワークは、共同トレーニングや研究プロジェクトの機会を最大限に活用することで、ワインに関する国際舞台での高い知名度を提供してきています（OENOVITIのホームページより）。

この大会のシンポジウムと総会は基本的に毎年5月開催で、これまでに私が当学会の事務局長であられる奥田徹教授と共に参加した大会は、フランスの

ボルドー（2016年）を皮切りに、スイスのニヨン（2017年）、アルゼンチンの mendosa（2018年）、ギリシャのアテネ（2019年）での各大会です。しかし、2020年開催予定であったウクライナのオデッサ大会が新型コロナウイルスのパンデミックの拡大により中止となりました。そして、これまで現地での交流を重視してきた大会でしたが、残念ながら2021年と2022年はオンライン開催となりました。

このワイン研究の国際ネットワークは大学や研究所、関連機関・組織での加盟が原則です。わが国では、2016年に山梨大学が加盟したのに続き、京都大学大学院農学研究科が2017年に加盟しました。（公財）ルイ・パストゥール医学研究センターは2021年のコロナ禍の折に加盟しました。また、新潟大学が日本酒学センターを開設したことを契機に、2022年に加盟しました。ただし、新潟大学はあくまでも日本酒の研究が中心であり、ワインの研究のために加盟したのではなく、ボルドー大学附属ワイン科学研究センターを中心とした国際ネットワークへの参加が主な狙いであったと言えます。

このワイン研究の国際ネットワークは、個人加入が原則の諸学会とは異なり、大学や研究機関、関連機関・組織等による加盟が原則です。そして、加盟した大学や研究機関、関連機関・組織が毎年分担金（現在は大学が年1000ユーロ、研究機関等が年1500ユーロ、大会時に各大学・研究機関等からの参加者1名の2泊分の宿泊費が免除）を支払うことで成り立っています。また、原則年1回開催の大会は、加盟国が持ち回りでシンポジウムを中心に総会、ワークグループ会議を、通常2日間に渡って開催します。また、これら大会の際には参加者から参加費等は徴収せず、現地の加盟大学や研究機関、関連機関・組織が中心となって現地までの交通費と宿泊費を除く、会場費や移動費、食費などの開催費用を全て負

担することとが原則となっています。いわゆるオリンピック方式です。そして、当ネットワークに加盟していない現地の大学や研究機関、関連機関・組織あるいは会社等に所属するワイン・ブドウ研究者や学生、関連業界の方々がシンポジウムに参加費無しに自由に聴講できます。これも、OENOVITIの普及活動の一環といえます。

私が日本での大会を誘致しようと考えたのは、京都大学大学院農学研究科を退職する二年前です。アルゼンチンのメンドーサで5月に大会があった折に、当国際ネットワークの事務局長でボルドー大学附属ワイン科学研究センター教授のテセドール（Pierre-Louis TEISSEDRE）先生に打診したことが始まりです。その際、奥田徹教授と事前にご相談させていただきました。そして、その年の9月に実施した京都大学とフランスのモンペリエSupAgro（現INSTITUT Agroモンペリエ）との学生交流事業が開始される数日前にボルドー大学附属ワイン科学研究センターに赴き、テセドール先生に日本大会の誘致を正式にお伝えし、基本的な了解を得ました。そして、日本大会の開催時期を2020年としたい旨、お願いしました。そうすることで、様々な開催準備を私が京都大学に在職している間に行うことができ、研究室のスタッフの協力も得ることができると考えたからです。

しかし、翌年のアテネ大会の折に、日本大会の前にウクライナのオデッサで大会を開催したい旨、テセドール先生から告げられました。理由は、2020年の5月にオデッサで大規模なワイン祭りが開催されるので、この期間中に大会を行いたいとのことでした。そのため、その時点で日本大会は翌年の2021年5月開催となりました。また、日本大会は京都で開催してもらいたいとも告げられました。直ぐに、奥田徹教授とご相談しました。京都で大会を行いたいOENOVITI事務局の気持ちは十分に理解できますが、京都の地でブドウ栽培、ワイン醸造に関連した国内研究者や学生、関連業界の方々の参加者を一定数確保するのは相当難しいという判断です。そこで、日本側からは京都と甲府で大会を行うという案を事務

局に提示しました。大会場所を移動して開催することはこれまでには無かった対応です。しかし、テセドール先生はこの日本側の提案を直ぐに了解されました。この決定によって、2021年5月の日本大会は京都、甲府と大会会場を移動して開催することが、この時、事実上決定しました。

しかし、アテネ大会翌年の2020年から始まった新型コロナウイルスのパンデミックの拡大により、ウクライナのオデッサでの大会が急遽中止になりました。翌年の2021年もパンデミックが続き、ウクライナのオデッサでの大会はオンラインでの開催となりました。そして、日本での開催は2022年5月に延期されることになりました。ただし、このパンデミックの唯一の効用は、ZoomやTeamsを利用したオンライン会議が普及したことが挙げられます。このお陰で、基本的に年に一度しかお会いできなかった当ネットワークの関係者の方々と頻繁にオンラインでの会議を持つことができるようになりました。また、シンポジウムだけでなく、2時間程度のミニシンポジウムも開催できるようになり、適宜テーマを定めて開催されました。このため、日本大会に関しても日本の関係者を交えての打合せ会議が定期的に持たれました（写真01）。幸いフランスとの時差は、夏時間の間は7時間、それ以外の期間は8時間ですので、事務局がパリ時間で正午から会議を設定すれば、日本では、午後7時か8時から会議に参加できます。その間に、新潟大学が新たに当ネットワークに



写真01 日本大会にかかるOENOVITI Zoom会議の一コマ

加盟することとなりました。そこで、京都では「ワインと健康」、甲府では「ワイン醸造とブドウ栽培、ワインツーリズム」をメインテーマとしてシンポジウムを開催し、総会は京都で、ワークグループ会議は甲府で実施する運びとなりました。また、新潟は希望者によるオプショナルツアーとする案でまとまりました。

特に京都大会でのテーマは、近年の欧米における反アルコール運動（アルコールは一滴でも健康に害になるので、タバコと同じように取り扱うことを目指す運動）の高まりにワイン業界が大きな懸念を持っていることと、医学研究で有名な（公財）ルイ・パストゥール医学研究センターが京都大会を主催していることが重視されて決定されました。ちなみに、近代細菌学の開祖であるルイ・パストゥールの研究は、ワイン研究から始まったと言われ、世界のワイン業界で知らない人はいない有名な研究者です。

2022年の2月頃のオンラインでの会議で、まだ新型コロナウイルスのパンデミックが世界的に終息しておらず、やはり2022年も日本で実開催を行うのは難しいという判断になり、2021年に続き事務局主体でオンラインでシンポジウムを開催することに決定しました。そして、翌年の2023年5月に日本での実開催に向けてパンデミックが終息するのを待つことになりました。

その後、状況は日に日に改善の方向に進み、2023年3月13日以降、マスク着用は個人の判断となる指針が日本政府により示され、同5月8日からは、新型コロナ感染症は、二類感染症分類から五類感染症分類に移行することが正式に決定されました。さらに、日本時間4月29日午前0時以降に日本に入国する場合には、有効なワクチン証明書又は出国前検査証明書の提示が不要となりました。

このような状況下で日本大会の実開催が決定され、具体的な開催日程を決めることになりました。当初は新潟のオプショナルツアーから開始し、その後に甲府に移動して山梨大学で最初のシンポジウムを開催し、最後に京都に移動して後半のシンポジウムを開催して終了するという案が有力でした。しかし、OENOVITI事務局が希望した5月11日頃からの開催では、5月15日（月）に実施される京都四大行事の一つである葵祭に京都大会の期間が被る可能性

があるということで、（公財）ルイ・パストゥール医学研究センター、京都大学農学研究科、山梨大学、新潟大学とで協議しました。その結果、一定数必要となる京都でのホテルの部屋の事前予約等を考えた場合、京都大会を最初に持って来ることになりました。そして、海外からの参加者を含め、京都、甲府、新潟でのホテル予約や移動手段等の全ての手配を一元化して管理するために、私が日頃より懇意にしている京都に本社を置く（株）アートツーリストの長谷川健太氏に依頼し、快諾してもらいました。

そして、いよいよその日が到来しました。まず、京都大学北部構内にある北部総合教育研究棟内1階の益川ホール（ノーベル賞を受賞された益川敏英先生を記念して命名）において、5月11日（木）の午前9時に日本大会の開催宣言と共にOENOVITI事務局長のテセドール先生と京都での主催者代表として（公財）ルイ・パストゥール医学研究センター理事長の吉川敏一先生による挨拶があり、引き続き午前中に日本大会の最初のセッションとして「ワインと健康」をテーマとしたシンポジウムが開催されました（写真02）。

京都大会のシンポジウムの講演者として、（公財）ルイ・パストゥール医学研究センターから二人の教授にご依頼しました。お一人は、当センター理事長の吉川先生からご推薦賜った京都府立医科大学教授



写真02 益川ホール前に設置された京都大会の立て看板

の内藤裕二先生です。内藤先生は、近年、テレビ等でもご活躍で腸内細菌や腸内環境のご研究をされておられ、腸内環境から見たワインと健康に焦点を当てたご報告をお願いしました。内藤先生は、2002年にチリのサンティアゴで開催された「ワインと健康に関する国際会議」でご報告されたご経験がおありで、その折に引用したフレンチ・パラドックスの論文に関し、それを執筆したセルジュ・ルノー博士とその国際会議でお会いになり親交を温められておられます。もうお一方は、私が予てより懇意にさせていただき、日本のワイン・ブドウ学界を精力的に牽引されて来られた佐藤充克先生です。佐藤先生は、ポリフェノール研究でも世界的にご活躍になっておられ、この分野に関するご報告をお願いしました。佐藤先生は、メルシャンの酒類研究所所長からNEDO(新エネルギー産業技術総合開発機構)のアルコール事業本部・研究開発センター所長を経て、2007年11



写真03 京都大学の旧演習林事務室の建物

月から2011年3月まで山梨大学附属ワイン科学研究中心の特任教授としてワイン人材育成拠点事業の事実上の責任者を務められ、多くの優秀な人材をワイン・ブドウ業界に輩出されてこられました。その後、山梨大学の客員教授としてアカデミアとしてのワイン・ブドウ学界や関連産業界に多大な貢献をされておられます。

当シンポジウム終了後に益川ホールの向かいに位置する農学部旧演習林事務室のラウンジ（1998年に登録有形文化財建造物として登録：写真03）において懇親会が開催されました。この時の料理は、私が懇意にしていた伏見の「食育キッチン石黒」に仕出しをお願いした「おばんざい」をテーマとした数々の料理と共に京漬物の西利様（当副会長であられる平井達雄様は、（公財）ルイ・パストゥール医学研究センターの理事であられ、かつ京都大学体育会水泳部の私の先輩です）からご寄附された様々なお漬物が並べられ、参加者一同舌鼓を打ちました。その際、関西ワイナリー協会所属のワイナリーから贈られてきました多くのワインを中心に参加者に飲んで頂きました。終了後、伊賀市のDMG森精機の伊賀工場と高品質ワイン生産を目指されている「まほろばファーム」（DMG森精機のワイナリー）へ約1時間かけて専用バスで移動しました。DMG森精機の伊賀工場ではビデオを中心とした総合案内があり、その後に「まほろばファーム」のブドウ畠（写真04）に移動し、視察・見学しました。夕食懇親会はDMG



写真04 まほろばファームの視察風景

森精機に主催をお願いし、伊賀工場内のゲストハウス内のレストランで多くの素晴らしい料理と日本ブドウ・ワイン学会協賛ワイナリーから贈られてきました多くのワインが供され、国内外の参加者同士の親交が育まれました(写真05)。その後、京都に戻ってから、日頃より大変お世話になっております天橋立ワイナリーのオーナーであられる山崎浩孝様のご厚意により、OENOVITI事務局を中心とした有志を中心に二次会が祇園千歳で開催され、さらなる親交が温められました(写真06)。

翌12日（金）は、午前9時より前日と同じ会場



写真05 DMG 森精機・伊賀工場内のゲストハウスでの懇親会風景

で総会が行われました。この総会にはウクライナのOdesa National University of Technologyからもオンラインで参加され、ロシアの侵攻に伴い当面の間OENOVITIの年分担金の支払いを免除することや現地の状況等の報告がありました。午前11時半過ぎに総会が終了した後、益川ホール前で記念写真(写真07)を撮った後、専用バスで京都大学の時計台に移動し約30分間の散策の後、甲府に向かいました。山梨大学の要望で富士山が見える内に甲府に到着する必要があるということで、専用バスの車内で食べもらえるように昨日の昼食懇親会の仕出しを依頼



写真06 祇園千歳での二次会風景(左より TEISSEdre 先生, GRAÇA 先生, 佐藤先生, TORREGROSA 先生)



写真07 京都大会での記念写真



写真08 京都大学・時計台前での食事風景



写真09 甲府ワインポートでの懇親会風景

した「食育キッチン石黒」にお弁当を用意してもらいました。しかし、多くの参加者は京都大学の時計台での散策の間、時計台前の有名な楠の木の木陰等で器用にお箸でお弁当を食べておられました（写真08）。

京都を出発して約6時間弱で12日の夕食懇親会会場の甲府ワインポート（ドメーヌ・久〔Q〕という日本一小さなワイナリーを併設）に到着しました。それまでに、富士山を観てもらうために道の駅・朝霧高原で時間を取りましたが、生憎の曇り空で富士山の全景を拝むことは適いませんでした。しかし、雲の切れ目から一瞬、富士山の頂上が姿を現し皆さん感激されました。甲府ワインポート内のレストラ

ン・ボルドー（日本で初めて牛肉のステーキを目方売りされたレストランとして有名）のクラシックハウスで夕食懇親会が模様されました（写真09）。ついでながら、甲府ワインポートは、日本最大級の直営のピノ・ノワールのブドウ畠を持たれています。

13日（土）は午前9時から甲府大会が開催され、昼食休憩を挟んで午後3時までシンポジウムがありました。その後にメルシャンの勝沼ワイナリーとそこに併設されているワイン資料館のツアーとワイン・テースティングが実施されました。この日の夕食懇親会は「甲州市勝沼ブドウの丘」の展望ワインレストランで開催されました。このレストランからは、南アルプス・甲府盆地を一望できます。翌14日（日）は午前中に各ワークグループ（OENOVITI内のテーマ毎の研究グループ）の会議があり、その後にテセドール先生の総括があって、シンポジウムは無事に終了することができました。京都大会と甲府大会のシンポジウム・プログラムは、次頁の通りです。

甲府大会が無事終了した後、再び専バスで新潟へのオプショナルツアーに臨みました。新潟大学の要望により昼食はお弁当が用意され、再び専用バスの車内で取ることになりました。約6時間程度で新潟大学の有壬記念館に到着し、当記念館の大会議室でウェルカムセッションと翌日に訪問する新潟大学の日本酒学センターの活動等を中心としたミニセッションが開催されました。その後、新潟市内の「イ

Oenoviti International Symposium 2023

■ 5月11日(木)「ワイン・酒・健康」
京都大学益川ホール

〒606-8267 京都府京都市左京区北白川追分町 京都大学 吉田キャンパス 北部構内

9:00 開会

9:30 フレンチバラドックスから30年、「ワインと健康」の動向

参加無料
要登録



登録は QR コードから

P. L. Teissedre 先生 Bordeaux 大 (フランス)

9:50 ワインのポリフェノールによる活性酸素の消去とオートファジーに関係するレスペラトロール
佐藤充克 先生 山梨大 (日本)

10:10 人の健康のモデルとしての酵母

平田 大 先生 新潟大 (日本)

10:30 ヴェルジュ (ブドウ果汁) を用いたワインの酸性化～その技術、経済および健康効果
A. Botezatu 先生 Texas A&M AgriLife (アメリカ)

11:20 ワインポリフェノール～生物学的利用性、代謝、微生物への作用

I. Fernandes 先生 Porto 大学 (ポルトガル)

11:40 植物を主体とする食品による長寿日本人の腸内細菌叢

内藤裕二 先生 京都府立医大 (日本)

12:00 ワインと健康～試行、メカニズムとその効果

C. Stockley 先生 アデレード大 (オーストラリア)

■ 5月13日(土)「ワイン事業経営に"自然資本"を取り入れることの破壊的影響」
山梨大学 A2-21 教室

〒400-8510 山梨県甲府市武田4丁目4-37 工学部キャンパス内

9:00 開会

9:15 温暖化とワインの品質の関係～転換点に近づいているのか？

G. Gambetta 先生 Bordeaux Sciences Agro (フランス)

9:30 ブドウの品質に対する気候変化の影響

S. Castellarin 先生 British Columbia 大 (カナダ)

9:45 ワインのアルコール濃度に対する温暖化の影響～低糖度品種は選択肢となりうるか？

L. Torregrosa 先生 L'Institut Agro Montpellier (フランス)

10:45 北海道のワイナリーにおけるブドウ畠土壤、ブドウ、ワインマスト中の菌叢の分析

曾根輝雄 先生 北海道大 (日本)

11:00 ブドウ栽培における微生物の広がり

I. Belda 先生 Tras-os-Montes 大 (ポルトガル)

13:00 参加者による地域の魅力開拓によるワインツーリズムの持続性～日本の過疎地域開発の事例
川崎訓昭 先生 秋田県立大 (日本)

13:15 持続的なワインツーリズムの原則と対策

G. Szolnoki 先生 Hochschule Geisenheim 大 (ドイツ)

13:30 持続可能なワインツーリズム～ジェンダーの観点から

V. Woldarsky 先生 Rovira i Virgili 大 (スペイン)

14:00 ブドウ畠を強勒で持続可能にする～直感から科学的証拠まで、Moët Hennessy の新規戦略

T. Svinartchuk 先生 Moët Hennessy (フランス)

14:15 灌漑用の水資源～メンドーサでのブドウ畠拡大における主制約要因。技術的、経済的および法律的な提案

A. Gennari 先生 Nacional de Cuyo 大 (アルゼンチン)

14:30 ワインツーリズムが顧客、ワイナリー、環境にとって相互に有益な契機になる方法

I. Bouzdine-Chameeva 先生 KEDGE Business School (フランス)

主催：Oenoviti International Network (主幹：ボルドー大学)

登録フォーム URL <https://forms.gle/AB7AYoppknPpKyJq6>

日本初、ワインとブドウ栽培の本格的国際セミナー

タリア軒」という有名なホテルのレストラン（明治7年に日本で初めてイタリア人が開いたレストランとして有名）の新潟の美しい街並みが一望できる三面ガラス張りのスカイバンケット「ゴンドリーナ」で懇親会（写真10）が開催されました。この懇親会では、最初に牛木辰男学長がご挨拶をされました。また、余興として芸子さんの舞も披露され、海外からの参加者は大いに喜ばれました。

翌15日（月）は、午前9時に宿泊先ホテルを新潟大学のバスで出発し、まず、新潟県醸造試験場の「にいがたの酒研修館」（2018年3月に木造平屋建として新設）で酒造りの実際について詳しい解説がなされました。その後、新潟大学の日本酒学センターに移動し、日本酒に関する科学や技術、文化等についての講義がありました。ここで昼食のお弁当を食べた後、バスで1時間程度の距離にある長岡市の朝日酒造の視察に向かいました。朝日酒造は、日本酒の「久保田」で有名な酒蔵です。この酒蔵では、仕込み水を創業地内を流れる清澄な地下水脈を使用することで、新潟県内でもとりわけ硬度が低く、酒造りに適した軟水（硬度三～四）が使用されているということです。最初はこの水源の視察から始まり、酒蔵で実践されている実際の酒造りの現場を視察、日本酒のテースティングも行いました。ちなみに、灘の酒は硬度が十二～十三、京都伏見の酒は硬度が七～八の水が使用されていると説明されました。硬度が高いと「ガツン」とした口当たりになりますが、概して新潟の酒は硬度が低く、口当たりのなめらかさが特徴となっているとの説明もありました。



写真10 新潟・イタリア軒での懇親会風景

朝日酒造の視察の後、午後5時頃に新潟駅近くの宿泊先ホテルに戻り、そこで解散となりました。ただし、一部の参加者はホテルに預けていたスーツケースを持って同じバスで新潟空港に向かいました。

以上、なんとかOENOVITI日本大会の全てのプログラムを終えることができました。最後に、OENOVITI本部からの日本大会への感謝の辞を日本語に翻訳して記載しておきます。

今回の来日中、日本のパートナー（ルイ・パストゥール医学研究センター、京都大学、山梨大学、新潟大学）の皆様が私たちを温かく迎えてくださったことに、心より感謝申し上げます。

この日本大会は、OENOVITI国際ネットワークにとって例外的に画期的出来事でした。ネットワークの歴史上初めてアジアで開催されたシンポジウムであり、新型コロナのパンデミック以来、初めてメンバーが顔を合わせることができました。

様々な国からの参加者の間で重要な科学的成果が共有され、ブドウ、ワイン、日本酒における重要な問題が議論されました。

このような大会を成功させることができたのは、パートナー機関やスポンサーの皆様のご支援の賜物です。大変興味深い講演をしてくださった講演者の方々、そして大会のプログラムに参加してくださったOENOVITI会員の皆様に心より感謝申し上げます。