

ワインを通じて考える個性と日本人らしさ

企画者：大会準備委員会

司会者：酒井 厚（山梨大学）

話題提供者：#小林弘憲（シャトー・メルシャン）

#水上 東（モンデ酒造株式会社）

#斎藤史恵（山梨大学ワイン科学研究センター）

1. 企画主旨

パーソナリティの発達に関わる要因については、気質などの個体側要因と環境要因の相互作用から検討する研究が様々に行われ、多くの知見が積み重ねられている。近年では、個体側要因を遺伝子のレベルで捉えたり、環境要因を家庭などの身近なものばかりでなく、地域を含めた包括的な視点から検討する試みも増えている。

パーソナリティをめぐる個人と環境の間には、相互作用の結果であるパーソナリティの違いによって、個人が周囲の環境に異なる影響を与え、変化した環境がまた個人のパーソナリティの形成や発達に寄与するという循環的な関係性が考えられる。しかし、こうした循環的な関係性は、長期的なスパンで捉えて把握できていくものであり、実証的な研究はまだ少なく十分に議論されていない。

同様な循環的な関係性は、ワインをめぐる生産者と消費者のやりとりにあてはめて考えることができるだろう。醸造家が、ブドウの個体差と地質や気候などの環境との相互作用から造り出したワインを介して、何年にもわたり消費者とのやりとりを重ねることで、ワインの個性が磨き上げられ、日本のワイン文化が展開されていく。

本企画では、山梨県内のワイナリーに所属する2人の気鋭の醸造家と、味覚の専門家を迎え、生産者と消費者の両者の立場から、ワイン作りの歴史やワインと日本人のこれからの関係性についてご議論頂き、置かれた環境との相互作用による“熟成の結果としての個性のあり方”について考えていきたい。

2. 話題提供者の要旨

2.1. シャトー・メルシャンのワイン造り

小林弘憲（シャトー・メルシャン）

シャトー・メルシャンでは、日本ワイン¹⁾で最も重

要な白ワインの1つと位置づけられる‘甲州²⁾’の造りに関し、様々な取り組みを行ってきた。古くは、1980年代の初め、ロワール地方の‘ミュスカデワイン’で用いられているシュール・リー製法³⁾を取り入れ、今までにない口中の厚みを有した辛口の甲州ワインを開発した。また、1990年代では、225L（もしくは228L）容の樽内でアルコール発酵を行い、甲州ブドウ由来の果実味のみならず、樽に由来する香りとのバランスを考慮したワインの醸造も開始した。さらに、21世紀に入ると甲州ブドウのよさを丸ごと引き出すことを目的に「甲州プロジェクト」を立ち上げ、甲州ブドウの果皮の旨みも引き出すことにトライした。また、「甲州アロマプロジェクト」では、今まで甲州ワインでは知られていなかった柑橘系の香りを発見し、その香りを最大限引き出すためのブドウ栽培地域、生育ステージ（収穫のタイミング）、醸造方法などを細かく検討した。さらに、「良いワインは良いブドウから」という基本理念の基、近年ではブドウの植物生理に関する研究にも取り組み、甲州ブドウそのものの熟度向上に努めている。

一方で、最も重要な日本産赤ワインの1つである‘マスカット・ベリーA⁴⁾’にも注力している。特にマスカット・ベリーAの品種特徴香の1つであるイチゴ様の香りをターゲットとし、果実内での局在、生育ステージごとの挙動および香り発現のメカニズムを研究し、甘く優美な香りを有したマスカット・ベリーAワイン造りに至った。また、チェリーやイチゴ様の甘い香りと炭酸ガスのフレッシュ感とをバランスよく整え、マスカット・ベリーAのスパークリングワインも開発した。現在では、マスカット・ベリーAの特徴をより獲得するための最適な気象条件、栽培地（土壌）および栽培方法などを検討すると共に、ブドウの熟度を向上させるキャノピーマネージメント⁵⁾にも取り組んでいる。

・脚注

¹⁾日本産のブドウのみを用いて造られるワイン。

²⁾1000年以上の昔、シルクロードを渡り日本の地に根付いたとされる日本固有のブドウ品種。

³⁾発酵後のワインを澱(酵母など)と接触させたまま、数ヶ月間タンクもしくは樽で育成する製法。この製法により、酵母由来のアミノ酸類がワインへと移行し、口中の複雑性に寄与するとされる。

⁴⁾*Vitis × labrusca* (Bailey) および *Vitis vinifera* (Muscat Hamburg) の交配により得られた国内改良醸造品種。

⁵⁾ 幹、茎、葉、果実などブドウ樹の地上に出ている部分(特に葉)を最適な状態に管理すること。

2.2. 山梨県内でのワイナリーにおける近年動向とモンデ酒造のワイン造り

水上 東(モンデ酒造株式会社)

山梨県はおよそ80社のワイナリーがあり、大規模な資本経営から個人での家族経営まで幅広いワイナリーが生産している。近年まで一升瓶のぶどう酒をはじめ、その多くが地元で消費されていたが、大手企業や県内事業としての働きかけにより、ワインを食卓、高級路線へと導いている。また、外国産ワインとの競合、食文化や情報ツールの発達により地域文化の枠を超え、世界の中のワイン産地の一つとして挙げられるようになった。

山梨大学という日本屈指の専門機関が存在しつつも、2000年以前はブドウ栽培、ワイン醸造の情報量も乏しく、限られた範囲内での模索が続いていた。2000年以降では、インターネットの発達や世界的なワインに対する科学的アプローチの発展、経験値に基づいた情報量の蓄積などを基軸にコミュニケーションが深まるにつれ情報が加速度的に増していった。ここ山梨においても、若手醸造家、栽培家をはじめとするコミュニケーションが活発となり、ぶどう酒からこだわりの価値のあるワイン造りの気運が高まっていった。

時を同じくして文部科学省主催、山梨大学にて実施されるワイン人材生涯養成拠点を県内ワイナリーに発信した。ボルドー大学のプログラムに基づいた授業を行い、卒業生はワイン科学士の認可を受け各ワイナリーの中核を担っている。山梨県ワイン酒造組合からは若手醸造家農家研究会が立ち上がり、醸造家と農家とが一体となったワイン造り、悩み、情報の共有を図り、品質向上と山梨ワインの発展に繋がっている。また、今年で12回目を迎える国産ワインコンクールでは、これまで嗜好品としてバラつきがあったワインの美味しさについて統一感を持たせ、山梨は元より日本全体における品質の底上げの結果を生んでいる。

モンデ酒造株式会社では同様の軌跡を歩んでおり、観光ワイナリーとして色濃くあった社風を、本物志向を目指したワイナリーへと方向性を移してきた。現在、社内での向上心や探究心、造り手仲間との切磋琢磨を続け、良質なワインを造り出すワイナリーとして努めている。

2.3. ワインの「おいしさ」はどこからくるのか？

齊藤 史恵(山梨大学ワイン科学研究センター)

食糧が限られている時代、人はエネルギーや栄養をとるために食べ物を口にしてきました。しかし、様々な食品があふれている近年になり、私たちは単に栄養をとるためだけに食事をしているわけではなく、おいしさを味わったり楽しんだりするようになってきました。また、食生活を楽しむことが心身の健康を向上させることが明らかになっており、食品のもつ「おいしさ」は非常に注目すべき話題となっています。今回注目するワインは、嗜好品といわれるようにおいしさを楽しむための食品であり、そのおいしさをつくり出す香りや味について様々な研究がされています。ワインの香りには、数百種類のおい物質があることがわかっており、これらの物質が様々な組み合わせと濃度範囲でワイン中に含まれることによって、それぞれのワインが異なる香りを呈しています。味に関しても、甘味、酸味、塩味、苦味、渋味を呈する物質が、多様な組み合わせと濃度で含まれることによって、異なる味を作り出しています。また、この味と香りをまとめてフレーバー(風味)といい、私たちはこのフレーバーからおいしさを判断しています。ところで、同じ味、香りのワインであっても100人が100人とも同じように感じているかという点必ずしもそうではありません。なぜこのような違いが生じるかというと、第一に味や香りを感じ取る味覚、嗅覚能力に個人差があるためです。同じ物質に対して非常に敏感に感知する人もいればまったくわからない人も存在するため、味の感じ方に違いが生まれます。第二に、その人のこれまでの経験や情報があります。私たちは、日々の食生活を通じて蓄積した経験や見目の高級感や価格などの情報が味の判断に影響を与えています。

今回のセミナーでは、私たちがどのように「おいしさ」を判断しているのか、なぜ人により味の感じ方が異なるのかについてワインを題材にしていくつか紹介させていただきます。