

【MC 山口】

最後に日本ワイナリー協会顧問の石井もと子さんより、日本のワインについてご紹介いただきます。それではお願いいたします。

【石井氏】

皆さんこんにちは。今、ご紹介いただきました石井もと子です。今回は日本ワイナリー協会の顧問という立場でお話をさせていただきます。実は長い間、私の仕事のメインは輸入ワインのマーケティング、日本に海外のワインを紹介することなのです。

ですから本来は日本ワインが非常に重要なポイントなのです。輸入ワインを紹介する上でその国のワインがどういう位置にあるかを、本来気にしなければいけないことなのですが、実は長らく気にしないで済んできました。

というのは輸入ワインのプロモーションに携わるようになったのが1980年代、まだ20世紀のころでしたから、日本のワイン、そんなにやる気なさそうだなと。そんなにいいものもできてないし、ワイン愛好家が日本のワインに目を向けるということもなかったのです。それが変わってきたのはやはり世紀が変わるところからです。「あれ、ちょっと日本のワインもやる気出てきたんじゃないかな」と90年代後半から私も改めて日本のワインに真面目に取り組むようになりました。

私の前のパネルディスカッションで皆さんお気づきになったと思います。残念ですが日本の自然環境というのはワイン造りには最適とはいえません。その中で本当に熱意を持って、真摯にワインを取り組んでいらっしゃる方がいかに多いかというのはパネルディスカッションを聞いていただければご理解いただけたと思います。

やはりそうなるるとぜひ実際に造っている現場に行っていたきたい。現場に行っていたければより皆さん、日本のワインのことがお好きになっていただけたと思います。

ですから今日は日本のワイナリー、たくさんたくさん紹介したいのですが、時間が本当に短いので、特に今、元気だな、面白いなと私が感じているところを主に2か所に絞ってお話をさせていただきます。

実は昨日はMWの大橋さんのお話にもありましたけども、ジャンシス・ロビンソンさん、ワインの世界で一番影響力のあるMWのジャンシスさんのセミナーに参加しておりました。その中でジャンシスさんがおっしゃったのは、彼女が40年間仕事をしてきた中でこの10年が一番ワインの世界が急激に変化した10年だとおっしゃっておりました。

特に 20 世紀の後半はニューワールドといわれているカリフォルニア、チリ、オーストラリア、ニュージーランドなどが、伝統国、フランスですとかイタリアのワイン産輸出国の仲間入りを果たしてきた時代です。最初に台頭してきたのがカリフォルニアで、70 年代後半から 80 年代後半のことです。

今、日本の状況を見てみますと、ちょうど 80 年代後半のカリフォルニアに一番近いかと思えます。私はそのころカリフォルニアにいたのですが、とにかく造っている人たちが楽しくてしょうがない。どんどんどんどんいいものを造れば、どんどんどんどん売れていく状況でした。どんどん評価も上がり、造ることがすなわち自分たちの世界を広げることにつながっていたころです。

今の日本の状況、カリフォルニアに比べますと産業規模ですとか本当に小さいんですけども、そういった活気というのは正にカリフォルニアの 80 年代後半をおもわせ、変化のただ中にあると思います。

では日本のワインの産地はどんなところがあるか。今日のパネルディスカッションにいらっしやっていた方たちがその産地を代表する方たちです。

今、北海道から九州までワイナリーのない県は数少なく、県内に一つもワイナリーがない県というのはいくつあると思いますか。県と言っていますから都・道・府は入っていないのがお分かりになると思うのですけれども。

今ないのは 7 県です。おそらく今年そのうちの 1 県か、もしかしたら 2 県できるかもしれませんが、本当にもしかしたら今年のうち片手になってしまうかもしれない。それだけ日本全国津々浦々にワイナリーがある状況になってきました。

ただ産地というからには一つでは産地と言えないんですね。ある程度のワイナリーの数があって、なおかつワイン専用種のブドウ畑がある。ある程度の栽培面積があると。

こういう観点から見ると日本の場合、今、産地として呼べるのは北海道、長野、山梨、山形、この 4 か所になるかと思えます。これは行政区分での区切りになりますが、この 4 か所、非常に動いているところでもありますし、楽しい産地です。

今日は四つをご紹介する時間がございませんので、そのうちの北海道をまずご紹介させていただきます。

「フロンティアスピリット」という言葉がよく北海道の代名詞のように使われますが、北海道でワインの造っている方たち、またブドウ栽培している方たちは本当に開拓者精神を今も熱く持っている方たちが多いんですね。

北海道の中のワイン産地ですが、中心となるのはこの三笠、岩見沢が入る空知地区とそれから余市、その隣の仁木町。この両町、余市、仁木。この二つが中心的な産地なんですけど、それ以外にもまず北海道にワインを根付かせた池田町、十勝ワインですね。それから富良野ワイン。この二つが北海道でまず最初に始まったところです。

二つとも三セクと完全市営という日本特有の形態のワイナリーです。この二つが成功したゆえにこの後日本全国で三セクのワイナリーが増えました。残念ながら一部は今や操業停止をしてしまったところがあるんですけども。あとは奥尻。この小さな島ですが、ここが産地としていくつもワイナリーができるということはないと思いますが、素晴らしいワインが造られています。

この地図にまだ入ってないんですけども、農楽蔵さんという小さな都市型のワイナリー、町の中にワイナリーがある都市型ワイナリーの先駆けで北海道の函館にあります。

農楽蔵さんは函館の隣、北斗市に畑を所有、今そこもまた産地として広がる可能性を持っています。

その中でも特に今日ご紹介するのは、産地としての余市と仁木、それから空知です。北海道の栽培面積、ワイン専用種の畑が約 400 ヘクタールほど。余市だけで 120 ヘクタール、つまり北海道全体の 3 割近くの畑がこの余市に集中しています。

産地が明確化になる一つの指標というのはそれを代表する品種があるということです。余市を代表する品種、白でいえばケルナー、ミュラー・トゥルガウ。やはり涼しいところですからドイツ系の品種ですね。赤に関してはツバイゲルトレーベ。これもオーストリアが主産地なのでやはり冷涼産地の品種です。そしてピノ・ノワール。これはツバイに比べるとまだ面積的には非常に少ないんですけど大変注目されています。

先ほど曾我さんが「ピノ・ノワールに特化しています」とおっしゃっていましたが、非常に今、北海道、特に余市では注目されている品種で、昨日のジャンシスさんの講演の中でも「北海道のピノを試してみたい」と一言おっしゃるほどでした。

余市でブドウ栽培が始まったのは 1875 年ですからもう 100 年以上の歴史があります。余市は北海道の中でも特に温暖なところで、北海道の果樹王国といわれ、他の果物と一緒にブドウの導入も始まりましたが、その後メインはリンゴだったんですね。

ところが 70 年代後半になるとリンゴは過剰生産になる。農家としては「リンゴの次には何だろう」という問題が起きた。で、余市の中の農家の 7 軒の方が「これからはワインが面白いんじゃない」。ようやく輸入ワインが日本に広がし出したところですが、既に余市では

生食用ブドウを作ってるし「ワイン用の品種というのはどうだろう」ということでまず7軒の農家がワイン専用種の栽培を始めました。

ここがスタートとなって80年代半ばになってきますと、他の農家さんも始めるようになりました。

農家ですから自分たちでワインを造るわけではありません。道内のワイナリーと契約栽培をして、余市のブドウが、余市にも一つワイナリーありましたけれどもそれ以外、函館ですとか、十勝ワインとか。道内のワイナリーに余市のブドウが行く。

それがさらに90年代になると、余市で素晴らしいブドウができていたんだよ、という話がどんどん本土の、関東の方にも伝わってきます。さらには大阪の方まで伝わりました。スライドにいくつかボトルを並べましたが、サッポロワインは北海道のブドウを岡山に送り造っていますし、栃木のココファームもこのブドウを使っています。実は先ほどの曾我くん。ココファームにいらっしゃって、ココファームで余市のブドウを使った結果「これはいいな」と、もし自分でワインを造るとしたらこの可能性があるんじゃないかなと思いついていったぐらいなんです。

この余市の特徴ですけれども、とにかく規模が大きい。1農家で5ヘクタールは当たり前。10ヘクタール超える農家もあります。

とすると後継者の問題。実は最初に7軒始めたと言いましたけども、この7軒の方のうちの6軒の息子さんがお父さんたちと一緒に働いています。つまり後継者の心配がない。ブドウ栽培だけで経営が成り立つ。成り立てば皆さんちゃんと継いでくださるんですよ。そういう心配はいらないんです。

とはいえ後継者がいないところもいらっしゃいます。そうすると北海道の場合は、完全に農地を貸すのではなくて売却します。そうしないと農業年金をもらえないというのがあるんです。

だから新規参入でワイナリーを起こしたいなという方も、この北海道というのは入りやすいんですね。もう既にブドウが植わっているし、畑の持ち主が住む家もあり、そのままそっくり手に入るという利点もあります。

こちら2012年に撮った写真なんですけど、この方はこのとき89歳だったんです。跡継ぎのお子さんがいらっしゃらないということでこの農地は新規参入者に売却され、今は平川ファームという新しいワイナリーに生まれ変わっています。

こういうふうには余市のいいところ、先ほど「いろいろ問題もあるよ」というお話にありましたけれども全体として見えるのは、まず経営規模が大きいから安定しやすいということ

と、栽培農家が元気がある。ですからブドウ農家としても成り立つし、ワイナリーとしても自社ブドウだけで造って成り立てるといふ経営基盤がここにはあるということ。新規就農でワインを造りたいという方たちも非常に入りやすいという環境にある。

ですから今、余市には7ワイナリー。その隣の仁木には二つのワイナリーがあります。タイプとしては二つ、一つはドメーヌと書きましたが先ほどのパネルディスカッションではヴィニュロンという栽培に力を入れるワイン醸造家、造り手と表現されていました。自社畑からだけ、あるいは大半が自社畑産のワイン、それがこのドメーヌ・タカヒコさん、登醸造さん、ドメーヌ・アツシ・スズキさん。平川ファームさん、先ほどのおじいちゃんの畑を継いだところですね。

こういったところは小規模で造っていますので、ビジターの方はよほどお願いしないと入れない、通常はアポイントメントオンリーとか「訪問者お断り」のところなのです。

逆にビジターを重視したワイナリーというのもあります。その一つがOCHIGABIさんと、去年できたNIKI ヒルズさん。NIKI ヒルズさんはまだビジターの設備はこれからですが、レストランですとか宿泊施設も今年、来年のうちにはオープンすると思います。それから規模としては小さいですが、仁木にあるベリー・ベリー・ファームさんは地元の方たちで賑わうレストランもありますし、売店もあります。

余市、仁木にはかなりマニアックなワインファンの方が行っても楽しめるワイナリー、ぜひ行きたいというワイナリーもあれば、「ワインはそんなに、でもちょっと行ってみようかな」と思うビギナーの方が訪ねられても楽しめるワイナリーがあるんですね。

ただ冬。これ同じ畑です。これはドメーヌ・アツシ・スズキさんの、冬と夏。時期を考えて訪ねましょうというのがあります。ただ冬の間でも、これは余市ワインを楽しむ会のエントランスの画像です。普通ワインのお祭りというワイナリーが中心になって企画するんですが、余市の場合は農家の方たちが中心になります。

つまり栽培農家とワイナリーがイコールの関係を持ってらっしゃる。これが日本のワインの産地のあり方として一つのモデルになっていくと思います。ワイナリーだけが主導するのではなくて、栽培農家も一緒に産地を盛り立てていく。その一つの成功しつつあるところが余市だと思います。好事例の一つが2月の毎年最終の土曜日に開かれる余市ワインを楽しむ会。400人程参加する会ですが、ほとんど地元の方で埋まってしまうんです。地元の方がワインを楽しむ状況ができていますね。

もう一つの産地、空知、空知庁ですね、札幌の北側。岩見沢から三笠一帯にかけてです。最初にここを開いたのは北海道ワインさんで、ここに鶴沼ワイナリーという言い方をして

いますけれども、実際は鶴沼は畑だけなんです、ここに総面積では400ヘクタールを超える畑。ブドウ栽培面積は今70ヘクタール強ですが、日本最大のブドウ畑が開かれました。2002年には山崎ワイナリーが創業。ここは地元の農家さんが始めたワイナリーです。山崎さんに聞いたんですが、農協発祥の地だそうです。山崎ワイナリーさんのあるところが。けれどもその山崎さんが農協に対して不信感を持っている。「このまま農協任せにしたら農家としてやっていけるのだろうか」と。「自立をしなければいけない」と。まだ六次化産業という言葉もあまり出てこなかったころに山崎さんは「これからは自分で作ったものを加工して売る」。「そうしないと生き残れないんじゃないか」と。

で、生き残る手段として考えたのがワインです。今10ヘクタールの畑がブドウ畑にかわり、醸造は長男が中心に、畑は次男と家族で経営されています。家族経営のワイナリーとして一つのモデルになるところです。

2012年は三笠のちょっと下。岩見沢に10Rワイナリーが創業しました。ここはカスタムクラッシュワイナリーといっても分かりにくいかもしれませんが、ブドウを受け入れて、そのブドウを持ってきた方のためにワインを造る、委託醸造の受入れワイナリーです。委託醸造というとお任せというニュアンスが強いのですが、カスタムクラッシュとしたのは、そのブドウを持ってきた人が「どういうワインを造りたいか」という気持ちを持ってないとうちでは受け入れませんよというワイナリーだからです。

オーナーはブルース・ガットラブさん、ココファームの元醸造責任者ですが、10Rではブルースさんに任せるのではなくて一緒にワインを造りましょうと。さらに、一緒に造りながら、造りを学びいずれはここから独立してってください、自分でワイナリーを立ち上げてくださいと、つまりインキュベーターワイナリーの役割を果たしているところです。

ブルースさんとは80年代から「日本にそういうワイナリーができたらいいな」という話をしていたんですが、ブルースはついに誰も作ってくれないから自分で作ろうということで2012年に創業したのです。

昨年ですと「本来は500キロぐらいからじゃないと受け付けないよ」って言っていたんですが、「どうしても」という方たちがいらっしゃって一番少ない方は30キロのブドウを持ってきてブルースと一緒に造られたそうです。

ここからいずれまた素晴らしいワイナリーが巣立っていくのではないかと考えております。おそらくその方たちは北海道のどこかでワイナリーを造っていくことになる。また新しい産地ができてくると思います。

先ほどの大橋さんのワインツーリズムについての話の中で、アメリカでは一度ワイナリー行くとそのリピーター率が6割を超えていますというのがありました。日本でもそうだと思うんです。一度行ってそのワイナリーに触れて、その考えに感銘を受けてしまうとまた行く。ということでどんどんファン増えていくのではないかと。

紹介した二つのワイナリー、こういった考えを持っているところを、また見ていくのも楽しいですね。どういう変化をしていくか。そこからどんなワイナリーが生まれていくのかということも見ていくのが非常に楽しいワイナリーです。

10Rの委託醸造の中には、お名前をよくご存じの方も多と思いますけど、ナカザワ・ヴィンヤードさん、KONDO ヴィンヤードさんが含まれています。おそらくここ数年のうちには独立されていくと。それ以外にも宝水ワイナリーさん、滝沢ワイナリーさんという、非常に北海道の冷涼な気候を生かしたワインを造るワイナリーがこの空知には点在している。

これは空知庁が作った地図ですが、既に空知総合振興局という全体的な組織の中にワイン振興室を置いて、生産者の支援に当たっています。今、余市に次々新しいワイナリーができていますけれども、おそらく空知の管内にもこれから次々と新しいワイナリーができてくると思います。

もう一つの産地、長野です。非常に興味深い、今、変化の大きいところです。

長野の面白さというのは南北ではなく、標高でワインが変わる。つまりブドウが変わるということですね。先ほど塚原社長のお話の中で、長野ワインバレー構想ができましたが、それに沿って入れた地図です。元々の塩尻。そして北アルプスヴァレー、ここはまだワイナリーの数は少ないんですが、畑はかなりできていまして、なかなか面白い、シラーですかシャルドネ。これからどんどんどんどんここも注目されてくると思います。

千曲川流域と塩尻、もうちょっと詳しく見てみましょう。

長野の一番最初のワイン産地は塩尻ですが、ここは甘味果実酒、いわゆる赤玉ですとかポートワインタイプの甘いワインの原料供給地でした。それが急激に消費量が減ってしまった。じゃあ産地として残っていくにはどうしたらいいだろうっていうとき、1970年代に思い切ってワイン専用種メルロの栽培にスイッチしました。それがうまくいって今、塩尻といえばメルロの産地として世界的にも知られるようになりました。

ここの問題、先ほど塚原社長もおっしゃっていましたが、今までは契約栽培でブドウを買っていたんですが、農家の高齢化で畑が急激に減少している。それに代わるにはどうしたらいいか今、どんどん各ワイナリーが自社農場を開いてきています。

一番大きな例ですとアルプスさんという塩尻のワイナリーですが、ここは畑ゼロだったんですね。契約農家は300軒を超えていましたが、つい11年前までは自社畑ゼロでした。今はもう既に40ヘクタールを超える畑を開き、あと10年以内には100ヘクタールまで増やすとおっしゃっていらして、「大ボラかな」とか最初は思いましたが、どうもこの勢いでは達成可能です。

井筒さんも元々11ヘクタールあったところに岩垂地区に4ヘクタール、さらに2ヘクタールとどんどん畑を増やしています。

元々メルロを最初に植えた林農園さんも、塩尻の中でも標高の高い800メートルの柿沢というところについ2年前、5ヘクタールの畑を開いています。

新規参入。サン・サン・ヴィンヤードさんは名古屋で老人ホームを展開している企業ですが、そこが新しくワイン事業に着手、林農園さんの柿沢の畑の隣に2ヘクタールの畑を開いて、去年醸造免許も取りました。

ごめんなさい、スライドの「オカ」の字が違います。もう一つのヒルの方の「丘」で片丘です。元々メルシャンにとって塩尻は、大きな原料供給地でした。契約農家が多く、小さな畑も所有されています。ついに松本に近い片丘に7ヘクタールの土地を借りて来年からブドウを植えます。塩尻。栽培農家は減少してもワイナリーの自社畑が増え、ワイン産地としては拡大傾向にあります。

これは千曲川流域。今は小諸から上田が中心ですが、ここは一つではくくりづらいですね。塩尻だったらイコールメルロと言えますが、ここは標高400メートルから900メートル強に畑が広がっています。100メートル標高上がるとかなり栽培適種が変わってきます。ここでいうとマンズ小諸ワイナリーさんが持ってらっしゃる上田の東山地区。これファンキー・シャトーの畑もここです。この辺ですとボルドー系のカベルネですとかメルロなど非常にいいものできます。

マリコヴィンヤード。これも上田ですが、東山よりもちょっと標高が高くなりますね。メルシャンさんの畑ですが、ここになると逆にシラーの中でも冷涼地の特徴を持ったシラーができたりとか、ソーヴィニヨン・ブランも安定して美味しいものができています。

さらに標高が上がると、700とか800になるとヴィラDESTさん、リュウ・ド・ヴァンさんの畑があります。この辺りになるとシャルドネも本当にエレガントになります。アロマティックという香りの高い白、ピノ・グリですとかゲヴェルツとかそういったものもこれからはこの辺で良いものが造られると思います。



こうした畑の大半は休耕の桑畑だったところですが、本当に荒地になっていたのを改めて開墾して、ワイン畑に変わってきたのです。農地の再生がワイン産地、ワイン産業の誕生につながっていくというところですよ。

もう一つ長野で面白いのは、さらに千曲川を下って長野の町を越えると、その東側に高山村があります。小さな村です。ここに2006年に角藤さんというワイン専用種のブドウ園ができました。元々工業団地用に開いた土地なんですね。でも工業団地としては誰も借りないというときに、じゃあもう農地にした方がいいということでブドウ園になりました。このブドウがなかなかいいということで、いくつものワイナリーがこのブドウを購入しています。

そのうちに周辺の農家さん、または新規の方たちが「じゃブドウを始めてみようか」「ブドウをここでやってみようか」ということでワイン用ブドウ研究会が発足して、今は高山村以外の会員の方も増えて80名いらっしゃいます。今や高山村が一大ワイン産地になろうとしているんです。その中には村が開く26ヘクタールの畑があります。

普通ここだと今までの日本の流れだと三セクのワイナリーが誕生します。高山村ワイナリーができるかなっていうことで一時考えたらしいんですね。でも高山村としては人口3000人程度の村で、ワイナリーを持つというにはあまりにもリスクがあると。三セクにはしないけれども、専門の職員を雇って、畑のオーナーがワイナリーを建てるにあたっては技術的な指導もできるし、その職員がいずれは独立してワイナリーを建てるのもいいよと、村営あるいは三セクのワイナリーは誕生しません。これも一つの方法です。こういった考えでワイナリーを村ですとか、町に持ち込む。建設を進めるというところもこれからは高山村以外にも出てくる可能性はたくさんあると思います。

ここまでで長野について説明しましたが、産地としてはあと山形、山梨がありますが、ちょっと時間がないですからこの2つの産地は実際皆さんで訪ねていただいてご理解いただきたいのです。代わりにちょっと面白い産地としてご紹介したいのは九州です。

今日は都農の小畑さんが代表としていらっしゃっていました。九州は一地区に複数のワイナリーができて、広大な畑が開けるという可能性は少ないと思います。小畑さんおっしゃっていましたように、まずブドウ栽培には向かない気候というのがあります。

ところが既に九州では面白い、クオリティーの高いシャルドネがいくつもできているんです。その中でも特にこの3か所。都農と熊本と、大分の安心院葡萄酒。私勝手に「シャルドネのトライアングル」という言い方をしています。

本来気候的な数字を見たらここでシャルドネを栽培しようなんて、まず海外のワイン生産者は絶対考えられないところばかりです。そこでなぜか素晴らしいシャルドネができています。それがやはり日本人の生真面目さというか、勤勉さ。向かない中でじゃあどうしたらいいかという努力をした結果だと思います。

産地とは言えないけれども、個性のあるワイナリーというのがいろいろなところでこれからできてくる可能性はあります。既にできています。単独で光を放つワイナリー。今回こういう席で個別の名前を挙げていいかどうか分からないのですが、新潟ですとか、それから富山、栃木。伊豆とか。気候的な環境を考えるととてもブドウなんていいものがないだろうなというところで素晴らしいワイン、あるいはその中には実際ワイナリーの所在地では十分な量の質の高いブドウができないので、一部は外からブドウを運んできて造るということもありますけども、品質的には素晴らしいワインを造っている。

まだまだ日本、スポット的に素晴らしいワインができるところが隠れていると思います。これからまだまだでてくると思います。

2010年から2015年の間に約40社の新しいワイナリーができました。実は私が2005年から監修をしている『ワイナリーに行こう』というガイドブックがあります。2年に1回出していますが、初版では82社しかワイナリーの掲載がなかったんですね。もちろん免許を持っているところはもっと多かったのですが、実際にワインを造っていないところも多くて、「こういうワインがありますよ」と言って紹介できる場所は82社でした。

それが2014年に出した最新版ですと185社まで増えました。でも実際このときには既に免許数としては200を超えていました。休業しているとか、あるいはフルーツワインしか造っていないということで掲載したのは185でした。

で、昨年の収穫時から次、今年の夏を目標にしている、次の版の取材を始めました。さてここで「何社を掲載できるかな」と思っているのですが、おそらく200を超えることは確実です。

作るたびに思うのは、本当にワイナリーに人が増えた。それは働いている人も増えている。ワイナリーを訪ねてくる人たちが増えた。今では「忙しくてお客さまの対応ができないのでごめんなさい」と個々の紹介ページへの掲載を断っているところにも押しかけてくるという、逆にご迷惑をかけてしまっているような部分もあるかと思います。それだけ日本のワインに親しみを持ってくださっている方が増えているんだなと、本当に毎回出すたびに感じていますし、ワイナリーに行くたびにそれは感じます。

昨日のジャンシスさんのセミナーの最後に、今、世界のトレンドとしては自然に回帰をしてきている。一時 80 年代から 90 年代にかけてはワイナリーでの技術的な問題に力を入れていたのが、今いったん畑に帰って、その畑の中でもできるだけ合成農薬は使うのをやめて、できるだけ自然な状況で栽培するという、二世代前に帰る、つまり、歴代続いているワイナリーであれば父の代ではなくて、おじいちゃんの代のワイン造りをしようというところに帰ってきているとおっしゃっていました。

じゃあ日本の状況はどうかですが、この 20 年間やはり同じ傾向を示していると思います。技術的な問題については、80 年代には本当にまだ日本のワイン技術というのは遅れている、衛生観念もないなど実感していましたが、今は技術的な面では日本のある程度のクラスの人たちの技術というのはもう世界のトップクラスだと思います。

ところが新しく入ってきた方の中には、残念ながら思いはあってもあまりにも技術がなく造ってしまっている方も多いと思います。ですから、回らないでそのまま自然派に行ってしまったというところもあるかと思います。技術がなくても素晴らしいワインを造っている方もいますが、欠陥のあるワインもできています。

今の高い技術を持つてる方も別にその技術を誇ろうとしているのではなくて、その中でできるだけ化学的なものは使わないで、ブドウの個性を生かしたいものを造ろうという志向が強くなっています。つまりジャンシスさんが言ったように自然回帰の方向、日本も同じ流れをフォローしていると思います。

もう一つはジャンシスさんが言ったのは、品種から地理的表示へワインは移っていく。シャルドネ、カベルネというような品種がワインの中で重要視されてきたのはニューワールドが出てきてからなんですね。カリフォルニアが産地よりも品種でワインを押し出した結果なんです。それが改めて今、品種ではなくて、その土地の個性を見ましょうというところに世界的な流行が戻ってきたとおっしゃっています。

日本もそうです。最初はやはりワインの産地ではないから、とにかくワインを根付かせることに一生懸命でしたが、ある程度成果が出てきた今は「じゃあその土地の個性を出しましょう」ということで「北海道の個性は何だろう」「じゃあ九州の個性は何だろう」というところに今は目を向けるようになってきたと思います。

この後の試飲会ですが、今日本当にびっくりしましたが、70 社が出ていますけれども、北から南までワイナリーがそろっています。ですから一つの品種をピックアップして南から北、北から南でもいいんですけれども、試飲していただければその土地の個性というのが逆に品種から浮かび上がらすことができるかと思っています。またはその産地の中で複数のワ

イナリーが出ていますから、その同じ産地のワインを飲むことによって「このワインの産地ってこうなんだな」というイメージを描いていただけたらと思います。

本当に時間が短いのが申し訳ないんですけども、今日は本当に貴重な試飲の時間が設けられております。これからはぜひ皆さんにお願いしたいのは、日本のワインの変化。今一番変化をしている、見ていてエキサイティングなときです。その変化を見ながら日本のワインのファンになって、日本のワインを楽しんでいただきたいと思います。

この後ゆっくりとワインをお楽しみいただきたいと思います。ご清聴ありがとうございました。

MC 山口 :

石井さん、どうもありがとうございました。

さてここからは日本ワインを皆様に実際に目と舌でお楽しみいただきたいと思います。本日はロビーにさまざまな日本ワインを数多くご用意させていただいております。ぜひこの機会にご賞味ください。

なお本数に限りがございます。多くの方にお楽しみいただきたいので、1 銘柄につき試飲は 1 回のみとさせていただきます。ご了承ください。