

講演要旨集

<第50号>

【テーマ】

- 1) 奥利根ワインとエノログの技 奥利根ワイン(株) 松原寿樹 1
- 2) ふなおワインとエノログの夢 ふなおワイナリー(有) 小野昌弘 5
- 3) ワインサービスの現場から ——国産ワインに期待すること——
..... ビストロ・ミル・プランタン 五味丈美 9
- 4) 「葡萄酒技術研究会」発足の頃 ——ワインの青春時代——
..... 元サントリー酒類(株) 湯目英郎 15
- 執筆者の略歴 19
- 試飲会「東北のワインを飲んで喇きましょう！山梨で…」 22
-

2011.12.15

2011年12月

Japanese Society of Viti-Viniculture

一般社団法人

葡萄酒技術研究会

ふなおワインとエネログの夢

ふなおワイナリー（有） 小野昌弘

このたび葡萄酒技術研究会エネログ部会が国際エネログ連盟正会員として正式承認された由承り、今日までの戸塚会長さん初め関係各位のご尽力に敬意を表しエネログ部会員の皆様にお慶び申し上げます。

壇上に掲げられましたテーマをいただき本日ここでお話させていただきますことは浅学非才の身をもってまことにお恥ずかしいことで、お集まりの皆様にとって退屈なひとときになりましようがよろしく願いいたします。

気品と濃厚な味、爽やかなエメラルドグリーン、独特のマスカット香と冴えから「陸の真珠」「ブドウの女王」などと称される最高級果物でありますマスカット・オブ・アレキサンドリアの産地であります倉敷市船穂町のご紹介から始めさせていただきます。

山陽新幹線上り線で新倉敷駅を過ぎ間もなく前方左手の丘陵地南斜面に広がるキラキラ光るハウス群を観ることができます。このハウスで栽培されているのがマスカット・オブ・アレキサンドリアであります。このブドウを地元ではアレキと呼んでいますので、これからはアレキと申します。アレキ栽培のハウス群が集まっていますのが倉敷市船穂町であり、当地の気候風土は日本の地中海といわれる瀬戸内海に面して温暖な気候に恵まれ、年平均気温は15.1℃、降水量は県内でも極めて少なく年間1,000mm程度で夏の台風被害も殆んど無く、冬の積雪もまれな地域であります。

丘陵地の土壌は主に第三紀層の礫岩で排水がよいため果樹栽培に適しています。また、中国山脈に水源を発する高梁川の水の恵みを船穂地区では丘陵地の頂上160mにポンプアップし周辺部を含め4,000ha余に供給する畑地灌漑施設が整備されており、アレキ、白桃、スイートピーが栽培されいづれも全国有数の産地になっております。

明治の開国、政府の勸業政策で欧米諸国より多くのブドウ品種が輸入、増殖、試作されましたが、梅雨期の多雨、多湿による病害発生で定着した品種は少なく、欧州系ではガラス室栽培で定着した数少ない品種の一つがアレキであったとされています。岡山県では明治21年に初成りし、温室栽培が成功したとされています。船穂地区では、明治26年にカトーバの栽培に、明治末期にはキャンベルに着手したとされていますが、栽培技術未熟で挫折し、大正13年に至

りキャンベル・アーリーの栽培に成功し、以後昭和11年にネオ・マスカットが着房したとされていますが、戦時中食糧増産のためブドウ園は芋、穀類に転換を余儀なくされました。昭和22年船穂町園芸協会が設立されるにおよび、ブドウ園増反の機運がたちあがりその栽培は飛躍的に増えました。温室ブドウ栽培が昭和26年に導入され、昭和31年に加温栽培（冬の寒い時期から暖房を入れて育てる）に切り替え、昭和39年に農業構造改善事業を導入し温室ブドウの栽培面積を倍増させ、昭和42年より備南畑灌事業の完工によりブドウ栽培の省力化、優品の生産が容易になり、今日、県内屈指の温室ブドウの産地として不動の地位を築いています。そのゆえんはとりもなおさず優秀な先覚者たちの身命を賭した挫折と栽培技術の研究、後進を誘導した努力があったからと言えます。

アレキ栽培の現状は、岡山県が面積にして87ha、出荷量は940tでありそれぞれ全国に対しての占有率は96.7%、95.9%になっており、船穂地区の占有率は県下の約三割を占めておりアレキについては船穂地区が全国でも代表産地として位置づけられています。なお近年のブドウ全般の全国県別順位を果樹生産出荷統計で見ますと、①栽培面積、②生産量、③粗生産額について山梨県はいずれも首位であります。岡山県は①栽培面積で第六位（山梨の約四分の一弱）、②で第四位（山梨の約四分の一弱）、③で第四位（山梨の約三分一強）であり②、③については長野、山形に次ぐ産地であります。

今日我が国農業が直面している課題は、農業従事者の高齢化、担い手の不足、価格安があげられそれ等は益々深刻化しています。全国的なアレキ産地を形成している船穂町（平成18年より倉敷市船穂町）においても同様でありその改善策の実施が迫られました。その対策として、新規就農者の育成やアレキの全国的な産地であることを年間を通して全国に情報発信することによりさらなる市場拡大を図ることとし、優れたアレキブドウの品質、安定した原料供給の条件を満たした船穂町特産のアレキワインを開発し、ワイン造りでアレキ栽培意欲の増進、町おこしにつなげることを期待して行政が主導する第三セクターとしてふなおワイナリー（有）が平成16年7月に設立され、同年9月より原料をアレキに特化した白ワイン造りが始まりました。

私は過去35年余、日本酒造りに従事していましたので、その醸造手法をワイン造りに生かすべく迎えられ、当初より8年余今日まで従事してきました。併行複醗酵方式に慣れていましたので単醗酵方式はそれほど難しいことでもなかろうと取り組みましたが、結構奥深いものと今日実感しています。

平素抱えています課題を挙げてみますと、まずアレキワインの備える個性の第一は原料アレキ固有の香り成分（アロマ）を出来るだけ失わずワインに包み

込み、そして発揮させることであります。除梗破碎より搾汁工程での酸化を防ぐため亜硫酸塩の添加は欠かせません。生ジュースの香り成分を生かすため甘口タイプの製造に際してはデュースレゼルブ方式を採用しています。

アレキの香り成分はテルペン（ゲラニオール、リナロール、 α -テルピネオール、ネロール、シトロネロール）であり、それは糖類との配糖体になっているとされていますのでその配糖体のボンドを切って遊離分解させテルペン即ちアレキのアロマを十分に発揮させるよう、そのボンドを切る役目を酵母菌が分泌生成させるであろう酵素に依存するべく、醗酵経過時間を長くするため低温域で経過させています。

次に辛口タイプのアレキワイン製造に際し、完全醗酵に近い域まで醗酵させて濾過精製して出荷していますが、味覚が薄っぺらに感じさせます。コク味、ボリューム感を得るべくスキンコンタクト、シュールリーの手法も使っていますが期待する成果を得ていません。文献によりますとフランスアルザス地方ではミュスカ（Muscat）を使って、コクのあるこってりとした辛口ワインがあるそうですがどんな手法を使っているのでしょうか。

ふなおワイナリーでは船穂産アレキを100%原料使用していますが、これは生食用のブドウであり、糖度17~18%の瑞々しい大粒のブドウであります。こうした現状のなかで船穂地区でワイン用のアレキの栽培を提案したいと最近考えております。それは粒は小さくてよく、糖度22~23%ぐらいのもので、糖度が高ければよいとも言えませんが、小さい粒で内部成分が充実したブドウが有れば、上記の二つの課題の改善に貢献してくれるのではと考えております。

以前に当社の試飲コーナーに初老の夫婦お二人が来られアレキワインを試飲願った際、「これだね!」「そうね」と話しあっておられ、お訊ねしたところかつて訪欧されたとき飲まれたワインの味が印象深く記憶されておられ、当社のアレキワインに記憶を呼び戻されたとのことでした。昨秋当社を訪ねてくださった辰巳琢郎氏によると「ふなおマスカットワインはアルザスのミュスカだ」とのこと、かつてのご夫婦はアルザスに滞在されたことと想像されました。

皆さんからアレキワインのスパークリングのご要望が多く寄せられています。醗酵もろみを少量荒濾しし、麦酒瓶（耐圧）に入れ少量蔗糖を添加して王冠打栓し瓶内二次醗酵させてみたところ、面白い形になりました。ガスボンベよりガス封入したものより瓶内二次醗酵したものが泡持ちがはるかに優れております。要は瓶内の滓の除去方法ですがデゴルジュマン方式を習得し、二次醗酵条件（アルコール濃度、蔗糖の添加量等）も併せ学習し、来秋には試作に挑戦し

たいと考えています。

倉敷市は観光資源に恵まれ多くの観光客が来られます。その観光客をもてなす「食」と「みやげ」がやや弱いようで、そのなかでアレキワインへの期待が増し、「個性的な優れたワインを造るように」、「ラベルに倉敷をイメージアップするように」との要望が寄せられています。

倉敷市内で栽培された産物を倉敷市内で加工製品化されている一貫した地産品としての評価、その原料がアレキと言う優れた産物で岡山ならではの産物であるが故に、より高品質化することによって付加価値は確かなものになりましょう。

山梨県が主催される「国産ワインコンクール」にも出品参加し、2005年、2011年度には「銅賞」を授賞しております。ささやかな評価を頂きつつ「倉敷の地ワイン」として一層の精進を期待されています。私の後進の人材も育ちつつあり楽しみであります。

市内船穂地区周辺にはピオーネブドウ、白桃の産地もあり優れた果実の充分量の原料供給が可能でありますので、いずれそれらのワイン化も課題になることと考えられます。

本日はスピーチを仰せつかって拙くお話させて頂きましたが、お集まりの皆様から種々ご批判なり、アドバイスをお寄せくださればまことに有難いことに存じます。ご清聴有難うございました。

ふなおウイナリー有限公司

〒710-0262 岡山県倉敷市船穂町水江6 1 1 の2

Tel.086-552-9789

Fax. 086-552-9790

E-mail : mail@funaowinery.com

執筆者の略歴

小野 昌弘(Masahiro ONO)

現住所 岡山県倉敷市西阿知町

生年月日 昭和 14 年 10 月 1 日

勤務地 現在地 倉敷市船穂町水江 611-2

会社名 ふなおワイナリー有限公司

役職名 工場長

昭和 33 年 金光学園高等学校を卒業

// 広島大学醸造工学科入学

37 年 工学士号を受く

// 三井物産社に入社就職

40 年 同上社を退職し、家業清酒製造業を営む父のもとに従事

45 年 父の急逝にともない、社長に就任(30 歳)

平成 13 年 清酒製造業を廃業し、即清算終了(62 歳)

16 年 6 月 ふなおワイナリー有限公司設立作業に関わる

16 年 9 月 ふなおワイナリー有限公司設立、製造現場の工場長に任じらる