

2020 - 2021 会長 吉田克人 幹事 加藤宏治

Vol.12 1828 2020.11.11

吉田会長挨拶



会長挨拶がおこなわれました。

※別紙幹事報告書

卓 話



柳平 千代一会員より講師を  
ご紹介いただきました。

卓話 「ワインのお話」

株式会社アルプス 代表取締役  
長野県公安委員会 委員長  
矢ヶ崎 学 様



ワインの消費量は、1970年代にワインブームが起きて、1994、5年頃に赤ワインブームがあり急激に伸びましたが、2000年代に減って、2010年頃から急激に伸びてきました。これは、ようやく日本の家庭にワインが根付いたということです。それからオリンピックまでには、一人当たり5ℓ位いくかと期待していましたが、2016年頃から踊り場になってしましまして今のところ横這いという状況です。

世界で生産量が一番多いのはイタリアで485万kl、日本はたったの10万klです。消費国の1位はアメリカで330万kl、日本はたったの37万klで一人当たり年間4・5本(720ml)です。一人当たりの消費量が多いのは、ポルトガル(62ℓ)、フランス(50ℓ)、イタリア(44ℓ)、スイス(38ℓ)等ヨーロッパの国々です。日本は3.2ℓ、中国は1.5ℓ。日本国内での酒類の消費量は、1位はビールで250万kl、ワインは7位で37万kl。日本人の年間の酒類の消費量は80ℓですから、ワインはその中で3ℓしか飲まれていないということになります。

ニコニコBOX

人数  
23人  
金額  
40,000円

- ◎吉田 克人会長 矢ヶ崎様、本日はよろしくお願ひいたします。
- ◎加藤 宏治幹事 矢ヶ崎様、本日はよろしくお願ひいたします。
- ◎柳平 千代一会員 矢ヶ崎さん、よろしくお願ひします。  
ワインには夢がある。

出席報告

会員数 56名  
出席 44名  
出席率 78%

# ROTARY CLUB OF CHINO WEEKLY

日本のワインの消費は、輸入ワインが 68%、国内製造が 32%ですが、日本のブドウでのものはたったの 5%です。その他のものは、海外の原料を国内で発酵させたりドラム缶等に入ってきたものを国内で瓶詰めしたもので、日本のブドウで造ったものは、まだまだ少ないのが実態です。

長野県は最近ワイナリーが増えてきて、信州ワインとして、千曲川ワインバレー、日本アルプスワインバレー、桔梗ヶ原ワインバレー、天竜川ワインバレーの 4 つに分けています。桔梗ヶ原ワインバレーが長野県で生産される 7 割から 8 割を造っています。全体では 60 を超えるワイナリーがあります。

当社は、1927 年にアルプス葡萄酒醸造所として桔梗ヶ原で操業を開始しましたが、葡萄酒があまり売れなかったのでぶどうジュースを製造開始しまして、いまでも国内生産量は日本で一番です。2008 年に自社農園を運営する農業法人アルプスファームを設立しました。今までは、地元の 400 件の農家からブドウを買っていましたが、農家の高齢化により将来のブドウの供給を危惧しまして、自分たちでブドウを作っていこうということで、現在、総面積 47ha になります。しかし、当社の使用するブドウの 15%で、残りの 85%は今でも農家からいただいています。

ブドウの栽培には、棚栽培と垣根栽培があります。棚栽培は、地表から遠いので湿気の多い日本に適していて、樹勢の強いブドウに適していて収穫量も多いですが、陽が当たりにくく風通しが悪いので、病気に弱いブドウには不向きで収穫がしづらいのが短所です。一方、垣根栽培は、1 本 1 本手をかけて栽培でき、陽が当たりやすいので凝縮したブドウが収穫でき、さらに機械化がしやすいですが、地面から近いので湿度の高い地域では病気にかかりやすく収量が少ないのが短所です。棚に適した品種は、コンコード、ナイアガラ、デラウェア、巨峰、ブラッククイーン等で、乾燥した地域の欧州系のブドウは、垣根で栽培する必要があります。

垣根栽培は機械化がしやすいので、葉摘みや草刈り、農薬散布の農機具を導入できます。それから、収穫は、日本では手作業での収穫で、1 時間での収穫量は 60 から 70kg ですが、アメリカの畑では機械収穫ができるので 1 時間で 10 トン収穫できます。150 人分です。この機械は 3,000 万円しますが 1 シーズンでペイできます。なんとかこのシステムを日本に持ってきたいと考えています。そうしないと海外に太刀打ちできません。

チリは、日照量がすごく良く、雨が少ないので葉を茂らせても全く病気にかからないうえに、垣根栽培のブドウのフルーツラインが 2 段にできるので、収穫量も日本の棚栽培と同じくらいになります。また、手摘みの場合でも、日本と違って時間給ではなく収量に従って給料を支払うので、一生懸命収穫します。安くてすごく良いチリワインが日本に入ってくる理由は、土地が恵まれていて収穫量が多くて、コストがかからないということです。また、チリで棚栽培で機械収穫しているところを見ましたが、なんとかこの機械を将来的には日本に導入したいと考えています。

日本のワイナリーの課題は、まず、欧州系品種ではなく日本の気候に適した品種を選定して収量を確保することが重要です。また、生産性を向上させるために、栽培面積の拡大と機械化が必要です。1,500 円以下で販売できるワイン造りが必要です。それから、ワイナリーと自治体の協働によりワインツーリズムを確立していくことが大切です。

最後に、ワインの楽しみ方を 3 つ提案します。まず、「ブドウ品種で選ぶ」。ブドウの品種でワインの味が大きく異なります。品種ごとの味わいの特徴を知ることがワインを楽しむ近道です。2 番目は、「産地で選ぶ」。同じ品種でも産地で味が異なります。栽培地の土壌や気候などがブドウの風味に影響し、ワインの味わいを左右します。同じシャルドネでも日本とフランスでは違います。どちらが高品質かではなく、ワインの個性や料理との相性の違いを楽しんでください。最後に「料理との相性で選ぶ」。これは堅い話でなく、今日はこの料理にこのワインを合わせてみようかななんて感覚で試してみるとワインは楽しくなるのではないのでしょうか。「品種」と「産地」と「料理」がワインの楽しみ方です。

