山梨県甲州市の農家と小規模ワイナリーのぶどう生産の現状と互いの関係性

PRESENT STATE OF GRAPE PRODUCTION AT LOCAL FARMS AND SMALL-SCALE WINERIES IN KOSHU, YAMANASHI, AND THEIR MUTUAL RELATIONSHIPS

武田美恵 ——— * 1

キーワード：
持続可能な農業, 日本ワイン, 農業集落

Keywords:
Sustainable agriculture, Japanese wine, Rural community

Mie TAKEDA ——— * 1

We surveyed local farms in the Koshu City, Yamanashi Prefecture, regarding the present state and future prospects of grape production. The following findings: The wineries have been managing farmlands and increasing their affiliated farms to the extent that product quality can be maintained at high levels. The generosity on the part of the farmers in lending farmlands has made it easy for the wineries to secure the necessary land. For the wineries, the primary purposes of owning affiliated farms are to secure the absolute quantity of basic ingredients and to produce grape varieties that are not handled by the farmers.

1. はじめに

近年、気温上昇による農業への影響は大きく、作物の病虫害の発生、記録的豪雨による畑の浸水被害は各国で起きている。また、自然災害の影響は食生活にも及び、農作物の輸出入は土地固有性の価値を薄れさせた。一方で、国税庁は酒類をその国の食文化や地域社会とも関わりの深い伝統性を有した嗜好品の一つとしているが、¹⁾土地固有の自然環境を保全することで得られる経済効果は高い。なかでも清酒は、土地固有の自然環境と向き合う人々との間で育てられてきた土地固有性の価値を有する食文化である。酒類の国内消費数量が減少傾向にあるなか、清酒の輸出金額は2018年に過去最高金額の約222億円を記録し、出荷金額の単価の上昇により高付加価値の商品の需要の高まりを示している。また、果実酒の出荷量は増加傾向にあり、近年、果実酒（特に日本ワイン）の人気の高まりから、果実酒製造免許場数は、2015年367場、2016年388場、2017年418場に増加している。^{1), 2)}国内製造ワインは、国内で収穫されたぶどうのみを使用し、日本国内で製造された果実酒の日本ワイン^{注1)}と国産ワインに分けられるが、合算した生産量からすると第1位はワイナリー数が3場（大手ワイナリー1場が占める生産量の割合が大きい）の神奈川県になる。しかし、国内の日本ワイン生産量は、ワイナリー数81場の山梨県が第1位（31.3%, 5,530kl/61場）である。国内製造ワインのうち、日本ワイン生産量の特徴は、生産規模の最も大きい年間1,000kl以上のワイナリー7者内の日本ワイン生産割合は8.4%(6,057kl/総数72,088kl)と少ない。一方、生産規模が最も

小さい100kl以下の206者内の日本ワイン生産割合は95.4%(3,878kl/総数4,063kl)を占めている（2017年度調査）²⁾。これは小規模ワイナリーにとって高品質かつ個性あるワインづくりに不可欠な日本ワイン原料の国内産ぶどうの確保が益々重要になってくることを意味する。また、国内製造ワインの生産量構成比は、日本ワインが20.2%、日本ワイン以外が79.8%であるが、国内製造ワインのうち、国産原料を使用しているのが25.3%で、74.7%は輸入原料（濃縮果汁）に頼っているのが現状である。²⁾EU諸国においても、原産地呼称ワイン、地理的表示ワイン^{3), 注2)}の品質、特性、産地、原料の統一基準を定め、日本も2013年に国税庁が初めてワイン産地として地理的表示「山梨」を指定し、高品質のワインづくりを目指している。また、Leeuwen and Seguinは、テロワールはぶどう栽培にとって重要な概念と言える。なぜなら、ワインの固有性はぶどうの樹が育つ環境、つまり、ワインの質に影響する気候、土、ぶどうの樹の相互作用による生態系（テロワール）に帰するとしている。⁴⁾酒に関する地理学的研究の現状をまとめた報告によると、清酒に関する研究が多く、ワインは地域活性化を担うものとして多く取り上げられているとしている。⁵⁾山梨のワイン産業に関する研究には、ブドウ造業の歴史的展開、⁶⁾日本のぶどう栽培の展開、⁷⁾地理的表示「山梨」の詳細説明、⁸⁾2002年時点のワイナリーの現状とワインの質を維持向上させるためにワイナリー自身がブドウ園を所有することが理想であるとする報告がある。⁹⁾以上、現在の農業集落に日本ワインや地理的表示付きワインを支えられる地域社会が継続

^{*1} 愛知工業大学工学部建築学科 准教授・博士（工学）
〒470-0392 愛知県豊田市八草町八千草1247

^{*1} Assoc. Prof., Aichi Institute of Technology, Dr. Eng.

しているかどうか分かっていない。また、日本のぶどう栽培農家の意向、一方で高品質かつ個性あるワインづくりを目指すワイナリーのぶどう生産量減少に対する危機感や日本ワインづくりに向けた農家との関係性構築を調査した研究事例は見当たらない。

本研究では、国産ぶどう生産量が減少する一方で増加する新規ワイナリー及びぶどう産地と醸造所の関係性の時代変化を背景に、ワイン製造の歴史が長く、ワイナリー数及び日本ワインの生産量第1位の山梨県を対象に、ぶどう栽培農家のぶどう生産に関する現状及び今後の意向、地域文化、小規模ワイナリーを対象にワインづくりに対する今後の展開及び農家との関係性構築への意向を明らかにすることを目的とする。

2. 山梨県のワイン産業の歴史とぶどう生産に関する現状

2.1 ワインブームとぶどう生産に関する既往研究

一般社団法人ワインツーリズムは「ワインツーリズム」を商標登録し、ワインツーリズムは新たな観光産業となり、ワイン醸造場からレストランや直売所を設けたワイナリーへと進化させた。¹⁰⁾ 一方、1994～1998年に赤ワインポリフェノールの動脈硬化防止効果等の医学的見地から第5次ワインブームが起きたが、山梨県勝沼町で赤ワイン用醸造用品種の栽培は極めて小規模であり、加工向け出荷は、生食中心の中で兼用されているに過ぎなかった。¹¹⁾

2.2 山梨県のワイン産業の歴史

1870年(明治3)秋に清酒の醸造技術を応用し、甲州ぶどうからワインを生産し、2年後に廃業した。1877年(明治10年)、民間会社「大日本山梨葡萄酒会社(通称祝村葡萄酒会社)」が設立され、同企業の2名がぶどう栽培とワイン醸造の勉強のためフランスに派遣された。¹²⁾ 1897年には地主富農層を中心に個人醸造者が増加していく。⁶⁾ 1915年頃から甲府盆地のブドウ栽培面積が増大し、¹³⁾ 第一次世界大戦後の不況期には農村の経済救済策により農家が醸造免許を取得し、自家用ブドウ酒の醸造が行われ冠婚葬祭や進物用としてブドウ酒が農村生活に入ってくる。1938年税法成立によりワインの個人醸造は禁止され、⁶⁾ 1940年まで農家は生食用として市場に供給できない屑物や残余のぶどうを活用してワインを個人醸造し、自家用酒として消費している。個人醸造を行っていたぶどう栽培農家は整理、統合により共同醸造組合を組織し、地区や集落を単位に共同醸造場を設立させた。組合醸造はやがて地場資本型醸造場と大資本型醸造場に分化したが、ブドウ園―農家群―共同醸造場の機能的な結合関係により、共同醸造場を核とする空間組織が形成されていた。¹³⁾

2.3 山梨県の農家のぶどう生産の現状

2015年農林業センサス調査¹⁴⁾による山梨県のぶどうの栽培経営体数及び栽培面積は、1位が笛吹市2,226経営体、栽培面積872haで、2位が甲州市(2005年に塩山市、勝沼町、大和村が合併)で1,739経営体、栽培面積が863haである。また、販売農家の農業後継者の有無別農家数に基づき、農業後継者のいない農家割合を算出すると、同居及び他出ともに農業後継者のいない農家は、ぶどう栽培上位の笛吹市60.4%、甲州市58.0%と約6割を占める。年齢別農業経営者数は、男女計で60代31%、70代31%の割合が高く全体の6割を占める。80代18%、50代15%、40代になると4%、30代は1%になり、若い農業経営者が非常に少ないのが山梨県の農家の現状である。山梨県のぶどう栽培は明治時代より長年に亘り続いてきたが、図

図1 山梨県のぶどう出荷量の推移

1に示す通り、1973年(昭和48年)から2017年(平成29年)にかけてぶどう全体の出荷量は著しく減少している。

3. 調査地概要及び調査地選定理由と調査方法の概要

3.1 調査地概要及び調査地選定理由

2018年に山梨で生産されたワイン原料用ぶどうの88.7%は自県ワイナリーの受入数量、11.3%は岡山や新潟等の他県が受け入れているように、ワイナリーにとって醸造用は既に県をまたぐ規模で必要とされている。²⁾ 旧祝村(現甲州市勝沼町)は日本在来のぶどう品種「甲州種」が発見された土地であり、甲州市の2006年のぶどう出荷量は13,000tで県内2位である。また、甲州市はワイナリー数が58場と最も多い峡東エリアに含まれる(図2)。甲州市により土壌、地形、気候等の観点から分類された勝沼地区、祝地域、東雲地域、菱山地域、塩山地区、大和地区うち、¹⁶⁾ 調査対象地には、甲州市の中でもぶどう栽培経営体数及びワイナリーの多い勝沼地区(33場)及び塩山地区(8場)(2019年時点、甲州市調査)、祝地域、東雲地域、菱山地域を選定した。1939年の勝沼町における個人醸造場は当時のぶどう栽培の中心地であった旧祝村と旧勝沼町に集中していた。¹³⁾

図2 山梨県のワイン産地のエリア区分

3.2 調査方法の概要

調査協力を得られた甲州市内の農家を対象に、現在の生食用ぶどう(以下、生食用と記す)とワイナリーに出荷する醸造用ぶどう(以下、醸造用と記す)の生産割合、現在までと今後の醸造用生産の意向、後継者の有無と理由、文化・交流の場等について質問した。対象農家は桃農家1世帯を含む計31世帯で、30世帯はぶどう栽培農家である。また、ワイナリー3社を対象に、自社農園のぶどう生産計画、今後の農家との関係性構築に対する意向等の質問項目を用意し、自由回答形式で得られた回答を調査員がアンケート用紙に記録した。表1に調査概要及び農家及びワイナリーを対象に行った聞き

取り調査の質問目的及び質問項目を示す。図3に農家及びワイナリーの訪問面接調査地点図を示す。

表1 調査概要及び聞き取り調査質問項目

調査対象地	山梨県甲州市（勝沼町、塩山）
調査期間	第1回目 2019年10月9日 第2回目 2019年10月28,29,30,31,11月1日 第3回目 2019年12月11日 計7日間
調査対象	・甲州市農林振興課（ぶどう農家の情報収集のため） ・甲州市の農家のうち、事前に連絡し、調査協力を得られた甲州市31世帯 ・ぶどう栽培農家と付き合いのあるワイナリー3社（2社が老舗、1社が新規ワイナリー）
調査方法	調査員数3名、アンケートを用いた訪問面接調査
農家に対する聞き取り調査	
質問目的	質問項目
属性	氏名・年齢・性別
作物生産の状況	・生産する果樹栽培品目 ・生産するぶどうの品種
ぶどう生産と今後の土地利用に対する意向の把握	・生食用と醸造用のぶどう生産土地割合 ・後継者の有無 ・今後不安に思っていること ・農地を血縁者以外に貸し出すことへの抵抗の有無 ・離農後の土地利用についての考えの有無及び理由
地域文化・交流	・地元の人とお酒を飲む機会はあるか ・地元ならではのぶどう酒に関する慣習はあるか
ワイナリーに対する聞き取り調査	
属性	ワイナリー名
今後目指すワインづくりの思想と自社農園におけるぶどう生産計画	・ワイナリーを起業した時期、理由 ・今後マーケットを海外か国内にするか ・ワインの価格設定 ・生産本数の推移の意向 ・今後増やしたい、減らしたいぶどうの品種 ・ワイン認証制度や地理的表示「山梨」へのこだわり
原料確保に対する考えの把握と農家に対する期待感	・所有する農地の場所 ・所有する農地面積 ・他県からの仕入れの検討 ・農家との関係性 ・現在の契約農家の件数、割合 ・地元のぶどう栽培農家に対する考え、期待 ・他県からのぶどうの受入

K：勝沼地域 H：菱山地域
I：祝地域 E：塩山地区
S：東雲地域 Y：大和地区

●：ワイナリー訪問面接調査地
●：農家訪問面接調査地

「甲州市原産地呼称ワイン認証制度」引用文献16）
山梨県甲州市（19213）国勢調査町丁・
字等別境界データセット、
農業集落境界の閲覧、国土地理院地図を元に筆者作成

図3 甲州市における農家・ワイナリー訪問面接調査地点図

4. 調査結果と考察

4.1 農家のぶどう生産に関する現況と今後の意向

訪問面接調査により得られたアンケート回答に基づき、回答者31人の農家のぶどう生産に対する意向及び理由を表2にまとめた。

1) 栽培品目及びぶどう生産の現況と生産理由

栽培品目の特徴は、生食用のみの栽培農家（生食用10割と表記）が8人、生食用と醸造用両方の栽培農家（生食用・醸造用10割と表記）が15人、桃、さくらんぼ等の果樹栽培農家が塩山地区に多い。

表2 農家のぶどう生産に対する意向及び理由

番号	地域	年齢	醸造用ぶどう 生産状況		タイプ	生食用・ 醸造用 生産土地 割合	生食用ぶどう・醸造用ぶどう生産土地割合の理由（上段） ぶどうの品種（下段）	果樹栽培 品目の 生産量 or 比率	後継者		
			前 今後	現在					子	継が せる 意思	タイプ
1	塩山	63	↓	→	d	100:0	醸造用は20年前まで作っていた（醸造用は儲けが少ないため自宅から離れた畑で作っていた）。15年前に甲州種の価格が暴落し、それをきっかけに生食用ぶどうのビオーネに転換させた。 巨峰、ビオーネ、シャインマスカット	生食用6割 桃4割	いる	不明	3
2	塩山	71	—	—	—	100:0	醸造用を栽培していない 生食用	生食用1割 桃9割	いる	不明	3
3	塩山	70	—	—	—	100:0	観光農園を経営しており、すべて生食用を栽培している 生食用	生食用120% さくらんぼ 35-40% すもも10-15%	いる	ある	2
4	塩山	53	—	—	—	100:0	青いブドウなどは醸造所（出荷組合）に出荷している ビオーネ・シャインマスカット9割、新品種1割	生食用9割 さくらんぼ1割	いる	不明	3
5	塩山	56	—	—	—	100:0	醸造用を作ったことがない。農地が小さいため、個人で醸造用のみを栽培している人は少ない。	生食用6割 桃2割 なし2割	いる	ある	2
							巨峰、ビオーネ、シャインマスカット	自分が醸造後は息子のどちらかが養老農家として継ぐ可能性が高い。今はアルバイトを述べ100人ほど雇っている。			
6	塩山	43	—	—	—	100:0	生食用の方が単価が良いため醸造用は作っていない。シャインマスカットの登場により、甲州種を栽培する人が減った。 ビオーネ、シャインマスカット	生食用1割 桃9割	いる	幼	3
7	塩山	71	—	—	—	100:0	ぶどうの栽培面積は大きくなっていき、単価の高い生食用を生産する。農地は家の前と山の方に複数回機械を導入しつらい。改畑の際、ぶどう畑にすももを栽培した。 生食用	生食用7割 すもも3割	—	不明	3
8	塩山	70	—	—	—	—	桃農家（桃の生産割合100%） 桃は7種類栽培していて、そのうち2種類を3年前に植え替えた。寒暖差が大きいため、良い桃が作れる。	桃10割 （8反歩）	いる	ない	3
9	勝沼	58	→	↓	b	85:15	定年後に稼ごうため、生食用を増やし、醸造用を減らしたい。醸造用で労力のバランス、手間を調整している。 デラウェア、甲州種、マスカット・ベリーA、シャインマスカット	生食用・ 醸造用 10割	いる	ある	2
10	勝沼	36	—	—	—	100:0	醸造用は売れないから栽培していない。生食用として見栄えが悪いのへ一部を醸造用としてワイナリーやJAに買ってもらっている。 甲州種、巨峰、ビオーネ、マスカット・ベリーA	生食用 10割	いる	幼	3
11	勝沼	55	→	↑	a	70:30	父が手伝えなくなるのが近く、手間が楽な醸造用の甲州種を増やして労力のバランスをとる。甲州種を作り続けたいが危機感を感じる。仲が悪い風潮・空気があるため、ワイナリー側が農業者を大事にしないと心配している。生食用の栽培は農家、醸造用はワイナリーになっていくと思う。 20品種	生食用・ 醸造用 10割	いない	—	1
12	勝沼	70	→	↓	b	50:50	ぶどう栽培を始めると2-3年経ち、安定し慣れたため、技術を生に付けて生食用を増やす。山梨の農業者の高齢化が心配である。 甲州種、ビオーネ、シャインマスカット、サニールージュなど	生食用・ 醸造用 10割	いる	ある	2
13	勝沼	63	→	↑	a	90:10	農家開始時当初ワイナリーが醸造用を買ってくれなかった過去があるためワイナリーに悪い印象がある。昔と比べてワイナリーとやりとりやオファーが増え、今後は醸造用を増やそうか前向きに検討している。ワイン用のぶどうが少いのにワイナリーが増えている。 甲州種、シャインマスカット、マスカット・ベリーA、シャルドネなど20品種	生食用・ 醸造用 10割	いる	ある	2
14	勝沼	33	→	↑	a	90:10	ワイナリーへの協力のため、五年後に醸造用ぶどうを増やそうと考えている。過去のことは過去としてワイナリーと距離を縮めて協力的にすべきだと思う。 甲州種、マスカット・ベリーA、メルローなど25品種	生食用・ 醸造用 10割	いない	ある	2
15	勝沼	63	→	→	c	90:10	醸造用のメリットをあまり感じない。甲州種と違う品種の方が儲かる。 生食用10品種で、その1/3はシャインマスカット	生食用・ 醸造用 10割	いない	—	1
16	勝沼	66	—	—	—	100:0	収入が第一なため、醸造用ぶどうは作らない。 生食用	生食用 10割	いる	ある	2
17	勝沼	61	→	↑	a	100:0	観光農園のため生食用しか作っていない。余ったものを醸造用に回している。体の衰えを感じ始めたため醸造用に切り替えていく。 生食用15品種	生食用 10割	いない	—	1
18	勝沼	43	—	—	—	100:0	醸造用は考えておらずシャインマスカットを第一に生産する。余ったぶどうを醸造用に回している。ワイナリーがすぐ増えているが、甲州種の栽培者が減ってきている。 観光農園のため殆どがシャインマスカット、オリジナル3品種を含む50品種	生食用 10割	いない	—	1
19	勝沼	61	→	→	c	80:20	単価の高い生食用をメインにしている。定年して醸造用を増やすか収入を優先するか今後の年齢を考慮して検討している。醸造用の農業景観を守っていかなければならないと思う。 生食用・醸造用	生食用・ 醸造用 10割	いない	—	1
20	勝沼	46	↓	→	d	95:5	観光農園用のぶどうが不足したため、生食用を5%増やした。 生食用	生食用・ 醸造用 10割	いる	幼	3
21	勝沼	67	—	—	—	100:0	醸造用を作ったことがない。農地が狭いため、生食用のみでないと生活が苦しい。最近では、日本ワイナリーを注目しあび、醸造用の原料価格が高くなっているため、高齢になりながら生食用に切り替えるのもありではないかと考えている。 巨峰、ビオーネ、シャインマスカット、サニールージュなど	生食用 10割	いる	ある	2
22	勝沼	48	↓	→	d	90:10	畑が狭い。今のバランスが良い。ワイナリーに甲州種を100円/kgで買って欲しかったが26円/kgでしか買ってもらえなかった。生活できないため、醸造用をやめて生食用に転換させたい。ワイナリーに頼らずとも生活できるようにした。そのため、醸造用の生産が減り、今現在、醸造用の需要と供給のバランスが崩れた。農家が有利の売り手市場になった。ずっと買い続けていたワイナリーは、地域の人との間に溝がありません。 甲州種、巨峰、ビオーネ、シャインマスカット、甲斐路、マスカット・ベリーA、クインニナ	生食用・ 醸造用 10割	いる	ない	3
										息子には好きなことをやらしてもらいたい。	

※1 →維持 ↑醸造用ぶどう生産を増やす意向 ↓醸造用ぶどう生産を減らす意向

※2 幼：継がせる子どもがまだ幼い場合

番号	地域	年齢	醸造用ぶどう生産状況			生食用・醸造用生産土地割合	生食用ぶどう・醸造用ぶどう生産土地割合の理由（上段） ぶどうの品種（下段）	果樹栽培品目の生産量や比率	後継者		
			以前	今後	タイプ				子	継がせる意思	タイプ
23	祝	41	—	—	—	100:0	醸造用を作ったことが無い。継いだばかりで体も動かず、利益の見込める生食用を栽培していきたい。 甲州種、シャインマスカット、クインシーナ、巨峰、ふじみのり、甲斐路など	生食用 10割	いない	—	1
24	祝	58	→	→	c	90:10	昔からこの割合で栽培している。土地が大きくなり、この割合でないと生計が成り立たない。ワイナリーからのぶどうへの割約（糖度、色等）が多く、生食用と手間暇が変わらなくなるため、醸造用を増やすメリットがあり見当らない。手が回らない場合は醸造用にするくらい。ぶどうを夫婦でちゃんと育てられる面積が80aまでである。醸造用は産地が重要になっているため醸造用の醸造用の単価は確かに上がっているが、まだ生食用より単価は低い。 甲州種、シャインマスカット、ピオーネ、巨峰、ふじみのり	生食用・醸造用 10割	いる	ある	2
25	祝	48	→	→	c	50:50	昔から生産割合は変えていない。生食用は高値で売れる。10年前甲州種は買い手市場でここ2〜3年は甲州種の価値が高くなったが高齢化で多く生産できない。昔よりはぶどう生産者の地位が上がったが、基本的には買い手市場。 甲州種（醸造用）、マスカット・パーリーA、デラウェア、巨峰、ピオーネ、シャインマスカット、クインシーナ	生食用5割 醸造用5割	いる	ある	2
26	祝	78	↑	↑	e	60:40	高齢によりぶどうに手がかけられなくなってきたため徐々に醸造用の量を増やしてきた。 巨峰、ピオーネ、シャインマスカット、ブラックキング	生食用・醸造用 10割	いる	不明	3
27	祝	33	→	↑	a	100:0	父が手伝えなくなった際に手が回らないため、今後20〜30%醸造用に切り替える。共通品種（スーパーで売られているようなメジャーな品種）はJAが買い取ってくれるが、自分で規格、品種を決めるのは大変。醸造用の栽培をお願いされることが増え、原料単価も高くなったため。再び栽培を始めた。 共通品種である巨峰、シャインマスカット、ピオーネ	生食用 10割	いない	—	1
28	祝	72	→	↑	a	100:0	今までは体が動いたため、収益の見込める生食用のみを作っていたが、体の衰えを感じ始めたため、醸造用の甲州種を育成し始めた。以前は醸造用ぶどうを作っていたが、ワイナリーとの関係性が悪くなった時期から生食用に切り替えた。最近、ワイナリー側から醸造用の栽培をお願いされることが増え、原料単価も高くなったため。再び栽培を始めた。 巨峰、ピオーネ、シャインマスカット、サニールージュ、クインシーナ、甲州種は育成中	生食用・醸造用 10割	いない	—	1
29	祝	42	—	—	—	100:0	醸造用のメリットをあまり感じない。大手スーパーとのつながりがあり、収益が安定していることで変える必要性がない。 巨峰、シャインマスカット、クインシーナ	生食用 10割	いない	—	1
30	祝	49	→	→	c	90:10	従業員もいるため醸造用に比べてより収益を下げるのができない。販売価格を醸造用に変える予定。醸造用がどうしても欲しいので間引きをすよう努力している。 巨峰、シャインマスカットなど人気のある60品種。商品としては45品種。	生食用・醸造用 10割	いる	不明	3
31	祝	57	→	↑	a	90:10	子どもを養うため、単価の高い生食用を多く作っていた。現在は、友人のワイナリー会社が醸造用を欲しがっているため、これからは遠くの農地を醸造用に転換する予定。醸造用がどうしても欲しいので間引きをすよう努力している。 甲州種、巨峰、ピオーネ、シャインマスカット、ふじみのり等	生食用・醸造用 10割	いる	ない	3

※1 →維持 ↑醸造用ぶどう生産を増やす意向 ↓醸造用ぶどう生産を減らす意向

※2 幼：継がせる子どもがまだ幼い場合

ぶどう栽培農家 30 人の平均年齢は 55.8 歳であり、生食用と醸造用の平均生産土地割合は 91:9 であった。このことから調査対象としたぶどう栽培農家の主たる農業者は、生食用の栽培に重きをおいていることが分かった。この理由として、2019 年現在、醸造用の甲州種の出荷額が 290 円/1 kg のところ、生食用のシャインマスカットは 1,200 円から最高 2,000 円/1 kg というように、より多くの収入を得られるからである。しかし、農家にとって醸造用を作ることにもメリットはある。農家が醸造用を作る主な理由は、醸造用は生食用に比べて手間をかけずにすみ、作業量が少なく労力を抑えられるため、「高齢化による労力のバランス調整のため」であることが分かった。

2）後継者の有無とその理由

ぶどう栽培農家 30 人の後継者有無の結果は、「後継者のいる農家」は 10 人 (33%)・平均年齢 58.9 歳、「後継者のない農家」は 9 人 (30%)・平均年齢 52.3 歳、「子がまだ幼いか、今後は不明・継ぐ意思がない」11 人 (37%)・平均年齢 57.1 歳である。31 人中桃農家 1 人を含む 21 人 (67.7%) は後継者がいない、または不明となっている。

血縁者以外への土地貸し出しについて、15 人が「抵抗がない」、7 人が「後継者はいいが、土地を貸すことに抵抗がない」、8 人が「抵抗がある」と回答している。農地を貸し出してもよい農業者は、「耕作放棄地になると周りの農地に迷惑をかけることになる。実際に隣接する畑が放棄地になって自分の畑に木が入ってきているなど、迷惑になっている。」（塩山, 40 代）、「耕作放棄地にするのではなく、農作物を作り続けることが大事である。」（塩山, 70 代）、「傾斜が多いため引き継いでくれる人がいるか分からないが引き継いでくれるならよい」（塩山, 桃農家, 70 代）と言う。他の畑に迷惑をかけることへの配慮や有効活用、ただでさえ畑が傾斜地にあり、農業のしやすい条件の土地ではないことに対して危惧する気持ちが含まれる。

新規就農者に土地を貸し出してもよいとする人にも、「ぶどうの樹を一から育てるということを独学でやっていいのかと不安に感じる。やってみたいという思いや同じ道を志してくれるのは嬉しい」（東雲, 70 代）、「やる気があり、様子を見て問題がなさそうであれば貸し出す。ただし、周囲の畑にも被害が及ぶ恐れがあるため、全く知識のない人にはさすがに貸せない」（祝, 40 代）という考えがある。

「抵抗がある」とする人の理由には、「むしろ農地を増やしている。隣接する農地（後継者がいなくて手放された）を二反歩引き取った。」（塩山, 50 代）、「能力がない農業者・新規就農者にはあまり貸す気にはならない」（勝沼, 40 代）のほかに、「周りの畑にも悪影響を及ぼすし、元の持主が他の農家には分かってしまうため、新規就農者でやりたいと思う人がいれば、人柄、仕事ぶりを見て渡せるなどと思えば譲ってもいい。」（東雲, 30 代）も含まれる。地元農家は、血縁者以外への土地の貸し出しに対する考え方が寛容である。また、新規就農者を応援する気持ちの傍らに農業の厳しさを知っているからこそその慎重な姿勢があることが明らかになった。よって、やる気とぶどう栽培技術を身に付けた信頼できる次の担い手を見つければ、勝沼のぶどう畑とぶどう栽培は引き継がれていく可能性がある。

3）醸造用ぶどうを契約栽培する農家の生産意向

安定的に日本ワインを生産していくためには、農家の理解と支援は必須であるため、安定したぶどうの供給性を把握する必要がある。

31 人の農家のうち、以前から醸造用を生産せず、今後も醸造用を生産する意思のない 13 人を除く計 18 人を対象に、「以前から現在にかけての醸造用の生産意向」と「今後の醸造用生産意向」について調査した結果を、a〜e の 5 つのタイプの意向に分類したのが表 3 である。a「現在まで生食用を主としていたが、今後、醸造用を増やす」が 39% と最も多く、その次に c「現状維持」28%、d「今後も生食用を主として作る」17%、b「醸造用を減らす」11%、e「醸造用を増やし続けている」5% の順である。a の平均生産土地割合は生食用 91: 醸造用 9 であるが、平均年齢 53.4 歳の若い農業者が醸造用を増やす考えをもっていることから、ワイナリーにとって有難い存在である。ただし、a の理由に「ワイナリーに協力を頼まれて作る」4 人が含まれるものの、「今までは体が動いていたため、収益の見込める生食用のみを作っていたが、体の衰えを感じ始めたため醸造用を育成し始めた」3 人は年齢と体力の衰えが要因である。一方、b「醸造用を減らす」、d「今後も生食用を主としてつくる」の理由に生食用を増やしたい考えがあり、やはり収入が優先される。b 及び d の農家全員に息子がいるため、親は息子の後継を念頭におきながら収入の多い生食用を増やそうと考えている。

表 2 の生食用 10 割等、全く醸造用を作ったことがないか、栽培を考えていない農家 13 人 (内桃農家 1 人) は、生食用の単価が高い、メリットを感じないなどが理由で、いずれも作り方として、ほぼ生食用で作っていて余ったものや、生食で使えない見栄えだなどと思うほんの一部をワイナリーや JA に買ってもらっているだけである。

「現状維持」の 3 人は醸造用を増やす意思がなく、生食用の中で品種を変えている。農地が狭いというのが勝沼のぶどう畑の特徴であり、単価の低い醸造用では生計が成り立たないからである。この理由は「醸造用栽培を考えていない」にも共通する。ぶどう栽培農家が醸造用をつくる理由はワイナリーから依頼されたことへの協力のためである一方で、「今後も生食用を主としてつくる」という理由

の背景には、20 年前醸造用を作っていたが、15 年前のぶどうの豊作で甲州種の価格が暴落し、その際、生食用に改植している。買い叩かれた過去がある農家はワイナリーに対して良い印象を持っていないため、かつて買い叩かなかったワイナリーとのみ関係性が続いている。また、醸造用はワイナリーからの品質への注文が多く面倒なため、生食用の方が意外と手間がかからないと言っていたことが印象的であった。他に分かったことは、甲州市にワイナリー場数が増加しているだけでなく、他県の新規ワイナリーが甲州市のぶどう栽培農家に醸造用の取引をオファーしてきている。例えば、ぶどうなら何でも買い取る、理屈をつけずに買い取るから是非、甲州種を作って売って欲しいと言っている。しかし、農家は契約がいつまでも続くか分からない相手に出荷はできないと考えている。

4) 甲州市の農業集落に継承される地域文化・交流

地元の人同士で酒を飲む機会について聞くと、31 人中 29 人が 2 ～5 つの「無尽」に属していた。酒の付き合いが 21 人と多かったが、「無尽」は、山梨果樹園芸会、地元の仲間や若手農家、他地域からの新規就農者との情報交換の場になっている。農業者側は、ワイナリーの今後の傾向が気になってはいる。しかし、「無尽」は仲間との交流の場であり、農家とワイナリーの間に溝や過去から引き摺る距離感を埋めるような関係性構築の場になっていない。

表 3 ぶどう栽培農家の醸造用ぶどう生産意向タイプ別分類表

醸造用ぶどう生産意向 タイプ	以前 ↓ 現在	今後	人数	理由及び今後の意向	後継者			生食用：醸造用 平均生産 土地割合	平均 年齢 (歳)
					有	無	存がまだ幼 いか、今後 は不明・継 ぐ意思がない		
a	→	↑	7	醸造用ぶどうを増やす考え ・ワイナリーに頼まれて作る(4) ・今後父親が手伝えなくなるため(2) ・体力の衰えによる労力のバランス調整(3)	2	5	0	91:9	53.4
b	→	↓	2	醸造用ぶどうを減らす考え ・収入を増やすために生食用を生産する(1) ・醸造用で労力のバランス調整(1) ・安定し、慣れたため生食用を増やす(1)	2	0	0	68:32	64
c	→	→	5	現状維持 ・生食用の方が儲かる(5) ・昔から生産割合を変えていない(2)	2	2	1	80:20	55.8
d	↓	→	3	過去から醸造用ぶどうを減らしてきており、今後も生食用ぶどうを主として作る ・観光農園で生食用ぶどうが足りなくなったため(1) ・15年前の甲州種の価格暴落に伴う生食用への改植(2) ・過去のワイナリーとの関係悪化により醸造用を減産した際、ワイナリーに頼らずともよい生食用へ切り替えた(1)	0	1	2	95:5	52.3
e	↑	↑	1	以前から醸造用ブドウを徐々に増やし続けている ・高齢によりぶどうに手がかけられない(1)	0	0	1	60:40	78

※1 () 内回答人数 n=18(醸造用ぶどうの生産をしていない農家は除く)、自由回答形式
※2 →維持 ↑ 醸造用ぶどう生産を増やす意向 ↓ 醸造用ぶどう生産を減らす意向

4.2 地元ワイナリーのワインづくりに対する今後の展開の意向

3 社のワイナリーを対象に訪問面接調査を行った結果を述べる。設立の古い順に A 社、B 社、C 社とする。写真 1 は C 社ワイナリー醸造所の内観、写真 2 は農家のぶどう畑である。

1) 今後目指していきたいワインづくりへの思い

A 社は老舗のワイナリーで、2016 年から 2018 年の 3 か年で、15 万本から 30 万本へと生産量を増やした。しかし、これ以上増やすと施設も増やさなければならぬため、しばらくは現状維持をする。需要があるという読みから、海外輸入ワインを使用した製造をやめ

写真 1 C 社ワイナリー醸造所内観 (2019. 10 月)

写真 2 農家のぶどう畑 棚栽培 (2019. 8 月)

て、国産ぶどうのワイン製造 100%への方向転換も実施し、チャンスがあれば今後も増やしたいと考えている。ワインのブランド力低下に直結するため、原料を安く買うつもりはなく、良いぶどうを仕入れて良いワインを作り、そのクオリティに見合った値段で売りたいとしている。全国に醸造所と原料圃場を有しており、したがって、必然的に県外の原料も入荷してくるが、山梨県の気候や土壌で育てた原料とはやはり特徴が違ってくるため、「自社農園産 100%」をうたえるうえ、商品のバリエーションも出来て厚みを持つことができ、ブランド力も上がると考えている。自社の日本ワインを美味しいと思い、それを購入してもらえ人に出したいという思いがある。

B 社は、農家 3 代目の家族経営でアットホームな昔の勝沼らしさが詰まったワイナリーである。年間 25,000 本(720ml 換算)生産し(内 1 万本ほど契約農家からの委託醸造)、現状が max だと考えている。農協出荷はなく、ぶどう狩りと注文をもらって全国発送している。ぶどうの品種や銘柄を増やす等、人手が足りず出来ないことはやらないと決めており、メリットは規模が小さいことでアットホームなワイナリーにできること、デメリットは家族経営で手が回らないため、色々なワインの品種が作れないことだが、これも B 社の特徴とと思っている。2009 年に父からワイナリーを継ぎいずれば一人で全てをやるためクオリティを維持するためなど、ポジティブな意味で本数を減らしたいと考えている。その土地の風土が現れるのがワインであり、追いつけ追い越せの考えではなく、他を尊重した上で自国に誇りを持って栽培・醸造・消費をしていければいいと考えている。

C 社のオーナーは、以前は大手ワインメーカーに勤務しており、自分の思想でワイン造りをしたかったが、雇用されていたのでは自分の思想を反映できないため独立した。1 年目(2018 年産)1 万 2 千本、2 年目(2019 年産)2 万本、3 年目(2020 年産)3 万本、4 年目(2021 年産)は自分たちの息のかかる限度の 4 万本を目標としている。高品質ワインとしてはテロワール表記ができるワインづくりを目指す。

2) ワイナリーの自社農園におけるぶどう生産計画と契約農家との関係性構築に対する意向

自社農園と契約農家からの原料確保の比率は、A 社が 1:9(将来的には 5:5)、B 社 3:7、C 社はぶどう育成中(将来的には 5:5)である。

A 社は契約農家の高齢化から原料確保が難しくなることも視野に入れ、維持管理費が懸念材料ではあるが、他町の行政解消事業による耕作放棄地 7 ha 弱を借りて自社農園へと造成した。契約農家から私たちはもう要らないのかと聞かれるが、そうではなく、醸造用の絶対量の確保、甲州種及びマスカット・ベリー A といった甲州市ならではの品種、栽培する農家の少ないぶどう品種を自社栽培で増やしたいとしている。また、絶対量の確保とリスクの高いこだわりを持たせる原料は自社農園で、安定した品質のものは契約農家でも確保したいと考えている。契約農家 30 軒、農家とワイナリーの仲介業者であるディーラー 3、4 社と契約している。農家、ディーラーか

ら半々くらいの割合で量を確保している。最低保証を設けており、台風などで収穫がなくても予定前収量の1/2に当たる料金を支払い、関係性を良くするために、農地に巡回してコミュニケーションを取り、年に一回交流会を行なっている。契約農家を増やしたいが、現在山梨県内の農家は飽和状態(醸造用を生産する農家が殆ど何処かのワイナリーの契約農家になっている状態)である。担い手不足など、今後の課題は大きいと考えるが、生産農家なくして、特徴のあるワインを造ることは難しいと教えてくれた。

B社の自社農園は1.3ha、観光農園用の生食用とワイン原料の比率は6:4程度、余った生食用はワイン原料に回す。委託醸造を受けている農家から少しずつぶどうを分けてもらっている。自社畑を持っていないワイナリーもあるが、コミュニケーションが取れていれば契約農家でも自社農園のようなものであり、関係性が悪くなった件については、ワイナリーも歩み寄ってはいる。しかし、ビジネスパートナーとしてお互い腹を割って話をしてもいいのではないかと考えている。契約農家は父親の友達や自分の友達、幼馴染の両親などである。いずれ規模縮小を考えているため、契約農家を増やす予定はない。農家なくしてワイナリーは成り立たず、山梨県の地場産業としてワイナリーと農家の繋がりは持ち続けるべきと考えている。

C社は、農家の方が土地について分かっているため、安定した品質のものは契約農家で確保したいと考えている。ワインを作る上で生産農家と作り手の存在感は必須であるとする。新たに農地を増やすには空いている土地があれば所有者に直接アプローチしている。

本研究で話を聞くことのできた3社はいずれも甲州における今後のワイン生産に対して堅実な思想のワイナリーであった。契約農家を大切な存在と思い、良い関係性を築きながら共に地元ワインの価値を向上させ、農家の生産していない品種やこだわりを持たせるワイン原料は自社栽培し、それぞれのワイナリーの息が届く範囲内で美味しいワインづくりを目指す姿を見ることができた。

5. 結論

ワイン産業発祥の地である山梨県甲州市勝沼町の農家を対象にぶどう生産に関する現状及び今後の意向、ワイナリーを対象にワインづくりに対する今後の展開及び農家との関係性構築に対する意向を調査し、以下のことを明らかにした。

- ・ワイナリーは品質を高く保てる範囲で農地を管理し、自社農園を増やしていた。農家が土地を貸すことに寛容であることがワイナリーの土地の入手のしやすさに繋がっていた。
- ・ワイナリーにとって自社農園は、原料の絶対量の確保と農家のつくっていない品種の生産が目的であり、品質の高いぶどうは契約農家から賄っている。
- ・ワイナリーは地域全体で価値の高いワインづくりを目指す一方、ぶどう栽培農家はワイナリーに対して強い思い入れが無い場合、今後はワイナリーの依頼が無い限り、醸造用から生食用ぶどうに切り替えていく可能性が高い。これより、日本ワイン及び地理的表示付きワインづくりを共に目指す地域社会の継続が危うくなっていくことが示唆された。

謝辞

本研究の調査・遂行にご協力頂いた勝沼町の農家の皆様、ワイナリーの皆様、甲州市役所の職員の皆様、調査を行った2019年度卒論

生の秋庭知弥君、岡本洸旦君、田邊快斗君に感謝の意を表します。

注

- 注1) 日本ワイン：国内で収穫されたぶどうのみを使用し、日本国内で製造された果実酒のことをいう。国内製造ワインには輸入濃縮ぶどう果汁や輸入ワインを原料とするものも含まれる。様々なワインが流通する中、ワインのラベル表示に関する公的なルールがなかったため、「日本ワイン」の国際的な認知の向上と消費者にとって分かりやすい表示という観点から国際的なルールを踏まえたワインの表示をすることが国税庁より果実酒等の製法品質表示基準が定められ2018年から適用。¹⁾
- 注2) 原産地呼称ワイン、地理的表示ワイン：EUワイン法で定められた産地や製法についての統一基準である。特定されるぶどう畑と地域産出ぶどうを100%使用し、生産(ぶどうの収穫からワイン生産の工程が完了するまで)が行われる原産地呼称(PDO)ワインが最上級ワイン、次に地域産出のぶどうを規定量以上使用し、その地域で生産する地理的表示(PGI)ワイン、一番下のランクが生産地表示のないワインである。³⁾

参考文献

- 1) 国税庁課税部酒税課：酒のしおり(H31年3月). p. 1-2, 4-7, 72-73, 2019. <https://www.nta.go.jp/taxes/sake/shiori-gaikyo/shiori/2019/pdf/200.pdf>, (参照2020-1-7)
- 2) 国税庁課税部酒税課：国内製造ワインの概況 平成29年度調査分(H31年2月). p. 1, 3, 5, 7-9, 17, 23, 2019. https://www.nta.go.jp/taxes/sake/shiori-gaikyo/seizogaikyo/kajitsu/pdf/h29/29wine_all.pdf, (参照2020-1-6)
- 3) 国税審議会酒類分科会：「酒類の地理的表示に関する表示基準」に関するガイドライン参考資料②. 2015. <https://www.nta.go.jp/about/council/chiri-bunkakai/150625/pdf/06.pdf>, (参照2020-1-7)
- 4) CORNELIS VAN LEEUWEN and GERARD SEGUIN : The Concept of Terroir in Viticulture. Journal of Wine Research, 17(1), 1-10, 2006.
- 5) 白井麻未・張貴民：酒に関する地理学研究的の現状とその課題. 愛媛大学教育学部紀要, 57, 227-236, 2010.
- 6) 多田統一：続・地場産業の町-ブドウ酒醸造業の勝沼. 地理 28(11), 78-84, 古今書院編, 1983.
- 7) 内山幸久：日本のブドウ栽培の展開. 地理 47(9), 3, 17-23, 古今書院編, 2002.
- 8) 齋藤浩・望月太：ワイン産地として地理的表示「山梨」が指定される. 日本醸造協会誌 109(2), 89-99, 2014.
- 9) 土屋幸三：山梨のワイナリーの実状(特集 地ワインと風土). 地理 47(9), 4, 29-35, 古今書院編, 2002. 9.
- 10) 笹本貴之：ワイン・ツーリズムをとらえて考える山梨の観光-実践の現場から-. 山梨学院生涯学習センター研究報告 30, 21-30, 2017. 3.
- 11) 寺内光宏：ワイン消費ブームと地域産業-山梨県勝沼町を事例として-. 生活経済学研究 18, 163-178, 2003. 3.
- 12) 公益社団法人やまなし観光推進機構：地理的表示「山梨」で世界の「山梨」に. https://www.yamanashi-kankou.jp/taste/wine/documents/wine_syokukai.pdf, (参照2020-1-7)
- 13) 菊地俊夫：甲府盆地におけるワインの生産形態と生産組織, 経済地理学年報 29(2). 20-37, 1983.
- 14) 農林水産省：2015年農林業センサス確報第1巻 都道府県別統計書 19山梨県. <https://www.e-stat.go.jp/stat-search/files?page=1&layout=datalist&toukei=00500209&tstat=000001032920&cycle=0&tclass1=00001077437&tclass2=000001077396&tclass3=000001093235&tclass4=00001093358>, (参照2020-1-7)
- 15) 農林水産省：生産流通消費統計課作物統計調査作況調査(果樹)長期果年品目別結果樹面積、収穫量及び出荷量累年統計(昭和48年～). https://www.e-stat.go.jp/stat-search/files?page=1&layout=datalist&toukei=00500215&tstat=000001013427&cycle=0&year=20170&month=0&tclass1=000001032287&tclass2=000001037847&tstat_infid=00031784623, (参照2020-1-6)
- 16) 甲州市：甲州市原産地呼称ワイン制度. <http://www.koshucity-kac.Net/tokusei-2>, (参照2020-1-6)

[2020年2月4日原稿受理 2020年6月19日採用決定]