ワイン産地として地理的表示「山梨」が指定される

「ボルドー」や「ラインガウ」のようなワインの地理的表示は、伝統的なワイン生産国では当然のルールとして定着している。わが国では、これまで単式蒸留焼酎や清酒の一部に地理的表示が指定されていたが、平成 25 年 7 月に初めてのワインの地理的表示として国税庁長官から「山梨」が指定された。地理的表示は知的所有権として保護されるほか、EU では「樽発酵」などの表示をするには地理的表示が必要とされている。海外で日本の地理的表示が認められるには今後の交渉が必要となるが、今回の指定は大きな前進と言える。

齋 藤 浩・望 月 太

1. はじめに

平成 22 年 7 月 23 日、日本ワイナリー協会から紹介文書が届いた。内容は次のようである。山梨県の協会監事より「山梨」という名称を国税庁の告示により地理的表示の指定¹⁾をしてもらえないか」という発言があった。しかし、当協会として申請するには山梨県の組合員の合意が必要ではないか、また、具体的な内容になると協会には山梨に関する資料がなく対応することができないということで、山梨県ワイン酒造組合で対応してほしいというものであった。

そこで本件をどう取り扱うか、早速、山梨県ワイン酒造組合（以下、同様）第 56 期第 2 回理事会に提案した。この時期、これまで組合が実施してきた「山梨県産ワイン統一マーク」制度²⁾の見直しが要望されており、この規定をきちんと整合するべき時期にあった。この制度を整合しようとする、一般的に理解されている原産地呼称制度に辿り着く。このため、この制度を刷新し、より付加価値の高い制度に変えてゆくのか、はたまた新たな地理的表示制度を導入すべきか、山梨のあるべき方向性を考え、この地理的表示制度と原産地呼称制度を対比させながら執行部で検討することとした。そして、検討結果は地理的表示申請を目指すものとし、組合役員に諮り、同意の下、申請への長い道

程のスタートを切った。以後、地理的表示の産地指定を目標に審議を進め、その申請書作成のため、研修会の開催、各理事会での検討、東京国税局の助言等を受けた。

古くから、山梨県は日本ワインの産地として自他共に認める国内第一の産地であり、歴史・風土を表現したワインの品質は社会的評価が高い。通常、認められた産地が法的に産地指定されることは、この制度が WTO 加盟国間で批准されているため、対外的にも産地の価値が認められることになり、この地域内でつくられるワインの市場価値は高まる。そして、その評価は同じように国内でも認められることから、山梨県産ワインの振興に大いに寄与するものと思われた。そして、ワイン産業はブドウ農業に立脚する立場にある事を考えると、現在問題になりつつある後継者難、農地の遊休荒廃地化に歯止めをかける一助になるであろう事も期待できる。「始めにブドウありき」に基づく山梨県内のブドウ農業の振興、そして、そのブドウを原料に事業を営んでいるワイン産業の振興に確実に繋がることを確信し、国税庁長官指定産地の申請を目指すことで総意をまとめた。

そして、第 57 回定期総会（平成 23 年）に地理的表示検討の提案をし、理事会での吟味をさらに進め、臨時総会（平成 25 年 3 月）による申請の最終決定等を

¹⁾ 'Yamanashi' Had Been Identified as a Geographic Indication (GI) of Wine
Hiroshi SAITO, Tohru MOCHIZUKI (*The Wine Manufacturers Association of Yamanashi Pref.*)

経て、我々山梨県ワイン酒造組合は、国税庁の「地理的表示に関する表示基準」（平成6年12月26日付け国税庁告示第4号）の定義に基づき、申請理由を付し、平成25年3月28日付けで国税庁長官指定産地申請書を提出した。

2. 我が国における地理的表示¹⁾

(1) 「地理的表示に関する表示基準」制定の経緯

TRIPS協定（知的所有権の貿易関連の側面に関する協定）については、ガット・ウルグアイ・ラウンド交渉の最終合意を受けて、ぶどう酒及び蒸留酒の地理的表示の追加的保護について、ガット加盟国（WTO（世界貿易機関）加盟国）においては法的措置又は行政的措置を行うことが義務付けられた（ガットは平成7年1月1日に設立されたWTOに引き継がれた）。

我が国にあっては、酒税の保全及び酒類業組合等に関する法律（昭和28年法律第7号。以下「法」という。）第86条の6第1項の規定に基づき、「地理的表示に関する表示基準」を設けて対応することになり、中央酒類審議会の答申を受け、平成6年12月に基準が定められ、第86条の6第2項の規程に基づき告示され、平成7年7月1日から適用することになった。

(2) 地理的表示とは

「地理的表示」とは、ぶどう酒、蒸留酒等の酒類に関し、その確立した品質、社会的評価その他の特性が、当該酒類の地理的原産地に主として帰せられる場合において、当該酒類がWTOの加盟国の領域又はその領域内の地域若しくは地方を原産地とするものであることを特定する表示をいう。

我が国においては、国税庁長官が国内で保護する単式蒸留しょうちゅう又は清酒の産地において、平成7年6月、壱岐焼酎の産地である「壱岐」、球磨焼酎の産地である「球磨」、琉球泡盛の産地である「琉球」を指定し、さらに平成17年12月には、薩摩焼酎の産地である「薩摩」、白山清酒の産地である「白山」指定した。これらの産地を表示する地理的表示は、当該産地について定められた方法で製造された単式蒸留しょうちゅうや清酒の以外については使用することができない。

(3) 使用とは

- 1) 酒類の容器又は酒類の包装に地理的表示を付する行為
- 2) 酒類の容器又は酒類の包装に地理的表示を付したものを譲渡し、引き渡し、譲渡若しくは引き渡しのために展示し、輸出し、又は輸入する行為
- 3) 酒類に関する広告、定価表又は取引書類に地理的表示を付して展示し、又は頒布する行為

3. 申請理由

山梨県は国産ぶどうにより国内で醸造されるワインの生産量では常に首位であり、平成18年度では26,929klで全国の41%を占めている³⁾。最近では、輸入原料から生産されるワインの台頭などにより全体に対するシェアの低下はあるものの、全国一の数を誇る県内78社のワイナリー²⁾による地場産原料を使用した生産量は、現在も首位を維持している（平成22年度ではシェア26%）³⁾。また、直近の十数年で国産ワインの品質向上は著しく、国際ワイン・アンド・スピリッツ・コンペティション（IWSC）での入賞をはじめとして、国内外における社会的評価が高まってきているが、国産ワインコンクール（JWC）での健闘などにも見られるように⁴⁾その中核を成している地域が山梨産である。

山梨県は日本におけるワイン醸造の発祥地であり^{5a)}、国内における圧倒的なシェアと産地としての長い歴史を背景として「山梨」を脅かすものは存在せず、そのため地名保護の必要性を顧みなかったが、近年の国内ワイン産地の台頭や輸出される日本産ワインの増加が見込まれることなどから、国内外において今後様々な競合などが想定されるため、これまでの社会的評価を維持する中で、ワインについて産地を指定していただき、より一層ブランドの価値を高めて国内外における販路のさらなる拡大を図るため申請するものである。

以下、申請書の概要である。

4. 「国税庁長官指定産地申請書」の概要

(1) 申請に係る産地等の概要

- 1) 産地名（明治前の旧地名等を申請する場合は、現在の行政区画上の名称も記載する。）

産地を指定する酒類	産地名	産地の地域
ぶどう酒 「ぶどう酒」とは、酒税法（昭和28年法律第6号）第3条13号に掲げる果実酒のうち、ぶどうを原料とした酒類をいう。	山 梨	山梨県

2) 産地指定を受ける種類

①醸造するぶどう原料について

ア 産地の範囲

山梨県産ぶどうを100%使用していること。

イ 品種の特定

ぶどうのうち、甲州、ヴィニフェラ種およびその他の品種（マスカット・ベリーA、ブラック・クイーン、ベリー・アリカントA、甲斐ノワール、甲斐ブラン、サンセリオン、デラウエア）に限る。

② 醸造するぶどう酒について

ア 山梨県内で醸造、容器詰めしたぶどう酒であること。

イ 補糖量：補糖したぶどう酒のアルコール%は14.5%以下とする。

ウ アルコール添加：禁止とする。

エ 山梨県ワイン酒造組合が定めた「地理的表示における官能審査制度」により官能審査を実施し、品質の維持向上を担保する。

(2) 特別な品質特性や社会的評価等

1) 山梨の気候、風土とぶどう酒（以下、ワインという）の関係^{2,5,6,7,8)}

「良いワインは良いぶどう（以下、ブドウとする）からできる」と言われるように、原料ブドウの品質がワインの味を決定し、ブドウの品質は畑が決定する。

ブドウは日本各地で栽培されているが、山梨ほどブドウの育成、栽培に適した地域は他に無い。

ブドウは乾燥、排水の良好な土地を好み、日照時間が長く比較的高温で、日夜の気温差が大きい地帯が栽培に適するが、日本ではブドウの開花・生長期には梅雨に遭遇して多湿であり、果実の成熟期には台風（季節風）による風害や日照不足による病害発生など被害を受ける。ところが、山梨県は長野県境を走る赤石山脈系の高山群と静岡県から延び山梨県を横断する富士火山系の2～3千メートル級の高い山々に囲まれた山間地で、海洋の影響が少なく日本列島の他の地域とは

一線を画する大陸的性格の気候を有して、梅雨や台風の影響を受けにくい立地になっている。

山梨のブドウ栽培地は主として富士川の支流流域に沿って発達しており、とくに笛吹川の源流である日川流域は、甲州ブドウ（以下、甲州という）の原種発生の地でもある。

山梨県のブドウ栽培全体に言えることとして、栽培地域全体が盆地であるため、日中は気温が上昇するが、朝夕の気温の低下が著しく、気温の日較差が大きい。これはブドウにとって着色が良くなり、秋の冷風は糖度を始めとするブドウの品質全体に良い影響を与えている。また、地勢が緩傾斜であることから、水はけや通風が良く霧の停滞も少ない。地質としては花崗岩および安山岩の崩壊土から成り、埴醸土・壤土・砂壤土・砂土とバラエティに富み、概して土層が深く肥沃で排水も良好である。

ワイン醸造においても山梨県の土壌は望ましいものである。すなわち、花崗岩土壌はブドウ樹根の放出する有機酸の分解作用によりカリ成分の遊離集積が容易であるため、果実の皮部組織が強靱で、醸造の最大要件である糖分の多量集積の時期まで樹勢が衰えない。また、カリが豊富であるため、果実中に酸性酒石酸カリの生成量が多く、遊離酒石酸が少ない。これと相まって、冬期に低温が持続するので、新酒中の酒石の沈殿が速やかに起こり、かつ、この微細な結晶が沈殿するとき、比較的比重の軽い澱を誘導沈殿させるため、冬期温暖な土地に比べてワインの清澄が早く、減酸率が高く、熟成も速やかである。

こうして醸造された山梨県産ワインは国内他地域や海外のワインと異なり酸の含有量が低めで、和食の調味料や生魚と喧嘩することがない。一般的に生牡蠣にはシャブリといわれるが、実際には泥臭かったり、生臭かったりする。比較されれば山梨の甲州ワインに勝るものはないといえる。

このことは「美味しんぼ」（雁谷哲作、花咲アキラ画）第80巻（小学館・2001年）「日本全県味巡り・山梨編」⁹⁾でも高く評価されている。

2) 山梨県のワイン文化と和食、地酒としての特性

山梨県におけるワインは、もともと生食用ブドウの余剰から発生した産物であり、常に身近にあって、地元では酒と言えば葡萄酒（ワイン）のことであり、茶碗酒として飲む。

醸造した葡萄酒を一升瓶に詰め、果皮ごと醸すことから‘赤酒’とも呼ばれ、日常の来客ではお茶代わりに、また、晩酌や食事とともに供され愛飲されてきた地酒である。現在では、品種や製法の違いによるバリエーションはあるが、概ね軽やかな味わいを特徴とし、甘味、穏やかな酸味とさわやかな果実味を有するとともに、タンニン味が豊かなため、ほうとうや漬け物、刺身、酢の物等、酢や味噌、醤油など発酵素材をベースとする地元の料理、つまり和食との相性が非常に良く⁹⁾、他の追隨を許さない。

甲州は甘口から辛口まで幅広いバリエーションがあり、とくに軽辛口～超辛口のものは発酵素材をベースとする食によく合い、またフルーティーな柑橘系の酸味を有することから、カボスやゆずを用いる料理に最適で、食材の持ち味を生かす繊細な和食に特に合う。

また、マスカット・ベリー A についても、ウナギの蒲焼さや煮貝など醤油、みりんを使った料理との相性が良い。

たしかに、山梨県は海無し県でありながら、マグロの消費量が全国第2位（1位は静岡県）であり、また、寿司屋の軒数は全国第1位で¹⁰⁾、ワインの消費量が全国第1位（いずれも県民1人当たり）の統計と相まって、和食に合わせて飲まれている山梨のワインの特性が明らかになっているのである。

さらに、メルシャン(株)の研究（「魚介料理に合うワインの条件とは？」）の知見によれば、海外のワインに多く含有される鉄分が、日本ワイン、特に山梨のワインには極端に少ないことが判明しており、このためにマグロやかつおの刺身や寿司との相性が抜群に良いこともわかっている。

それは、ワインに含まれる鉄が、魚介の脂質の酸化を促進させて、生臭みの原因となる物質（(E,Z)-2,4-ヘプタジエンール）を発生させていたのである。

なお、これまで甲州ブドウについては、1,000余年からの恒常的栽培経歴を持つがために農林登録等の公の管理をされてこなかったが、平成22年にO.I.V.（International Organization of Vine and Wine：国際ブドウ・ワイン機構）に登録され、国際的にもワイン醸造品種として認められた。

マスカット・ベリー A についても生食用主体から本来の醸造用ブドウとして栽培の改善を加えてミネラル分の増加等を狙い小粒化させている。そして、甲

州と同様に平成25年にO.I.V.に登録し国際的にも販路拡大できることとなった。

3) 社会的評価について

①ブドウ・ワイン産地としての山梨

山梨県はもともと穀物の栽培に不向きな地勢や気候であったことから、生育に適した農作物としてブドウ栽培が盛んになった。さらに技術的な創意や改善が成される中で、平棚栽培の発展や生食の余剰ブドウを葡萄酒として醸造するなど、ブドウ栽培とワイン醸造が共生してきた。

ブドウ酒の醸造があるがためにブドウ農家も余剰生産を恐れず栽培にいきなり、ブドウ栽培があるがためにブドウ酒の醸造も盛んになり、地域の特産化・経済発展を担ってきた歴史がある。

今日、ブドウ産地、ワインの産地として山梨県が全国的に認知されていることは疑う余地がない。とくに、甲州は全国の95%以上、赤ワイン用品種としてのマスカット・ベリー A も65.7%で、ともに全国1位の出荷量を誇っている¹¹⁾。

また、ワイン産業に対して、明治時代から政府や山梨県庁、県下の市町村が様々な施策として、法的整備や資金支援、品種改良に関する研究開発などを行い、全国に向けての各種PRやワインの試験検査の便宜を図るなど、山梨県を代表する主要産業として位置付け育成してきた²⁸⁾。

近年でも山梨県産業労働部産業支援課が中心となり「ワイン産地ブランドの確立」に向けた取り組みとして、「甲州ワインEU輸出プロジェクト」を始めとする各種の施策を実施している⁴⁾。

②ワイン産地としての評価

山梨県のワイン生産社は現在78社あるが、中には大手の酒類製造者や異業種からの参入者等も存在する¹²⁾。これは新規にワイン醸造を始めるためのブランドとして「山梨」に価値を見出していることにはかならない。今後、県外で生産されるワインに「山梨」の表示がなされる可能性があるため、ブランドの価値を明確にする意味でも地理的表示の必要性を求めたい。

勝沼ブドウ郷駅近くのワイン産地の象徴である甲州市営施設（ブドウの丘）がある。ここでは、受付でタートパンを購入すると地下のワインセラーで試飲し放題であるため、自分好みのワインが探せる場所として、

首都圏からわずか100kmの距離にあることもあり、通年で訪れやすいワインのメッカとして賑わっている。

その利用客数は平成11年度には20万余人であったが、平成23年には44万人以上と年々増加していることは、山梨県産ワインが高い評価を得ているからである。

また、東京日本橋にある山梨県のアンテナショップ（富士の国やまなし館）においても山梨県のワインを扱っているが、平成23年と平成24年の比較では、販売本数で37.7%の増加、販売金額でも37.3%増加しており、消費者が山梨のワインを認知し品質を評価するようになったことを示している（各年4月から1月までの比較）。そして、平成24年におけるこの店舗での売上げに占めるワインの割合が売上金額ベースで29.6%に達している。

③山梨ヌーボーまつり

昭和61年、甲府市内の岡島百貨店前で山梨県果実酒造組合（現 山梨県ワイン酒造組合）により「山梨新酒祭り」が初めて開催された。そして、平成3年から東京都の日比谷公園と甲府市小瀬スポーツ公園での開催となり、県内産の甲州とマスカット・ベリーAで造られた新酒ワインを消費者に広く味わってもらうため、今日まで「山梨ヌーボーまつり」として開催している。

これまでの参加者数では、平成14年には東京の日比谷公園に4,801人、甲府のスポーツ公園に2,874人、合わせて7,675人であった。平成24年11月の開催では日比谷公園で7,229人、小瀬スポーツ公園では間で2,384人、合わせて9,613人の来場があった。このイベントにはリピーターも多く、東京及び甲府ともに秋の風物詩として定着し、山梨県産ワインの人気高揚を示している。

④国産ワインコンクール

山梨県産業労働部産業支援課に国産ワインコンクール実行委員会事務局が置かれ、国産ブドウ100%で造られたワインの品質を競う国産ワインコンクール（JWC: Japan Wine Competition）を平成15年から毎年山梨県甲府市で開催している。

国産ワインコンクールにおける山梨県の金から銅賞の入賞割合（点数）は、第1回が20.8%（87点）、第5回が21.9%（126点）そして、第10回目となった平成24年には全国24道府県の100社のワイナリーから

690点のエントリーがあり、フランス・ボルドー大学醸造学部ジル・ド・ルベル教授をはじめ国内外の専門家24名の審査員により厳正な審査が行われ、山梨県内からは162点（金賞22点、銀賞66点、銅賞74点、うち部門最高賞7点）が受賞し、全エントリー数に対して県内ワイナリーから実に23.5%が入賞となった⁴⁾。

さらに、平成20年から外務省の協力により、コンクール受賞ワインを世界の在外公館の求めに応じて提供する仕組みを構築している。

こうした取り組みにより、海外においても国産ワインの認知度が高まっており、産地としての責任において山梨県の活動も続いている。

⑤山梨県産ワインの輸出

平成21年から3年間、通商産業省の施策を基礎として、KOJ（Koshu of Japan）の名の下、山梨県が誇る甲州の「甲州ワインEU輸出プロジェクト」を展開してきた。

輸出実績は、平成22年は数千本ほどであったが、平成24年にはその3～4倍と大きく伸びている。今後も、知事やワイナリーのオーナーなどによるトップセールスや試飲・商談会、現地有力者へのロビー活動など様々な活動を行い、EUへの輸出実績を積み重ねる。

さらに、O.I.V.への品種リスト登録により、ラベルへの表示が実現したこと*と相まって、甲州のもつ繊細でクリーンな味わいが、魚介類や野菜などの素材の持ち味を生かした料理との相性が良く、また低アルコールで体にも優しいと評価されているため、欧州における和食ブームが広がる中、東アジアにも目を向け、世界のワイン市場から注目を浴びるに至っている。

* O.I.V.への登録により、「甲州」「Koshu」はブドウ品種「甲州」を使用したワインを指すこととしてラベル表示することが可能になった。

⑥国産ワインコンクール以外の国内外のコンテストにおける数々の入賞実績

平成6年度（1994）から平成11年度（1999）までの8年間の入賞実績はわずか8点であったが、平成14年度（2002）には10点、さらに平成24年度（2012）には55点にも増加し、山梨県産ワインの評価が高まっている。

特に、世界的に権威あるIWC（インターナシヨナ

国内外のワインコンテストにおける山梨県産ワインの入賞実績の推移

西暦	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	
和暦（平成）	6	7	8	9	10	11	12	13	14	
入賞点数	1	1	0	2	2	2	8	3	10	
西暦	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012
和暦（平成）	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24
入賞点数	13	12	11	16	17	14	25	32	27	55

ル・ワイン・チャレンジ）や IWSC（インターナショナル・ワイン&スピリッツ・コンピティション）において、平成 6 年度には IWSC で 1 点のみの入賞であったが、平成 24 年度には IWC4 点、IWSC8 点と世界的な評価の高まりを見せた。

4) 山梨県ワイン酒造協同組合の設立と販路拡大の活動²⁾

「中小企業等協同組合法」に基づき平成 9 年 6 月に 47 社が参加して「山梨県ワイン酒造協同組合」設立した。設立主旨は組合員のために必要な共同事業を行

い、もって組合員の自主的な経済活動を促進し、かつ、その経済的地位の向上を図ることを目的とする。本主旨にもとい、当協同組合は県内外でのワインの試飲、販売を通して、県産ワインの PR、販路拡大を図り、「山梨ワイン」の認知度向上に極めて寄与している。設立後 16 年になるが、現在 56 社（うち賛助会員 2 社）に増加し、「山梨」のワインのさらなるイメージアップのため、イベント出展、甲州ワインと和食の相性の追求および商談会等の販路拡大事業を実施している。

(3) 製造数量、課税移出数量および県産ブドウ使用量の推移

1) 全体の製造量

	平成 17 年	18 年	19 年	20 年	21 年	22 年	23 年
製造数量 (kℓ)	27,766	29,161	28,862	30,397	25,278	18,708	18,211
課税移出数量 (kℓ)	26,923	27,624	26,574	28,144	25,329	20,645	18,764

山梨県ワイン酒造組合資料¹³⁾

2) 県産ブドウ使用量 (t) と県産ワイン製造量 (kℓ)

	平成 17 年	18 年	19 年	20 年	21 年	22 年	23 年
製造数量 (kℓ)	4,305	4,430	3,912	3,787	4,173	3,374	3,624
甲 州 (t)	2,902	3,157	2,648	2,465	2,616	2,068	2,410
マスカット・ベリー A (t)	1,133	1,188	1,227	1,364	1,482	1,063	1,234
その他ブドウ (t)	1,943	1,809	1,557	1,430	1,698	1,555	1,389

山梨県ワイン酒造組合資料¹³⁾、製造数量 (kℓ) : 県産ブドウの使用量から試算

○申請書に添付した資料等

(1) 申請する産地を表示している地理的表示を表示する表彰ラベル（カタログ、広告等）

1) これまで「山梨」を県産ワインに表示した各社ラベルの一覧

2) 「山梨」のワイン PR のためこれまで使用したポスター、チラシ等

(2) 産地指定を受ける酒類を製造している業者名簿

(3) 2010 年版 やまなしワイナリーマップ

(4) 山梨県におけるワイン産業史（別冊）

(5) その他（ブドウ、ワイン生産量データ等）

以上が「国税庁長官指定産地申請書」の概要である。そして、本申請書が当局により受理され、受理後色々な難題を提示・質問されながら審査を経て、「山梨」がワイン産地として初めて指定され、かくして、平成

25 年 7 月 16 日付けで官報による告示が以下のように示された。

5. 官報による告示

○国税庁告示第 14 号

「地理的表示に関する表示基準」（平成 6 年月国税庁告示第 4 号）第 2 項に規定する国税庁長官が指定するぶどう酒、蒸留酒又は清酒の産地を定める件（平成 7 年 6 月国税庁告示第 6 号）の一部を次のように改正する。

平成 25 年 7 月 16 日

国税庁長官 稲垣 光隆

表中

単式蒸留しょうちゅう（酒税法第 3 条第 10 号に規定する単式蒸留しょうちゅうをいう。以下同じ。）	壱岐	長崎県壱岐市
--	----	--------

を

果実酒（酒税法（昭和 28 年法律第 6 号）第 3 条第 13 号に規定する果実酒のうち、ぶどうを原料とした酒類をいう。）	山梨	山梨県
単式蒸留しょうちゅう（酒税法第 3 条第 10 号に規定する単式蒸留しょうちゅうをいう。以下同じ。）	壱岐	長崎県壱岐市

に改める。

附則

この告示は、平成 25 年 7 月 16 日から施行する。

6. 申請・指定に当たっての諸問答

(1) 産地名は「山梨」でいいのか。

山梨産ワインで有名なのは「勝沼」ではないのか。なぜ勝沼にしないのか。確かに勝沼は有名である。勝沼は明治初期以降ワイン産地が広がり早々に名を馳せた地区である。しかし、近年に至っては笛吹市、甲府市、山梨市、北杜市等県内全域でブドウが栽培され、ワインが造られている。また、現在勝沼は甲州市として合併し、同市は「原産地呼称ワイン認証制度」を導入しワイン品質の向上を目指している。一方、「甲州」という旧地名を使用したワインが有名であるから、「甲州」で申請すれば、審査がスムーズに進展するのではないかと。当然、「甲州」での産地名がいい。しかし、ワイン業界にあっては甲州だけの表示はブドウ品種「甲州」を表すことになっている。従って、県産ワ

インにあって「勝沼」あるいは「甲州」を主張したいわけですが、組合としては県内全域を示す「山梨」で進めることにならざるを得ない。

(2) これまでラベルに「山梨」表示を使用してきたのか。

市販酒を見ていると、これまでラベルに「山梨」を表示しているものは少ないではないか。地域表示があっても勝沼や甲州産などが多い。そういうわけで、これまであるいは現在メーカーが「山梨」をラベル表示しているものか、アンケートを取り結果は次のようであった。

	総アイテム数	使用割合
過去使用した	347 アイテム 32 社／72 社	(44.4%)
現在使用中	261 アイテム 41 社／72 社	(56.9%)

上記のように、過去～現在まで多くのアイテムで「山梨」が表示されてきているし、メーカー数も約半数が「山梨」を表示している。

(3) 山梨県内ワイナリーが使用しているブドウ品種はどのくらいあるのか。

ワイナリーがブドウ品種をどのくらい醸造用として使用しているのか、全容が明らかでないのであらためてアンケートと取ったところ、以下のようであった。

1) 白ワイン用品種

白ワイン用品種では甲州ほか 15 品種を使用していた。そのうち使用社数の多い品種をみると、甲州が 98.4%、シャルドネ 54.0%、デラウエア 52.4%、ソーヴィニヨン・ブラン 17.5%、リースリング 9.5% のメーカーの使用割合で他の 10 品種は少なかった。

2) 赤ワイン用品種

赤ワイン用ではマスカット・ベリー A ほか 16 品種であった。うち使用社数の多い品種を見ると、マスカット・ベリー A が 84.4%、メルロ 52.4%、カベルネ・ソーヴィニヨン 46.0%、ブラック・クイーン 30.2%、甲斐ノワール 30.1%、ベリー・アlicant A 25.4%、プチベルド 22.2%、カベルネ・フラン 19.0%、シラーおよびピノ・ノワール 15.9% のメーカーの使用割合で他の 8 品種の使用は少なかった。

従って、山梨県内ワイナリーは延べにして 33 品種からのブドウ品種を醸造、試行しているが、甲州およびマスカット・ベリー A を主軸に醸造用として使

用している。

(4)「地理的表示」の産地指定基準に品種を特定したが、その理由は？

特定したブドウ品種または種ごとにあげ、その理由を述べる。

1) 甲 州

本品種は山梨県内に1,000有余年在来種して栽培され、ワイン原料としても明治初期以降使用されて145年以上を経過し、県産ワインとして長きに渡って経済振興に役立っている。近年はワイン品質が非常に良くなり、本品種があつて山梨産ワインを象徴している。幸い平成22年3月O.I.V.にも品種リストに登録され、国内はもとよりロンドン市場でも評価が高く、「地理的表示」の品種特定にあつて本品種を欠かすことができない。

2) ヴィニフェラ種

本種内には世界的に品種が多数存在する。原種に近いものあるいは種内交雑した品種で造られるワインは品質的に優れている。したがって、メーカーは品質の高いワイン造りのため、代表的なシャルドネ（白ワイン）、カベルネ・ソーヴィニヨン（赤ワイン）を中心に本種内の品種を使用して今後より多様化したワインを造るであろう。しかし、これらの品種から今後の山梨産ワインを高揚できるものか、温暖化（不透明）や適応性等もあり未知数である。ではあるが、ヴィニフェラ種は地区の異なる各会社のイメージを良くしたり、ワイン全体の品質を高めるのに寄与するだろうし、それが地場産イメージの高揚に繋がれば良とすべきである。

3) マスカット・ベリー A, ブラック・クイーン, ベリー・アリカント A について

川上善兵衛氏（新潟県）が育成した品種で、3品種とも赤ワインの醸造用として古くから利用している。マスカット・ベリー A は国内において山梨県での栽培が最も多く、生食用としても利用されている。しかし、育成当初からワイン原料として広く利用されており、加えてブラック・クイーン、ベリー・アリカント A も特徴的ワインとしてメーカーが醸造、利用している。

4) 甲斐ノワール, 甲斐ブラン, サンセミヨンについて

甲斐ノワール（赤ワイン用）、甲斐ブラン、サンセミヨン（各白ワイン用）として県果樹試験場が育成した交雑品種である。これら3品種はラブラスカ種の血が入っており、ワインの品質的に高いものを望むことはできないが、地場産ワインというイメージづくりに貢献度が高く、特に甲斐ノワール、甲斐ブランはこの視点でメーカーに利用されているし、3品種とも県が育成した品種ということでヴィニフェラ種以外として特定した。

5) デラウエア

本品種は明治初期米国より導入され、生食用として人気が高く、日本においてブドウといえば「甲州」と並んで「デラウエア」があげられる。因みに最盛期における山梨県のブドウ栽培面積6,000余haのうち50%以上をデラウエアが占めた。従って、ワイン用として利用したのも歴史が長く定着し、とくに1升瓶入りで利用しているワインには本品種が多い。品質は高くなくても（しかし、最近は青デラワインなど品質の良いワインが醸造されている）利用度が高く、醸造用としても歴史がある品種であるので本品種を特定した。

(5) 県産原料として品種名を表示できる使用割合は甲州が100%、甲州以外の品種が85%以上としているが、その根拠は？

1) 甲州について

甲州から造られたワインは山梨を代表するワインであり、その自覚を持っている。そこで、甲州ワインで「山梨」および品種名を表示するには県産甲州が100%、甲州の使用割合100%でなければ両者を表示使用できないことにした。

2) 自主基準である「国産ワインの表示に関する基準」が次のようである。

「国産ワインの表示に関する基準」では、現在、当該産地名および品種名を表示するのに、産地および品種名ともブドウ使用が75%以上でなければならない。

3) EU の基準

原産地を呼称する基準では、EUをはじめ諸外国では原産地ブドウの使用が85%以上でなければ、品種名を表示することができないことを明示している。

4) 日本ワイナリー協会も使用割合について再検討中 自主基準を中心となつて提示した日本ワイナリー協

会は、昨今の日本ワインの輸出振興に鑑み、原産地表示をする場合、原産地ブドウの使用を 85% 以上にすることを検討中とのことである。

これらのことを踏まえて、山梨県ワイン酒造組合の「地理的表示」では、原産地である「山梨」の表示また品種表示できる使用割合は、甲州がそれぞれ 100%、甲州以外の指定品種は県産ブドウ 100%、品種の割合が 85% 以上使用していないと、ラベルに表示ができないことを明示している（組合は「地理的原産地表示使用管理委員会規程」および「官能審査の実施要項」を設置して対応する）。

(6) 甲州の果汁糖度を 14.0% 以上とした根拠は？

1) 果汁糖度の年次的変動

勝沼における平成 10 年～平成 24 年における果汁糖度は最高値が 18.4%、最低値が 15.5%、平均値が 16.5% であった。このように甲州は同じ土地でもその年の気象によって変動が大きく、デリケートな品種である。また、試験研究で山梨県下の 24 ～ 48 の圃場における果汁糖度の調査をしたところ、最高値が 20.0%（この樹は原種といえる 1 樹で、県下で別格に糖度が高い）。最低値が 14.0%、平均値が 16.5% であり、この年の最低値は 14.0% であり、これを 1 つの目安とした。

2) 各社が使用する果汁糖度

各社が特別なワインを製造する場合、ブドウの収穫時期を 1 つの目安としている。例えば、柑橘香のワインを造る場合、前駆体 3MH* の最高値が 9 月 20 日前後にあり、標高等にもよるが、この時期に果実糖度が 14% を超え始める。また、場合によれば、糖度 14% 以下で、酸の高い甲州を使用することがあり、とくに「甲州ワイン」を製造するのに糖度 14% 以上の完熟ブドウと果汁糖度 11 ～ 12% という低糖度のブドウを混醸して酸味を調整するという方法もとっている（14% 基準に対しては初発果汁糖度が 14% 以上になる割合にすればよい）。その時の完熟ブドウ側の果汁糖度について 14.0% 以上が目安とする。

* 3mercaptophexan-1-olprecursors

3) 収穫時期による変動

1 ～ 2 を鑑み、甲州ブドウから造るワインは糖度が高いほど良品質のワインができるものか。糖度が高いにこしたことはない。何故なら、それに伴い他の成分

も濃縮されて、厚みのある甲州ワインになるであろう。しかし、メーカーは果汁糖度 14% を境として約 18% までの果汁で、柑橘系、甘口、中口、辛口、超辛口と多様なワインを製造し、技術で高品質なワインに仕上げていく。また、甲府周辺の農家は甲州の果実糖度が 14% になると、出荷するという実態もある。

以上の理由で「甲州」果汁の糖度基準を 14.0% 以上としている（組合内に「地理的原産地表示使用管理委員会規程」及び「官能審査の実施要項」を設置して対応）。

(7) 山梨はワイン用原料ブドウの産地と言えるか。

そう言われてもどう説明するか。現状でブドウの栽培面積、生産量とも日本一であり、歴史的にみて産地だからこそ 1,000 年（ワイン醸造は明治以降からで約 145 年）以上の栽培史を残してきている。しかし、言葉で言っても説明の根拠にならない。幸い山梨県果樹試験場が全国にかけて醸造用ブドウ（育成品種を含む）適応性検定試験を実施しており¹⁴⁾、このデータを引用して、糖度、酸度、糖酸比を比較することで品質に差異が生じているものか比較した。

1) メーカーが期待する果汁の糖度、酸度

ワインメーカーが仕込み時に期待する糖度および酸度は、糖度が 19 ～ 20%、酸度は 0.65 ～ 0.70% 範囲まで減酸しているブドウ原料を望んでいる。

2) 糖度と酸度の好適バランスとは？

実際には糖／酸バランスが重要で、糖酸比を持って比べ、この値が 25 ～ 30（場合によっては 35 位まで）の範囲を優良（良）とし、原料の良否判断の目安にしている。以下、検討結果である。

メルロ（2004）

	山梨	青森	秋田	石川	広島	福岡
糖度 (%)	20.45	18.29	11.81	19.10	19.64	16.40
酸度 (%)	0.58	0.92	1.28	0.60	0.41	0.49
糖酸比	35.3	19.9	9.2	31.8	47.9	33.5
良 否	○	?	?	○	?	?

メルロ（2006）

	山梨	秋田	山形	長野	石川	広島
糖度 (%)	19.10	20.18	19.37	21.26	19.91	20.90
酸度 (%)	0.68	0.81	0.77	0.90	0.68	0.54
糖酸比	28.1	24.9	25.2	23.6	29.3	38.7
良 否	○	△	△～○	△	○	?

アルモノワール（2005）

	山梨	北海道	秋田	山形	石川	広島	福岡
糖度(%)	19.64	21.53	17.75	20.18	19.37	18.29	16.94
酸度(%)	0.70	1.24	0.90	0.92	0.66	0.49	0.62
糖酸比	28.1	17.4	19.7	22.6	29.3	37.3	27.3
良 否	◎	?	?	?	◎	?	△～○

カベルネ・ソーヴィニヨン（2006）

	山 梨	長 野	石 川	広 島
糖度(%)	20.18	20.18	21.16	18.56
酸度(%)	0.81	1.41	0.79	0.70
糖酸比	24.9	14.3	26.9	26.5
良 否	○	?	○	△～○

山梨県果樹試験場試験成績書（平成16～18年度）データから糖酸比を計算し良否を推定。

糖度が低い、酸度が高いまた低い、バランスを合わせて良否（△○◎）を付した。？は不透明としている（原料として全く悪いわけではなく、技術的配慮で良いワインにしているであろう）。ただ、総じてこの年度のワイン原料として山梨産および石川産は良品質であると考えられた。

（8）甘口ワインの定義について

山梨県ワイン酒造組合は甘口ワインについて以下のように定義する。

1) 甘口ワインは還元糖で45g／L以上とする。

（9）長官指定の法的基準とは別に組合はワイン品質の管理をどうするか。

産地指定を受けたことにより「山梨」が法的に保護され、「山梨」を表示できるワインは、県産原料ブドウ100%使用のワインで、甲州、ヴィニフェラ種、マスカット・ベリーA等指定された品種を使用していること、また、県内で醸造、容器詰めしたワインであることが主要な基準要件になります。一方、全体のワイン品質をさらに向上させるため、国税庁長官指定産地申請書中の4-（1）・2）・②・エの条文に従い、組合内に「地理的原産地表示使用管理委員会規程」及び「官能審査の実施要項」を設置し、この中で品種を表示できるブドウの使用割合、糖度基準、最低アルコール%等使用管理規定を提示し、官能審査における採点方法、評価項目などを明示している。従って、これにより表示等の事前審査および官能審査を実施して、

本規程に従った表示をしているか、官能に問題はないかなど審査し、合格したワインに「山梨」表示ができることを啓蒙し、これからの県産ワインの品質向上に努める所存である。

7. おわりに

山梨県は日本におけるワイン発祥の地としておよそ145年の業界歴史を経て、すなわち、先駆者らの努力と現代製造者の英知の結晶が²¹⁵⁾、ワイン産地として初の国税庁長官の指定を受けることとなり、自他ともに認める日本のワインの銘醸地となった。これを機に各地区とも産地指定に恥じないワイン品質の向上のため、さらに切磋琢磨することはもとより、消費者のニーズに応え、消費者に安心して飲んで頂けるワイン醸造を行い、「山梨」表示を知的財産として有効活用し、山梨県の代表的地場産業であるワイン産業の発展に努めなくてはならない。

最後に、本申請に当たり東京国税当局甲府税務署派遣・尾高康夫酒類業調整官、高村丈史酒類業担当官の懇切丁寧な助言、指導および県産業労働部・産業支援課による研修会開催などの支援、さらに、申請中にも東京国税局、国税庁の直接の留意点の指摘、指導等を頂き、とくに、庁は告示に見合う内容であるか、実態と評価が確認でき得る資料の要求、重要な指摘点の改善などの助言を頂いた。これら多くの助言等をいただいた結果、重い審査を経て栄えある告示に至ったものであり、各位の絶大なるご指導、ご協力に衷心より厚く感謝申し上げます。

末筆ながら、山梨県ワイン酒造組合々合員及び組合職員には本指定を申請するに当たり、ブドウ栽培や醸造作業の忙しい折、長期にわたってアンケートの依頼や理事会、総会及び事務処理でのご協力をいただいた。ここに深謝申しあげる。（山梨県ワイン酒造組合）

文献・資料

- 1) 国税庁ホームページ（酒類行政関係情報（お酒に関する情報）、酒類の表示、「地理的表示に関する表示基準」の概要：nta.go.jp）
- 2) 山梨県ワイン酒造組合50周年記念誌（山梨県ワイン酒造組合、平成17年）
- 3) 葡萄酒技術研究会会報（葡萄酒技術研究会（第51号及び第56号）、平成18年、平成23年）

- 4) 山梨県ホームページ（山梨県：www.pref.yamanashi.jp）
- 5) ブドウ酒物語（山梨日日新聞社，1978）
- 6) 山梨のワイン発達史（上野晴朗著（勝沼町），1977）
- 7) 山梨県におけるブドウ・ブドウ酒産業の50年（内藤欽一著，平成9年）
- 8) 山梨県農業試験研究百年史（山梨県，山梨県農業関係試験研究100周年記念事業実行委員会，平成12年）
- 9) 美味しんぼ 日本全県味巡り 山梨編（作・雁屋 哲，画・花咲アキラ，2001）
- 10) Yahoo! Japan：japan-rank.com/article/192916491.html
- 11) 農林水産省作物統計（政府統計窓口：e-stat.go.jp）
- 12) 日本ワインを造る人々 山梨県のワイン（山本 博，2004）
- 13) 製成・課税移出等の報告・整理簿（山梨県ワイン酒造組合，平成17年～同23年）
- 14) 山梨県果樹試験場試験成績書（山梨県果樹試験場：平成16年度，同17年度，同18年度）
- 15) 技術屋随想（渡辺正平，平成18年）

執筆者紹介（順不同・敬称略）

齋藤 浩＜Hiroshi SAITO＞

昭和31年1月23日生まれ＜勤務先と所在地＞メルシャン株式会社シャトー・メルシャン 〒409-1313 山梨県甲州市勝沼町下岩崎1425-1 ＜略歴＞昭和56年玉川大学大学院農学研究科修了，昭和56年メルシャン株式会社入社，昭和63年カリフォルニア大学デヴィス校留学，平成6年フランス シャトー・レイソン社勤務，平成18年シャトー・メルシャン工場長，平成23年山梨県ワイン酒造組合会長，現在に至る。＜抱負＞日本ワインを，その生産国である日本において，愛され，親しまれるような存在にしたい。＜趣味＞弓道と山登り。

望月 太＜Tohru MOCHIZUKI＞

昭和17年8月11日生まれ＜勤務先と所在地＞山梨県ワイン酒造組合 〒400-0807 山梨県甲府市東光寺3-13-25 ＜抱負＞山梨県産ワインの振興。＜趣味＞空手道，カラオケ。

渡部貴志＜Takashi WATANABE＞

昭和54年12月20日生まれ＜勤務先と所在地＞（独）農業環境技術研究所 〒305-8604 茨城県つくば市観音台3-1-3 ＜略歴＞平成14年（独）酒類総合研究所研究生，平成17年広島大学工学研究科社会環境システム専攻修了（工学博士），平成20年広島大学生物圏科学研究科生物資源開発学専攻修了（農学博士），平成20年（独）酒類総合研究所非常勤職員，平成21年（独）農研機構食品総合研究所特別研究員，平成22年（独）農業環境技術研究所特別研究員，平成23年（独）日本学術振興会特別研究員，現在に至る。＜抱

負＞酵母の力を環境保全に役立てたい。＜趣味＞大学から弓道を行っている。軽いランニングや散歩で気晴らしをしている。

藤井 力＜Tsutomu FUJII＞

＜勤務先と所在地＞独立行政法人 酒類総合研究所 〒739-0046 広島県東広島市鏡山3-7-1 ＜略歴＞平成元年早稲田大学大学院理工学研究科修士課程修了，同年国税庁入庁，平成2年関東信越国税局鑑定官室，平成6年国税庁醸造試験所（現酒類総合研究所）第2研究室，以降，東広島開設準備室，研究企画室，環境保全研究室，醸造技術応用研究部門を経て，現在，品質・安全性研究部門長。＜抱負＞醸造で培ってきた研究所100年の知識・経験・技術を活用していきたい。＜趣味＞旅行，食べ歩き。

家藤治幸＜Haruyuki IEFUJI＞

＜略歴＞昭和50年京都大学農学部卒業，平成13年（独）酒類総合研究所環境保全研究室長，平成21年同研究企画知財部門長，その間平成14年広島大学大学院生物圏科学研究科併任教授，平成24年愛媛大学農学部客員教授，農学博士。

北本宏子＜Hiroko KITAMOTO＞

＜略歴＞平成元年筑波大学環境化学研究科修了，同年農林水産省草地試験場入省，平成8年農林水産省農業生物資源研究所，平成18年（独）農業環境技術研究所，現在上席研究員・情報化学物質生態機能リサーチプロジェクトリーダー，博士（農学）。＜趣味＞庭いじり。