

やまなし観光推進機構専務理事の仲田道弘さん(58)は、国産ブドウを100%使って国内で製造された「日本ワイン」誕生の経緯や、明治時代のワイン醸造を巡る環境などを調べた「日本ワイン誕生考」を出版した。黎明期に注目し、県職員として1990年から25年以上にわたってワイン産業の振興に携わった経験に基づく考察を添えた。

〈長坂実和子〉

観光推進機構・仲田専務理事が歴史書 諸説整理 経験基に考察



「日本ワイン誕生考」を手にする仲田道弘さん
=甲府市内

日本ワインのルーツ探る

仲田さんは、共同事業を始めた2人や、明治時代で最大の醸造所「甲州葡萄酒株式会社」を設立した高野積成らの歴史がなければ、「今の山梨のワインはない」と話す。「日本を豊かにするのはワインだ」との信念で醸造に取り組んだ男たちのチャレンジ精神も伝えたかった。

甲府市の山田有教と詫間憲久の共同事業が始まった70年代を「日本ワインの誕生」として紹介。87年以降は、国営の葡萄酒醸造所などが民間に払い下げられ、地域の経済人らによって全国に醸造所の開設が広がった時期と位置付けた。ブドウの木に寄生する害虫「フィロキセラ」への対

応方法を検討した過程なども記した。仲田さんは、共同事業を始めた2人や、明治時代で最大の醸造所「甲州葡萄酒株式会社」を設立した高野積成らの歴史がなければ、「今の山梨のワインはない」と話す。「日本を豊かにするのはワインだ」との信念で醸造に取り組んだ男たちのチャレンジ精神も伝えたかった。

10月から国産ブドウのみを原料にした果実酒を「日本ワイン」と表示する制度が始まる。仲田さんは日本ワインへの注目が国内外で一層高まる予想し、「ワインの歴史書として末長く参考にしてもらいたい」と話している。

本書は、山梨日日新聞社から発刊している。3132円(税込み)。