日本経済新聞　2018.9.24

味わい深き国産ワイン史

◇醸造始まりの地・甲府をたどり文化を熟成する◇

仲田　道弘

日本在来の甲州種ブドウで作った白ワインは辛口のスッキリした味わい。カボスなど日本の果物を思わせる香りで、和食ともよく合う。外国産白ワインのふくよかな香りと味が、しょうゆ、味噌、米酢や生魚の味とケンカしがちなのとは対照的だ。

◇　◇　◇

幕末のお坊さんから

私は29年前に山梨県庁でワイン産業振興の担当になり、それ以来ずっと甲州ワインに関わる仕事をしてきた。ワイン造りで知られる勝沼町（現甲州市）のブドウ農家や醸造家と夜な夜なグラスを傾けつつ、甲州ワインの将来を語り合った。

ブドウ栽培から醸造、販売、消費。ワインにまつわる一連の流れは、一つの文化でもある。郷里の文化を知り育てるためには、まずは歴史を明らかにしなければならない。そう考えて、折に触れ甲州ワインの成り立ちを調べている。

甲州ワインの誕生は幕末から明治初め。輸入品ではない国産ワイン醸造の歴史の始まりでもある。最初の人物は、意外に思われるかもしれないが、仏教のお坊さんだった。

甲府市にある真言宗寺院、大翁院の法印を務める山田宥教が1870年（明治3年）ごろ、知人で酒造業を営んでいた詫間憲久と共同でワイン醸造に取り組んだ。これが私の調べる限り、日本ワインの出発点となる。

当時発行されていた「甲府新聞」などを詳しく調べていくと、74年の記事に山田は「多年葡萄酒醸造に心を用る」と記されていた。彼は幕末のころから独自にヤマブドウなどを使ってワイン醸造を試していたらしい。

僧職にある人がこれほどワイン造りに入れ込んだのはなぜか。大翁院は檀家が10戸ほどで少なく、収入源を確保する必要があったこと、真言宗が現世利益を重視する宗派で、事業を興しやすかった側面がある。

山田の性格とも関係がありそうだ。宥教から数えて5代目の子孫にあたる山田修さんから聞いたところによると「宥教は発明が好きでワインやブランデーのほかに、白墨やせっけんなども寺で製造していた」。文明開化にふさわしい気質を持った人物だったのだろう。

◇　◇　◇

「大翁院」を特定

大翁院は甲州ワイン、ひいては日本ワイン誕生の地といってもいい。実は新聞や文献で「大応院」と誤記されていたことがたたって、所在地は長い間不明だった。

それが数年前に場所を特定できたのは、ワイン仲間の「いったい日本ワイン誕生の地は甲府のどこなんですか？」という問いかけのおかげである。即答できなくて、改めて地図や文献に当たると、江戸時代の甲府の絵図に「大翁院」の表記があった。現地を訪れると、表通りから引っ込んだ空き地に山田の大きな墓が建っていた。

「150年前、まさにこの地で日本のワインが誕生したんだ」。そう思うと感極まり、墓に向かって手を合わせずにはいられなかった。

74年になると、山田と詫間のワイン造りは軌道に乗る。初めて甲州種のブドウを使った白ワインが醸造されたことが文献で確認できる。翌年には大エビというヤマブドウで作った赤ワインと合わせ、約4千本が甲府市などで販売された。ただし、この時点で2人は日本酒醸造に使う麹を利用しており、現在の醸造方法とは異なっている。

山梨県立葡萄酒醸造所（山梨県立図書館蔵）

◇　◇　◇

桂二郎のドイツ派遣

これが76年には、麹を使わない醸造法に変わった。米カリフォルニアで醸造法を学んだ技術者、大藤松五郎らが加わったことが大きい。77年には殖産興業に熱心だった山梨県令、藤村紫朗の計らいで甲府城内に県立の葡萄酒醸造所が完成。山田らの事業を引き継いだ。甲府城内にあった

藤村は先見の明があった人で、同時期、長州出身の桂二郎という若者にドイツ留学の資金を提供し、ワイン醸造を学ばせたことも分かった。彼は長州閥の重鎮で首相となった桂太郎の弟だ。二郎は79年に帰国して山梨県でブドウ栽培やワイン醸造を指導。後に上京して、ビール醸造でも活躍する。

そんな甲州ワイン草創期の歴史を「日本ワイン誕生考」（山梨日日新聞社）にまとめた。10月末にはワインの産理地表示が厳格になり、各地の特産ワインへの関心もいっそう高まるだろう。味を楽しみながら、その来歴にも興味を持つ。日本のワイン文化の熟成が進むことを期待している。

（なかだ・みちひろ　やまなし観光推進機構専務理事）