

ワイン

Wine

ワインは、ぶどうから造られる醸造酒で、造られる地域の気候やその年の天候などによって、味や香りの違いが楽しめるもの。年代や生産国にこだわりを持っている方や、コレクションしているという方もいるほど、人気の高いお酒。ワインといえば、イタリア、フランス、スペインなどが有名ですが、日本でも全国各地でワインが製造されています。今回は、日本のワインを中心に、さまざまなワインの知識を紹介します。



【協力】 日本ワイナリー協会

【住所】 〒103-0027 東京都中央区日本橋 2-12-7 2階

【HP】 <https://www.winery.or.jp/>

1 世界から日本へ伝わったワイン

ワインの歴史はとても古く、西洋では数千年前から造られているといわれています。

日本でワイン造りが始まったのは明治時代の頃。明治10年、山梨県にいた土屋龍憲（つちや りゅうけん）と高野正誠（たかの まさなり）二人の青年がフランスに渡り、ワイン造りを学びました。そして帰国後、国内最初のワイン会社「大日本山梨葡萄酒会社」でワイン造りに力を注ぎます。明治政府は、殖産興業政策の一環として、ぶどう栽培・ワイン醸造振興策を加え、日本各地でワイン醸造を奨励します。

しかし、当初、日本ワインは日本人の口には合わず、甘口で飲みやすい甘味果実酒の原料ワインとして、造られていたそうです。

昭和39年（1964年）、東京オリンピックが開催された頃から、テーブルワインの消費が伸びてきました。そして昭和45年（1970年）、日本にワインブームが来ます。その後も昭和53年（1978年）の千円ワインブーム、昭和56年（1981年）の一升瓶ワインブーム、昭和62年（1987年）のボージョレ・ヌーヴォーブーム、平成9年（1997年）の赤ワインブームを経て、家飲みワインやワインバル（手軽にワインが楽しめる洋風居酒屋）などが定着してきました。

2 日本ワインの定義とその特徴

イタリアやフランス、スペインなど主要なワイン生産国に比べて、日本のワイン生産量はまだまだ少ないです。しかし、全国各地に日本ワインを造るワイナリー（ワイン醸造所）があります。

日本ワイン生産量1位は山梨県で、勝沼ワインが有名です。山梨県はぶどうの生産量日本一の県でもあります。次に長野県、北海道、山形県、岩手県と続きます。

日本ワインとは、「日本国内で栽培されたぶどうを100%使用して、日本国内で醸造された果実酒」と定義されています。

日本ワインに使われている主なぶどうの品種は「甲州」（白）、「マスカット・ベリーA」（赤）などの日本固有の品種があります。そのほかにもアメリカ原産ラブラスカ種との交配種、近年ではシャルドネ、メルローなどのワイン専用品種も使用されています。

日本ワインの主な品種

	赤	白
日本固有の主要ぶどう品種	マスカット・ベリーA ブラッククイン ヤマぶどう	甲州
日本で栽培されている主要ワイン専用品種	カベルネ・ソーヴィニオン メルロー ピノ・ノワール ツヴァイゲルトレーベ セイベル13053	シャルドネ ケルナー セイベル9110 ミュラー・トゥルガウ リースリング セミヨン
近年、日本で交配されたワイン用主要品種	甲斐ノワール 清見 ヤマ・ソーヴィニオン サントリー・ノワール	リースリング・リオン リースリング・フォルテ 信濃リースリング 甲斐ブラン

このように日本ワインには多彩な品種が使われており、品種によって味も香りも多様で好みや料理に合わせて楽しむことができます。

また、日本ワインは日本食と同じく、味や香りが繊細。そのため、日本ワインは日本食にも、とても相性が良く、すしや天ぷらと合わせても美味しく味わえるのが日本ワインの特徴ともいえます。そして、その繊細な味わいが世界でも高い評価を得ており、日本ワインへの注目が高まっています。

3 ワインと健康

近年、ワインへの需要が高まっているのは、「ワインが健康に良い」という点が科学的に立証されていることも要因の一つでしょう。

ワインにポリフェノールが含まれているのは、よく知られていることです。これは、ワインの原料であるぶどうに多くのポリフェノールが含まれているためです。

厚生労働省の情報によると、ポリフェノールは抗酸化物質のひとつ。抗酸化物質とは、活性酸素の働きを抑えたり、取り除いたりする働きが期待されています。それが「ワインが健康に良い」といわれる理由の一つでもあります。

しかし、いくら健康と美容により成分が含まれているといっても、飲み過ぎは禁物。適度な量を楽しみながら味わうようにしましょう。

また、ワインは飲むだけでなく、食事やスイーツ作りにも使えるものです。赤や白、味や香りなどを選ぶことも楽しみの一つです。料理のバリエーションを広げることもできるので、さまざまな方法でワインを楽しんでみてはいかがでしょうか。