農業は先進国型産業になった！ 23

日本ワイン比較優位産業論　現地ルポ　第3回

イノベーションで先導し産地発展の礎を築いた

シャトー・メルシャン（山梨県甲州市）

メルシャンはイノベーションでワイン業界を先導、シュール・リー製法や甲州きいろ香の技術を公開し、産地の発展に貢献してきた。また、醸造用の甲州種ブドウの使用増大は耕作放棄地の活用や高齢農家の離農を抑制し、CSV活動による地域貢献も大きい。

1 ワイン発祥の地

日本でワインが本格的に産業化したのは明治初期、山梨県勝沼（甲州市）であった。ブドウ栽培発祥の地も、甲州種の起源が1300年前の奈良時代説にせよ1186年説にせよ、勝沼である。中央アジアのコーカサス地方カスピ海沿岸からシルクロードを経て中国経由で伝来し、気候風土の合った勝沼に定着した。ワインの歴史は勝沼抜きには語れない。

この勝沼に、日本最初の民間ワイン会社「大日本山梨葡萄酒会社」が設立されたのは、1877年（明治10年）である。

前史がある。文明開化の明治時代、ブドウ栽培・ワイン醸造は殖産興業政策の一環として位置づけられた。71年（明治4年）、山ぶどう・甲州によるワイン醸造が甲府で行なわれており、73年、大久保利通は殖産興業の推進として葡萄酒づくりを奨励、74年、山梨県令・藤村紫明の指導の下、官業としてワイン事業が発足、77年、山梨県勧業試験所で甲州によるワイン醸造の歴史があった。同年には殖産興業の父とも称される前田正名（『興業意見』の作者）も欧州視察から帰国し、欧州系ブドウ栽培とワイン造り手法の導入が本格化した（注、米からの酒造りを節減する発想と文明開化期の西欧化の風潮もあったようだ）。

日本初の民間ワイン会社は、勝沼の二人の青年をフランスに派遣した（77年）。土屋龍憲（19歳）と高野正誠（25歳）は現地で、ブドウの苗木づくり、醸造、貯蔵の技術、気象条件、土壌について学び、79年（1年7カ月後）帰国し、ワイン醸造技術を地元に広めた。それ以来、勝沼でワイン醸造が本格化した。この民間初のワイン会社を源流とするのが、勝沼に立地する「シャトー・メルシャン」である。

シャトー・メルシャン勝沼ワイナリー（松尾弘則工場長）はキリングループのメルシャン㈱が山梨県甲州



叶 芳和

1943年、鹿児島県奄美大島生まれ。一橋大学大学院経済学研究科博士課程修了。元・財団法人国民経済研究協会理事長。拓殖大学、帝京平成大学、日本経済大学大学院教授を歴任。主な著書は『農業・先進国型産業論』（日本経済新聞社1982年）、『赤い資本主義・中国』（東洋経済新報社1993年）、『走るアジア遅れる日本』（日本評論社2003年）、『新世代の農業挑戦』新書版（全国農業会議所2014年）など。

市勝沼に有しているワイナリーである。メルシャンは勝沼のほか、神奈川県藤沢市の工場で輸入ブドウ果汁を原料として国内製造ワインを造っている（生産規模は勝沼の１００％国産ブドウを原料とする日本ワインを造っている。さらに近年、長野県に新しいワイナリーを二つも増設し、日本ワインの未来に積極的に投資している（注、本稿では輸入原料の藤沢工場は分析の対象外とする）。

2 世界に認められる「産地」を目指す三つのワイナリー

メルシャンは国内製造ワインの最大手であるが、日本ワインは年産65万本（７２０㎖換算）、国産ブドウ使用量は６５０ｔに上る。うち５００ｔは契約栽培である。表1に示すように、契約栽培農家は福島、秋田、長野、山梨に約70人いる。また、自社管理畑を増やしており、２０１８年末現在で50haに達しているが、27年目標は76haに拡大する予定。

シャトー・メルシャンは日本ワインの発展を見越し、18年9月、長野県塩尻市桔梗ヶ原に新ワイナリー、今年秋には長野県上田市に椀子（マリコ）ワイナリーをオープン予定である。勝沼、桔梗ヶ原（ガレージワイナリー）、椀子（ブティックワイナリー）の3ワイナリー体制である。松尾工場長によると、「日本のワインの品質を世界に知らしめる産地を目指している」。生産規模は、勝沼ワイナリーは年産60万本、桔梗ヶ原は約2万本、椀子は約6万本で、それぞれ役割がある。

（注）ワインの種類は多様である。メルシャンは自社製品のカテゴリーを、「アイコン」Icon、「テロワール」Terroir、「クオリティ」Quality の3つのシリーズに分けている。「アイコン」は最高級ワインで1本（７５０㎖）、赤1万円以上、白５０００～６０００円。「テロワール」は産地の個性を表現するワインで、赤５０００～８０００円、白３０００～５０００円。「クオリティ」はスタンダード品で、１８００～１９００円である。

桔梗ヶ原と椀子はワイナリーのある産地の最高のブドウを中心に（アイコン、テロワール主体）、勝沼ワイナリーはアイコン、テロワール、クオリティの全シリーズを担う。椀子ヴィンヤードのブドウ（開園は03年）は現在、全量を勝沼ワイナリーに運んでいるが、今秋に椀子ワイナリーがオープンすれば、最高品質のブドウは同産地で醸造されることになる。

各産地は、すでに銘醸地としての知名度は高い。「桔梗ヶ原メルロー１９８５」は日本ワインとして初めて国際ワインコンクールで大金賞を受賞（リュブリアーナ国際ワインコンクール、開催地セルビア国）。「同１９８６」も大金賞を受賞、その後も87年、92年、97年、99年産と金賞が続いた。塩尻市桔梗ヶ原はメルローの世界的銘醸地としての名声を得ている。

椀子ヴィンヤードは03年から造成・植栽が始まった新しい産地であるが、10年の発売直後から高い評価を受け、12年には09年産赤ワインが日本ワインコンクールで金賞受賞、13年にはヴィナリ国際ワインコンクールで「メルロー２００９」が金賞、また米国ワイン専門誌「ワインスペクテイター」で「オムニス２００９」が90点の高得点、15年にはリュブリアーナで「メルロー２０１２」が金賞、16年にはＩＷＣで「シャルドネ２０１４」が金賞を受賞した。

勝沼地区の城の平は、01年リュブリアーナで「カベルネ・ソーヴィニヨン１９９６」「同１９９７」が金賞受賞をはじめ、世界的銘醸地としての名声を得ている。日本ワインは世界の銘醸ワインに肩を並べていると言えよう。

松尾工場長は「海外でたくさんの賞をいただいていますが、まだ十分な本数に足りていない。27年までに76haの植栽を目指しており、これらのブドウが育ち、良質のブドウが実るようになれば、広く世界の人々にも楽しんでいただけるようになります。そうなって初めて、日本ワインの良さを世界に伝えることができると思います」。

筆者コメント：シャトー・メルシャンの自社管理畑のブドウはメルローやシャルドネなど欧州系品種ばかりである。欧州系でありながら、数々の国際コンクールで金賞を受賞しているのは、品質が国際水準にあることを示している。しかし、日本のワインは価格が高いように思う。今後は、規模の利益の追求など、コストダウン努力も必要なのではないか。

表1　シャトー・メルシャンのブドウ産地

生産地	規模	開設
自社管理畑	50ha	
山梨県内（城の平ヴィンヤード等）	6ha	1984年
椀子（マリコ）ヴィンヤード（長野県上田市）	29ha	2003年
長野県塩尻市（片丘ほか）	15ha	2017年
契約栽培	約70名	（契約開始）
福島県〔新鶴地区〕	9名	1975年
長野県〔塩尻市桔梗ヶ原地区〕	10数人	1976年
秋田県〔大森地区〕	7名	1982年
長野県〔北信地区〕	10名	1991年
長野県〔安曇野地区〕	2名	2009年
山梨県〔穂坂・玉諸・笛吹・勝沼〕	30人強	…

（注）メルシャン㈱調べ。2019年3月現在（一部推定）。
契約栽培の開設欄はメルシャンとの契約栽培の開始年。それ以前から取引はあった。勝沼地区におけるブドウ取引は昔からあるが、契約栽培に移行した時期は不明。

23 日本ワイン比較優位産業論　現地ルポ　第3回

イノベーションで先導し産地発展の礎を築いた

3 イノベーション先導

メルシャンは大手の強みを発揮して、新技術を次々と開発、その技術を公開し産地発展に貢献してきた。

ワインの品質はブドウで決まるといっても、やはり醸造技術の役割も大きい。いま脚光を浴びている「甲州」種ブドウから造るワインの品質を高めたのは、シュール・リー製法である。従来のワイン醸造では、発酵が終わった後、発生した澱（おり）を速やかに取り除くのが常識であったが、シュール・リーではそのまま発酵容器の底部に残し、旨味成分を引き出す製法である。フランスの技術であるが、シャトー・メルシャンが甲州種ワインへの応用を開発した。これで〝淡麗で薫り高い辛口〟のワインができるようになった。醸造法の画期的な革新である。

当時の勝沼ワイナリー工場長（浅井昭吾氏）が技術を公開した。「技術を共有して、ワイナリーが切磋琢磨しないと、勝沼は銘醸地にならない」という哲学だ。産地形成への強い思いからの決断である。90年、公開技術説明会には勝沼地区のワイナリーがこぞって参加し、甲州種ワインのほとんどがシュール・リー製法に転換した。メルシャンによる応用技術の開発が、日本のワインの評価が上がっていくための転換点になった。

甲州きいろ香の開発

また、甲州ワインは「香りが弱い」といわれるが、メルシャンは研究の結果、05年、ユズやカボスなど柑橘を思わせる香りの「甲州きいろ香2004」を発売した。甲州ワインを解析し香気成分の存在を発見し、ボルドー大学との共同研究で、甲州の隠れた香りのポテンシャルを引き出すことに成功した。

図1に示すように（技術素人の概念図）、甲州の香り成分はブドウの完熟前に低下していく。香り成分のピーク時（t1期）のタイミングで収穫することで、甲州が潜在的に持っている香りを引き出すことに成功した。この的確なタイミングを「適熟」と表現している。ワイン造りの本場・欧米ではこのt1期を完熟としているが、日本にはこの概念がなく、酸が低下し糖を高く感じるt2期を完熟としているので（その時はもう香り成分はない）、「適熟」という概念を創り出したのである。この適熟は完熟より半月ほど早い。また、収穫時期の問題だけではなく、香気成分は酸化すると壊れるので、酸化を防ぐ造り方、醸造段階の技術も必要だ。

「きいろ香」の成功は、すぐに内外で話題になり、米国のニュースで「日本ワインが旨くなってきている」と報道されるなど、世界的にも甲州ワインが注目を浴びるきっかけになった。それまで、甲州ワインはシュール・リー製法など取り入れてきているが、輸入ワインに比べて見劣りし、「香りが無く平坦」「個性がない」など、甲州の評判はよくなかったが、これで一気に好評に転じ、未来のないブドウ品種と見られていた甲州が躍進するきっかけになった（ちなみに、「きいろ香」の名前は共同研究を行なったボルドー大学の富永博士が愛していた小鳥が「きいろ」と名付けられていたことに由来する）。

メルシャンはこの「きいろ香」の技術も公開し、地域の人たちに収穫のタイミングを指導した。

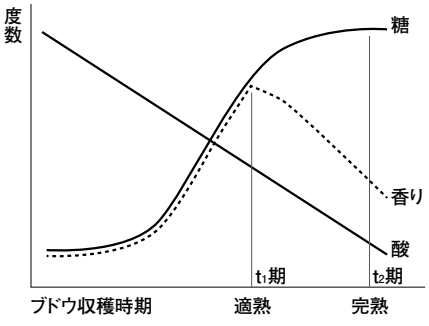
なお、甲州で「香り」を持ったワインはメルシャンより1年早く、勝沼醸造の「アルブランカ イセハラ」がある（本誌前号拙稿参照）。これは伊勢原地区の土壌、風土というテロワールがもたらしたもので、自然の所産である。これに対し、メルシャンの「きいろ香」は研究開発の成果、技術によって創り出されたものである。伊勢原のテロワールは他の産地に移転できないが、「きいろ香」は技術移転できる。メルシャンがこの技術を公開した意義は大きい。

4 CSV活動による地域貢献

ワイン事業は、企業活動そのものが農業振興、地域活性化、生物多様性に貢献している。企業の社会に対する責任や活動は、従来、コンプライアンスや企業活動で儲けた金で社会奉仕的活動を行なう「企業の社会的責任」（CSR活動）が強調されたが、2010年代になって本業＝事業そのもので社会に貢献するCSV活動（Creating Shared Value 共通価値の創造）に代わった。日本ワイン事業は、事業そのものが農地の遊休荒廃化を防いだり、地域コミュニティの活力に寄与している。

シャトー・メルシャンの椀子ヴィンヤードの事例を見ておこう。椀子

図1　甲州きいろ香の理論（概念）



筆者作図

ヴィンヤードが立地する上田市丸子地区陣場台地は、かって朝鮮人参や養蚕のための桑畑が広がっていたが、生産者の高齢化に伴い、90年代には農地は遊休荒廃化していた。00年頃、地域では荒廃地の解消を巡って議論がなされていた。当地区は雨が少なく、陽当たりが良く、排水性のいい台地で、ワイン用ブドウ畑の要件を備えていたので、メルシャンが原料確保のため圃場として確保した（注、椀子の名前は、丸子地区が6世紀後半、欽明天皇の皇子「椀子皇子」の領地であったことに由来する）。



シャトー・メルシャン
城の平ラベル



シャトー・メルシャン勝沼ワイナリー

松尾工場長の話によると、地元の人たちは、荒廃地の解消というより、メルシャンのヴィンヤードとして歓迎し、盛り上げてくれた。ブドウの収穫期には、収穫作業のボランティアを募ると、1日60～80人が参加し、大きな力になっている（年間6日×80人＝約400人）。椀子のブドウの30％はボランティアによる収穫だ。シルバー人材も多い日には1日10人位いる。社員も7人いる。椀子ヴィンヤードの雇用創出効果は大きい。

また、椀子ヴィンヤードをプラットフォームにして、地元の子供たちに、農業体験（ジャガイモの栽培～収穫を体験し、収穫したものは給食で供される）や、食農教育も行なっており、地域と共生している。生物多様性も培われている。垣根栽培のブドウ畑は草原の機能を有しており、そのエリアでは希少な昆虫や植物なども見つかっている。このように、ワイン事業はCSV活動そのものであり、社会的共通価値の創造を行なっている。

桔梗ヶ原ヴィンヤードも同じだ。塩尻には全国でも珍しいワイン醸造に取り組む塩尻志学館高校がある。08年から、塩尻市と産学連携協定を結び、講師を派遣している。醸造技術やワイン分析の講義、ブドウの剪定実習などの技術指導で、ワイン農業を担う人材育成に協力している。

このように、「日本ワイン」事業は、輸入果汁などを原料とする「国産ワイン」とは全く違った効果を持っている。

なお、自社管理畑の場合だけではなく、契約栽培の場合も、甲州種は粗放的栽培で済むので、高齢農家の離農を抑制し、同じように地域貢献になっている。

5 メルシャン支える農家群 高齢化で「甲州」増加

シャトー・メルシャンが成長するには、原料ブドウを供給する自社畑あるいは契約栽培農家の増加が必要だ。ここで、ブドウ生産者の行動様式を分析したい。表1に示したように、メルシャンは全国で約70人の契約栽培農家がいる。うち約30人は山梨県内であるが、その中の勝沼及び甲府市玉諸地区のケースを取り上げる。

トロワ園主 高野正興氏（勝沼町上岩崎）

高野氏はメルシャンの前身、明治の大日本山梨葡萄酒会社の創設メンバー、高野正誠の子孫（4代目）である（注、トロワ園の名称は明治の二人の青年が渡仏し学んだトロワ市に由来する）。じつに140年以上にわたり、メルシャンに醸造用ブドウを供給してきたことになる。

高野氏（62歳）は、ブドウ畑1haを経営している。観光農園がメインで、シャインマスカット、デラウェア、バッファロー、巨峰・ピオーネなど30種類以上を栽培している。大房系の巨峰・ピオーネは1400円／kg、中小系のデラウェアは850円である。生食用は60aで5～6t出荷している。観光農園のピークは20年前で、子供連れが多かった。最近は少子化の影響で高齢者が多く、またワイナリーに行く人が多い。

ワイン醸造用のブドウは20～30aで、近年増やし始めた。生食用は房づくりのためすべてハサミを入れる必要があり、高齢になり肉体の疲れを感じるからだ。現在、甲州は20aで4t生産しているが、70歳になった頃には甲州が5割くらいに増えているかもしれない。息子さんは県庁勤めで、「将来、農業を継いでも、屋敷回りしか経営しないであろうし、醸造用専業の可能性もある」という。甲州は増える方向だ。

「日本ワイン」表示の制度化で、ワイナリー側はブドウを欲しがっており、またワイナリーの新規参入も増えているので、原料用ブドウは不足気味になっている、とみている。

甲州の取引価格は、220円／kg（推定）である。出荷は楽だ。会社が

23 日本ワイン比較優位産業論　現地ルポ　第3回
イノベーションで先導し産地発展の礎を築いた

取りに来る。会社は圃場を見た上で、いつにしますかと相談がある。「きいろ香」になってから、収穫時期が早くなった。

当地域では、後継者のいる農家は少ない。遊休地が出ているので、新規就農者が市役所経由で見に来るが、傾斜地で機械が入らないので、規模拡大志向の人は借りないようだ。

七沢出荷組合の事例

甲府市七沢町の七沢出荷組合はブドウ専業の生産者の集まりで、40年以上にわたってメルシャンと取引している。組合員は当初26人いたが、現在は11人、うち醸造ブドウ生産者は9人（甲州は8人）である。組合員は10数年前から減り始めたようだ。

表2　七沢出荷組合（ブドウ生産者）の概要

氏名（年齢）	ブドウ栽培面積			
	（a）	甲　州	アリカント等	生食用
福井英人（50）	150	20	10	120
鷹野一郎（69）	130	20	25	75
河野金哉（74）	100	20	30	46
内藤共勝（76）	80	30	25	25
中込達夫（68）	50	14	11	24
計9名（ブドウ生産量）		35 t	40 t	…

（注）甲府市玉諸地区七沢出荷組合〔組合員11名／醸造9名、うち甲州8名〕
鷹野氏の総面積にはブドウ苗木10aを含む。

当地域は勝沼地区と違って、観光農園はない。表2に示すように、七沢出荷組合は栽培面積的には醸造用が生食用に匹敵している。生食用はすべて農協出荷、醸造用は甲州、アリカント、マスカットベーリーAを栽培し、メルシャンと長野県塩尻市の㈱林農園（五一わいん）に供給している。甲州は8割以上はメルシャン向け（30 t）、アリカントおよびマスカットベーリーAはすべて五一わいん向け（40 t）である。

甲州の取引価格は、210～220円／kg（推定）である。最近は年率2～3％上昇しているようだ。筆者が最低賃金の上昇率と同じですねとコメントすると、喜んでいた（注、山梨県の最賃は14～18年の5年間で14・7％上昇）。単収は、10a当たり3～3・5 t。3 tの場合、10a当たり粗収入は65万円、3・5 tの場合、75万円になる（筆者試算）。単価は安いが、収量が多いので、かなりの高収益だ。七沢地区は勝沼より土壌がいいので、単収を多く認められているという。

反収約70万円という高収益が、醸造向け栽培が多い背景である。ちなみに、手間のかかる生食用は巨峰系1000円／kg、シャインマスカット1900円である（注、農協向け出荷価格。甲府は他産地より収穫期が早く、品薄期に出荷できるので価格が高い）。高齢化に伴って行なう甲州への改植は、シャインではなく、巨峰系から着手する。生産者たちの行動は極めて経済合理的である。

収穫は、会社から15人位（20a分）、朝7時に来て9時前に終わる（朝取り）。収穫適期はメルシャンが指定する。「きいろ香」ワインになってから、収穫は8月28、29日頃に早まった（勝沼より1カ月早い）。五一わいんは糖度を上げてから収穫するので9月20日までかかる。

一番興味を覚えたのは、メルシャンによる試飲会だ。組合員はメルシャンのブドウを作ることに誇りを感じている。ブドウは産地によって成分が違うが、サンプル調査で、「甲州きいろ香」が一番良かった産地は七沢地区だという。誇り高い。さらに、試飲会の仕組みだ。ブラインド・テスト（目隠し）があり、どの農家のブドウで造ったワインが美味しいか競争する。優勝者のワインにはラベルに名前が入るようだ。「メルシャン版天皇賞」だ（筆者の比喩）。優勝すれば誇りである。来年は自分が一番になりたい、良いものを作ってやろうと、皆が競う。「競技」だ。取材中も、この話になると和気あいあい、明るく賑わった。大変良い催しだ。ワインビジネスだからこそできる手法である。昔ながらの旧き良き農村風景を想った。

ここも、農家の高齢化に伴い、甲州が増える方向だ。福井氏は面積が大きいので、父の代から手間のかからない甲州を栽培してきた。鷹野氏は3年後、生食用を減らし甲州を30aに増やす（いま高齢者が手伝いに来ているが、彼らがいなくなるので甲州に転換）。中込氏は以前ブドウ苗木を作っていたが、父が高齢になったので止め、甲州に転換した。このように、高齢化の受け皿が醸造用の甲州になっている。仮に、メルシャンが甲州を買ってくれないと、耕作放棄地になりかねない。

出荷組合の醸造部長・福井氏によると、「現在、甲州は30 t（約1 ha）であるが、今後は40 tくらいに増える」という。周辺農家も含めて、後継者はいない。幾つかのワイナリーから土地を貸してくれとの話も出ているようだ。高齢化の進行に伴い、ワイン醸造用の甲州は増える方向にある。日本ワインは原料面からも追い風が吹いているといえよう。

（注）甲州種のプライシングに関して、前号は少し修正が必要かもしれない。醸造用ブドウ甲州の供給は価格と農家高齢化の関数であるが、価格が一定（例えば200円／kg）以上であれば、高齢化の決定係数の方が大きいかもしれない。