

先進国型仕様の世界農業遺産 商業発展が果樹産地の発展を誘導

扇状地は果樹適地であるが、峡東地域は農業者のレベルが高い。観光農園、宅配など個人出荷が多く、農協依存は少ない。農家が独自品種を自ら開発、まるで試験場だ。勝沼地区の美しいランドスケープは「ブドウやモモでカネとれる人がいるから保全される」。実業家の直言だ。

1 日本一の果樹産地

山梨県峡東地域は標高3000m級の山々に囲まれた甲府盆地の一角にあり（甲州市、笛吹市、山梨市から成る）、日本一の「果樹産地」である。ブドウの収穫量は全国25%、モモは32%を占める。また、ワイン発祥の地であり、日本で唯一「ワイン文化」が根付いている地域である。

果樹に特化した農業産地である。果樹が農業生産額の「9割」を占めている（後出表1参照）。

栽培されている果樹はブドウ、モモ、柿、スモモ、サクランボ、梨など10品目以上、品種・系統数は300以上。いま大人気のブドウ

ウ品種「シャインマスカット」は岡山県から苗木を導入したものであるが（農研機構育成）、いま峡東地域が全国一の生産量を誇る。峡東の農業経営者の力量の高さを物語っている。

甲府盆地の農地は、周囲の山々の土砂を河川が運び形成された扇状地である。扇状地は水利が得にくく、水田に向かないため、ブドウやモモ、柿が栽培されたわけだ。土壌は水はけがよく、果樹栽培に適している。また、盆地特有の内陸性気候で、昼夜の温度差が大きく、日照時間も長く、美味しい果物を産んでいる。

ランドスケープ（景観）がいい。

非日本、ヨーロッパ的だ。扇状地の扇頂にある勝沼地区は傾斜があり、ブドウに特化しているが、扇端の笛吹市はモモが多い（ブドウも）。地質や傾斜、気候条件に適応した果樹の品目や品種の棲み分けができています。この適地適作の土地利用がモザイク状の独特のランドスケープをつくっている。

ジオ（大地）や気候条件だけではない。歴史や文化・文明も、峡東地域の風土記には必須である。古くは江戸時代の大動脈・甲州街道、戦後は新笹子トンネルや中央自動車道開通の影響も大きい。今日、峡東地域の果樹産業は観光農園、直売所、通販で発展し、6次産業化しているが、モーターゼー



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）、『新時代の農業挑戦』（全国農業会議所2014年）など。

シヨンの影響もあり、東京が近くなったからであろう。また、東京市場へのアクセス改善が日持ちしないモモの産地振興を導いた。

もう一つの特徴は、狭い農地で収益性の高い農業経営を実現し、小規模な家族経営で安定的な暮らしを維持している点だ。ブドウとモモの複合経営が多いが、どの圃場も草生栽培であり、土壌流亡防止や、昆虫など生き物が多く生物多様性に寄与している。

日本一の果樹産地への発展、小規模な家族経営の維持、生物多様性、独特のランドスケープなどが評価され、2022年7月、国連食糧農業機関（FAO）から「世界農業遺産」（GI AHS）に認定された。

システム名は「峡東地域の扇状地に適応した果樹農業システム」。認定地域は山梨市、笛吹市、甲州市の3市、面積756km²、人口約13万人（2020国勢調査）。

「先進国型仕様の世界農業遺産認定であろう。GIAHSは、もともと発展途上国を対象にした制度であり、日本はそのコンセプトをそのまま導入しているためであ

2 6次産業化した町

ワインツーリズム観光

勝沼（甲州市）は結構、観光地である。人口8000人の小さな町に、年間250万人の観光客が訪れる（2018年）。人口1人当たり入込観光客数は、鎌倉市118人、北海道富良野市83人、等々であるが、勝沼は300人、超有名な観光地より観光密度が高い。ちなみに、軽井沢は449人である。軽井沢を除けば、勝沼は最上位にある。全国トップレベルの観光地域といえよう。

観光農園でのブドウ狩り、ワイナリーでのテイastingやワイン購入。風光明媚な田園都市の散策も人気の背景だ。女性客の比率

ろうか、衰退地域の認定が多い（高度成長期以降の60年間で人口減50%の地域が多い）。

これに対し、峡東地域は先進的な果樹産地であり、技術開発力や経営力に示されるヒューマンキャピタル（人的資本）の高い農業経営者が多い。先進国型産業の様相を帯びており、過去のGIAHS認定地域とは違う。

が6割以上といわれる。「ワインは女性を呼ぶ！」我ながら至極名言と思う。

洒落たレストランも多い。ワイナリー付設もあるが、独立した街のレストランも洒落たものがある。勝沼バイパス沿い下岩崎にあるピストロ（東京銀座の有名フランス料理店のシェフが開業）に入ると、フランス人ツアー客も見かける。景観と美食が楽しめる。

観光農園は明治期に発生したが（明治25年宮光園）、大きく発展したのは新笹子トンネル（58年、国道20号線）や中央自動車道（77年）の開通で団体客が増えたことが要因だ。その後も、マイカーによる家族連れ観光客が増えた。近年は

農家の高齢化、後継者不足によって減少しているが、いまでも観光ブドウ園は130軒ある（観光協会会員）。近年はブドウ狩りよりもワイナリー訪問客の方が増えているようだ。

生活面でも、結婚式や懇親の集まりでは清酒ではなく、ワインを1升瓶から湯飲み茶碗でがぶ飲みするなど、ワイン文化が浸透している。2000年の歴史がある浅間神社（二宮町）のお神酒はワインである。

赤いシャインマスカット開発

勝沼の真ただ中、ブドウのほか一切ない地域に立地する久保田園（久保田雅史氏、44歳）は一番人気の観光ブドウ園である。久保田氏はマーケティングに優れ、新品種開発にも積極的で、「赤いシャインマスカット」も持っている。

大学で経済学を学び、父の跡を継いで就農した。売上高はネットを利用したブドウの紹介などで伸び続け、アレオアレヨという間に、1億円になった。本人曰く「バブルだ」。近年のシャインマスカット効果が大きい。

経営面積は2・4ha。シャインマスカット、巨峰、ピオーネなど、

約50種類のブドウを栽培している（まだ販売していないものを含めると80種類）。シャインマスカットは06年に品種登録された新しい品種で、糖度が高く、果皮は薄くて柔らかく皮ごと食べられ、ジュースで上品な甘みと香りが楽しめる。現在、一番人気のある品種である。1kg当たり直売価格は巨峰2000円（3年前1000円）、シャインマスカット2500円（同1700円）である。シャインマスカットだけで売上が数千万円になる（仕入れを含めて。販売の30%は仕入れ分）。

シャインマスカットの果皮は青色であるが、久保田園は13年に果皮が「赤い」シャインマスカットを売り出した。久保田氏が開発した新品種である。「赤いシャインマスカット」とは「ワード」がすごい。集客力がある。久保田園のブドウ狩りには年間2・5万人も来る（コロナ前）。9月のトップシーズンには1日1500人に達する。

いま、久保田氏はオリジナル品種を3品種持っている。差別化に成功しているという。このイノベーションが「1億円農家」の背景だ。もちろん、マーケティングの成果も大きい。

3 家族経営——小規模ながら高収益

峡東地域の農業は、土地生産性が高い。表1に示すように、1ha当たり農業生産額は700万円以上である。県平均の2倍近い。果樹は集約的作物であり、付加価値が高いからであろう。実態ベースで言うと、品質が良く「秀」等級の多い農家、積極的な農業経営者の粗収入は、70a規模で1000万円である。家族経営が多い背景だ(注1)。

全国的に見ても、好成绩だ(全国1718市町村比較)。表2は市町村別農業産出額ランキングの上位地域を見たものであるが、土地生産性の高さはトップ地域の田原市(花き、野菜)、鉦田市(野菜、サツマイモ)、旭市(野菜)と肩を並べている。

1戸当たり経営規模(生産金額)は、別海町、都城市など畜産地帯が高所得農家であり、また耕種農業の田原市、鉦田市なども高所得農家が多く、峡東地域は必ずしもトップランクではない。峡東地域は土地生産性が高いが、経営耕地が1ha程度と小さいためである。なお、経営規模700万円という

のは地域の平均値であって、1億円農家もあれば、100万円台の農家もある。そして、小規模農家の離農は進行しており、地域人口は減少傾向にある(後述)。

小規模ながら比較的高所得なのは、峡東の果樹は品質が良く、加えて出荷時期が早いので、価格が高いこともある。例えば、笛吹市のモモの平均価格(2022年)は1kg当たり900円であるが、福島産は時期が遅いこともあって600円である。

経営形態は家族経営が多く、夏場はモモ、秋はブドウ、冬は柿(加工)と複合作目を栽培しているのが多い。リレー式に栽培しているので、労働期間が長い。つまり、稼ぐ期間が長い。小規模な家族経営でありながら、比較的高所得になっている理由だ。

出荷は個人出荷が多い。例えば、モモの場合、最も発展した産地である一宮地区では、JA向け出荷は4割弱である。ブドウの場合も、観光農園や直売所が多いので(特に勝沼地区)、個人出荷が多い。峡東地域には観光農園が330もある。

表1：峡東地域の農業指標(2020年)

	農業経営体(体)	耕地面積(ha)	農業生産額(億円)		1ha当たり生産額(万円)
			計	果樹	
笛吹市	3,185	3,250	242	214	744
甲州市	2,011	1,980	157	146	795
山梨市	1,640	1,870	121	116	649
峡東地域	6,836	7,100	521	476	734
山梨県	14,970	23,300	974	650	418
全国	1,076千	4,372千	89,370	8,741	204

出所：農水省「農林業センサス」「作物統計」「農業生産所得統計」

表2：市町村別農業産出額等の比較(2020年)

順位	市町村	産出額(億円)	1農業経営体当たり(万円)	1ha当たり産出額(万円)
1	都城市(宮崎)	865	2,963	709
2	田原市(愛知)	825	2,761	1,311
3	別海町(北海道)	663	8,835	105
4	鉦田市(茨城)	640	2,909	749
5	新潟市(新潟)	570	810	174
6	旭市(千葉)	489	2,528	779
7	浜松市(静岡)	471	886	396
47	笛吹市(山梨)	242	759	744
130	甲州市(山梨)	157	783	795
188	山梨市(山梨)	121	740	649
	山梨県(平均)	974	651	418
	全国(平均)	89,370	831	204

出所：農水省「わがマチ・わがムラ(市町村ランキング)」

4 日本一のブドウ産地への道

勝沼はブドウ栽培発祥の地である。日本固有の品種「甲州」は伝説によると1300年前(800年前説もあり)に遡る。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。

明治初期に、ワインが本格的に産業化したのも勝沼であった(140年前)。大正期には、欧州系品種の導入、養蚕業の衰退に伴い、桑畑がブドウ畑に転換されていた。現在、生食用、ワイン醸造用に

注1：農水省統計では、農協向け出荷は把握されているが個人出荷分は把握されていない。峡東地域の果樹は個人出荷が多いので、農水省統計より実態は高い。例えば、笛吹市のモモ出荷におけるJAのシェアは一宮地区が4割弱、御坂地区は9割(推定)になる。農水省統計はこれを反映したものであるから、実態の果樹生産額は4割くらい高いと言えよう。農業生産額では3割近く多いか。

る。一番多いのは甲州市である。このように、多様な経営がみられる。この多様性の中に民主主義、市場原理の基本要件であるインデロイジュアリティーを見る思いがする。

多種多様なブドウが栽培されている。品種・系統数は登録されているものだけでも150種に及ぶ。農家が自主開発した未登録品種も多い。

甲州種の流転の歴史

「甲州」は、かつては生食用・加工用が共存していたが、いまはほとんどがワイン原料用である。1970年代は作付を奨励され補助金も出たが、糖度が低く（15〜16度）、美味しいワインが造れなかった。それで、今度は伐採が奨励された（また補助金）。

甲州種を救ったのはワイン製法の技術革新であった。83年、シャトー・メルシャンが「シュールリ製法」の甲州ワインを売り出した。大好評。甲州が見直され、伐採を免れた。

従来のワイン醸造では、発酵が終わった後、発生した澱（おろ）を早ら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（辛

口化）。醸造法の画期的な革新である。

90年、メルシャンはシュールリー製法の技術を公開した。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。絶滅危機からの復活である。シュールリー製法の導入は甲州を救っただけではなく、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。

もう一つの転機は、本場フランスへの国産ワインの輸出である。本場への輸出である以上、日本固有品種こそ強く、成功する。EUへの本格輸出の始まりは2008年であるが、11年には甲州の栽培面積が増えた。

甲州ワインの輸出成功は、業界の内外に影響し、日本ワインの伸長に大きな役割を果たした。国産ワインの伸長、参入者拡大も、「日本ワイン」の法的な定義もこのころからである。

世界進出を機に栽培方法にも変化が出てきた。甲州は樹勢が強く、「棚式」栽培が普通であるが、それでは糖度が低く美味しいワインは造れないと考え、輸出振興の旗振り役でもある中央葡萄酒株（三

澤茂計社長）は、欧州系と同じく垣根栽培、高畝方式を採用し（明野農場）、糖度は20度を超えるようになった。垣根栽培か棚式かは長年業界で論争が続いているが、世界で勝負という異次元の世界に入り、イノベーションがランドスケープを変えようとしている。

日本ワインブーム

2010年代後半になると、「日本ワイン」ブームが発生、日本固有品種」ということで、甲州が脚光を浴びるようになった。

加工用ブドウは価格が安いので（1kg当たり甲州250円、生食用巨峰1000円）、栽培農家が増えない↓日本ワインは成長しない等の見方があるが、生産者の高齢化と共に生食用から加工用への転換、ワイナリーの自社畑開発で、原料供給は少しずつ増えている。

加工用では経営が成り立たないというのが、この業界の常識である。しかし、不都合な真実が起きている。ワイン醸造用ブドウ専業農家^がが出現している。矢野貴士氏だ（1980年生）。

矢野氏は熊本生まれ。11年前、「地場品種」（甲州）に魅力を感じ、甲州市に来た。昼間はレストラン

で働き、夕方は畑の仕事をした。7年前独立し、借地でブドウ栽培農家一本になった。現在、経営耕地面積は2ha（ほかに研修生に委嘱40a）、近々1ha増える予定。一人では2haが限界なので、来年から一人雇用し、法人化の予定。

栽培品種は、現状ピノノワール等8品種であるが、ハンガリーから導入した試験品種も栽培している（試験木2本）。勝沼の自然風土に適合するなら、本格栽培に進むようだ。まるで試験場みたいだ。

地元はもちろん、東京のワイナリーにも出荷してきた。しかし、シャインマスカットが出て、加工用からシャインマスカットに切り替えるブドウ生産者が多く、ワイナリーは原料不足になってきた。地元の酒造組合から「県外にブドウを出さんでくれ」という話も出ているようだ。勝沼はもともと原料不足の地域であるが、酒造組合は危機感が漂っている。

生産者の高齢化は進んでいる。高価格のシャインマスカットの出現で一時的に離農が延期されているが、やがてブームは終わる。耕作放棄地も増えかねない。借地専業の矢野氏は近い将来、勝沼ブドウ業界の救世主的存在になろう。

5

モモ全国一の産地へ

全国一のモモ産地、笛吹市一宮町は、明治初期から養蚕が盛んであった。品質が優れた繭を生産し、農地の70%は桑畑で、農家のほとんどは養蚕収入でまかなわれていた。しかし、世界恐慌が発生した昭和初期には深刻な養蚕不況に見舞われる。そのころアメリカで果樹栽培を学び帰国した加藤重春氏（二宮出身）は、東京の青果市場を見てモモに着目し、岡山から優良品種の苗木を入手、栽培を始めた。1930（昭和5）年。これが当地のモモのスタートである。

一宮町の果樹栽培が発展期に入ったのは戦後である。戦後もまだ田と桑畑がほとんどを占めていたが、1959年伊勢湾台風の後、果樹への切り替えが進み、65年になると、ほとんどが果樹園に変わった。米麦、養蚕を主とした農業経営から、果樹中心の農業経営に一大転換した。モモとブドウの複合経営が多い。

赤いモモの競争力

ブドウは全国どこでも栽培されているが、モモは産地が限定され

ている。岡山、山梨、福島、山形が主な産地である。山梨は全国一のモモ産地になっているが、その要因は、(1)水はけがよい等地質が果樹栽培に適していることのほか、盆地であるため(2)昼夜の温度差、(3)日照時間が長い（味、色付きに影響）、(4)雨量が少ない、夏場、梅雨時の大雨が少ないこと等が指摘されている。

山梨のモモの特徴は「赤いモモ」であるが（vs岡山は白桃）、日照時間、日当たりの良さが「赤いモモ」を演出、盆地の条件が強い競争力を作っている。もう一つ、(5)東京市場に近い。モモは日持ちが悪いので鮮度が一番重要。中央自動車道の開通の効果が大きい。

モモとブドウは競合している。農家は作業負担、収益性を検討して栽培品目を決めていく。70年代はモモの栽培面積が減った。農家の高齢化が進んだ時期でもあり、脚立の上り下りなど作業負担が大きいため、複合栽培から、より省力的なブドウのみの栽培に移行した農家が多かった。

80年代後半、乗用リフトの普及

でモモ栽培の省力化が可能になったので、栽培が増えた。収益性はモモの方が高いのである。しかし、近年再び、ブドウに切り替える農家が出ている。この10年、大人気のシャインマスカットがモモより高収益になったせいだ。農業経営者の行動は価格の関数である。

もともと、シャインマスカットへの切り替えが増えたので、モモが不足気味になり、価格も高値のようだ。また、同じブドウ分野でも、甲州からシャインマスカットへの改植が進んでいるので、ワイナリーは原料不足で困っている。

共選所の技術革新

一宮のモモは、個人出荷が多い。笛吹農協の推定によると、一宮地区のモモ出荷量のうち、JA向けは3〜4割という（JA集荷2400t、一宮生産量6500t）。ただ、農家の高齢化で、JA向け出荷が増える傾向もある。筆者が聞き取り調査した鈴木幸弘農園（ブドウ30a、モモ20a）の場合、出荷は去年まで「宅配」（通販）であったが、今年から農協に出した。農協出荷は共選所に持ち込めばそれで済む。包装梱包など、面倒な出荷作業をしなくて済むからだ。

近所の人たちは「宅配」+「JA」だという。

共選所の技術革新で、農協への回帰が起きている。JAふえふき一宮西地区統合共選所は、4つあった共選所を統合、近代化し、6年前稼働した。生産者はモモを持ち込むだけ、後は積み下ろしから光センサーによる選果、箱詰めまで、施設に雇われた人たちが処理してくれる（パートが100人も）。光センサーは糖度、形状を瞬間的に測定し、自動選別する。前予冷・保冷库施設も整備されている。投資額10億円。

生産者は労働が軽減されただけではなく、ブランド化で単価も上がり、出荷コストを差し引いた手取りは共販の方が高い。こうした効果から、モモの共販出荷者は統合前の小さな共選所時代の計150名から、いまは390名に増えた。高齢化による離農予備軍も、共選所のイノベーションのお陰で、離農せずに済んでいる。

モモとブドウで稼げる人がいるから「景観」保てる

山梨市で、モモを栽培し、100%宅配出荷とジェラート加工で発展している農業経営者がいる。

農業生産法人(有)ピーチ専科ヤマシタの山下一公社長(62歳)は、大卒卒業後25歳で就農、現在、モモ栽培6ha(成園3ha)、柿50aを経営している(このほかブドウ50aを委嘱)。

モモは白鳳、あかつき、川中島など49品種栽培しているが、自分で開発した品種も数種類ある。白鳳の後に出る「ヤマト」がそうであるが(品種登録せず)、色付き、玉張り(大玉)、味と3拍子揃った品種だ。

モモは成園3haで、20万粒、60tだ。1割は落下、2〜2.5割はギフトにならないので直売やジエラート加工用、7割は宅配出荷である。ギフト用は2kg(6〜7個)で3800円。糖度12度以上を出荷する(光センサー計測)。今年は雨が少なく、糖度は14〜15度と高かったようだ。

40年前の就農時に比べると、農業経営は自由度が高まったという。ネット販売というインフラのお陰で自分で売れるし、また農協の圧力も個人出荷を止める力はなくなつた。高齢農家の引退時期が来ているので、土地の入手も容易だ。農業参入のハードルは低くなつた。ジエラート加工は、規模拡

大したとき、無駄になる果実が増えたので、無駄のない経営を目指して始めた。

売上はジエラート工房(カフェラ・ペスカ)5000万円、ギフト出荷6000万円。ラ・ペスカのジエラートは大好評で、夏の間(6〜9月)は東京からお客が多い。リピーターが多い。

もちろん、環境配慮の栽培管理を行なっている。農薬は農協指導基準の半分、化学肥料は使わない。草生栽培であり、除草は年8回、草刈り機で行ない、刈った草は有機物として土に還元している。草刈りの機械が開発されたから、草生栽培ができるという。

世界農業遺産認定について聞いてみた。自分たちの「日常」が認定されたわけであり、GIAHS認定で「景観」が良くなるわけではない。「モモとブドウでカネとっている人がいるから、景観は保たれている」。経営者がいてブドウ園が荒れなかつたからモザイク状のランドスケープが形成されているという。

いまシャインマスカットのお陰でブドウ園が維持されているが、やがてシャイン流行は終わる(中国、韓国からの輸入も)。

いま、シャインマスカットは従来ブドウに比べ、面積当たり2〜3倍の収入があるが、やがてこれはなくなる。そのとき、ブドウ農家は減る。誰が景観を保全するか。山下氏の問題意識は鋭い。「実業家」の言葉は至極名言だ。物事の真理に肉薄しているからである。机上の理論を吹き飛ばす。

筆者も同感である。山・川・海の自然は、農林漁業の担い手があ

6

ワイン発祥の地、ワイン文化根付く

日本でワインが本格的に産業化したのは明治初期、山梨県甲州勝沼であった。日本最初の民間ワイン会社「大日本山梨葡萄酒会社」の設立は1877年(明治10)、文明開化と共にワイン造りが本格化した。

いま、山梨県には約90のワイナリーがあるが、そのうち35は勝沼に立地している。人口8000人の町に、ワイナリー35、日本一の醸造業密集地域である。勝沼は日本ワインのメッカだ。

ガリヴァーから小人まで

山梨県ワイナリー産業は、大手2社、中堅10社、小規模70社から

って初めて保全される(本誌22年6月号拙稿「清流長良川の鮎」の現地ルポ参照)。担い手を強くし、時代の変化、社会変動の中にあつて、農業経営者が生き残れる政策こそ望まれる。自然保護や環境論は高尚な綺麗ごとの議論が多く、ゼニカネの問題を嫌うが、それでは役に立たない。世界農業遺産認定は、担い手＝農業経営者の強化に効果があるだろうか。

成る。マンズワイン、サントリーが2大ワイナリーで、主に外国産原料を処理してきた。中堅グループは地元資本が多く、勝沼醸造、中央葡萄酒、丸藤葡萄酒、シャトー・メルシャン(キリンググループ)など、日本ワインを主に生産している。これらが勝沼に集中立地。ガリヴァーから小人まで。

勝沼地区には、戦前、農家が地区や集落ごとに組織した共同醸造組合による小規模なワイナリーが沢山残っている。菱山中央醸造(三森斉代表、58歳)も、農家組合ワイナリーである。農家がブドウを持ち寄り(10月中旬)、共同作業で醸造し、一冬発酵させ、3

表3：都道府県別の
ワイナリー数（日本ワイン）

	11年	19年	21年
山梨	55	85	92
長野	12	38	62
北海道	7	37	46
山形	11	15	19
岩手	5	11	11
全国	154	331	413

出所：国税庁「国内製造ワインの概況」
注：2021年は輸入果汁を原料としたワイナリーを含む（ただし、新興地域におけるワイナリー増加は日本ワインである）。

一口飲んで「お見事！」と言いたくなるようなワインだ。勝沼菱山区のブドウは美味しいと定評があるが、この地区の農家が自分が飲むためのワイン造りであるから、完熟した選りすぐりのブドウを持ち寄る。ワインは8割はブドウで決まるといわれる。特別の原料ブドウで造る以上、旨いワインになるのは当たり前だ。

三森氏は「農業生産法人ぶどうばたけ」も経営している。経営面積5ha（うち借地3ha）。近年、シャインマスカットが大ヒットしたので、ブドウ栽培の担い手が増え、土地流動化は従来に比べて抑制されているようだ。生食用ブドウは通販や直売であるが、ぶどうが丘の真下にあるお店は顧客がいっぱいであった。三森氏はえびす顔だった。

丸藤葡萄酒工業株（大村春夫社長）は、1890年（明治23）創業、132年の歴史がある一番の老舗だ。自社畑2ha、自主管理2・5ha。塩尻桔梗が原からの購入ブドウを含めて原料130t処理している年産15万〜16万本の中堅ワイナリーである。製品は白赤半々、商品名「ルパイヤート」。

甲州種のブドウは、棚式の栽培で、10a当たり収量は1・8〜2t、糖度は15〜16度である。収量制限しても、糖度は上がらないという。醸造タンクはコンクリート製。60年前造ったタンクだ（当時は桶の時代で、まだステンレス製はなかった）。コンクリートタンクは外気温の影響を受けにくいようだ。初めて見た。おそらく日本唯一であろう。最近フランスでは

表4：峡東地域の農家数の推移（販売農家）

	笛吹市	甲州市	山梨市	山梨県	全国
2000	4,453	2,846	2,851	26,480	234万
2010	3,790	2,426	1,997	20,043	163万
2020	3,022	1,904	1,519	14,178	103万
00~20	-32.1%	-33.1%	-46.1%	-46.5%	-56.0%

出所：農林業センサス

市は33%減、甲州市は32%減、笛吹市は32%減で

先に見たように、峡東地域は土地生産性が高く（全国でもトップクラス）、そのことが家族経営の維持につながっている。しかし、家族経営の持続性については問題が残されている。表4に示すように、農家数は減少してきた。この20年間に、山梨市は46%減、甲州市は33%減、笛吹市は32%減で

7 家族経営のレジリエンス再考

その良さが見直され、コンクリート製が復活しているという。ルパイヤートの甲州ワインはシユールリー製法である。オレンジワインも造っている。甲州の野生酵母を使って自然発酵させたもの（年3000本）。

大村社長によると、ワイナリー経営は一国一城の主だ。小さなワイナリーはオーナー型であり、作

り手の個性が出ている。いま、ワイン業界にとって一番の問題は、シャインマスカットの爆発的人気だそう。栽培農家にとっては福音だが、ワイン醸造用の「甲州」を作ってくれない。80歳のおばちゃんも、シャインマスカットに改植しているようだ（収穫は85歳時になる）。

なお、ワインは北上する（表3）。