



地酒の里探訪 Vol.15

蒼龍葡萄酒株式会社

山梨県甲州市勝沼町下岩崎1841 <http://www.wine.or.jp/soryu>

世界に認められる
『勝沼甲州ワイン』への思い





素人だからこそ 思い浮かぶ素朴な疑問

へよき葡萄を実らせた季節が終わり、よきワインを薫らせる季節がやってくる。ワイングロウアーたちの秋、黄金色の葡萄園は限りない感謝と新たな意欲に彩られている。

「良いワインは良いぶどうから」の条理を守りつづけ、日本産ワインの最高原料である甲州種ぶどうの代表産地の、日川溪谷ぞいに広大な自社農場を持ち、長年培われた技術により高品質のワインを醸造し、国内は勿論、カナダへ輸出された実績もあり、広く愛飲されています。

今号の「地酒の里探訪」は、これまでの日本酒の酒蔵と趣が異なり、ワイナリー探訪と決まった。となると、勝沼を外すことはできない。

山梨県甲州市勝沼町。そのブドウのメツカで古くから伝統を守り続けている蒼龍葡萄酒(株)を訪ねることにした。

訪問直前に手にした会社パンフレット。その中にこうしたコピーが綴られている。確かに往路の車中、目を通したこのコピーから、古からのワイナリーに対する情熱と、自信を窺うことができる。

だが、ちよつと待つて欲しい。蒼龍葡萄酒の言う「よきワイン」ってどのようなワインを指すのか。よきワイン造りに専念することはワインメーカー共通の認識だろうが、

明確な定義があるのか。

万が一、曖昧な定義であったなら、それは逆に「よきワイン」という言葉が消費者を惑わし、翻弄する。ひいてはそれは消費者にとつて悲しい結果を招くことになる危険性すら孕んでいる。

ワインに精通しているわけでもなく、全国のスムリエからすれば一笑に付されてしまふ稚拙な疑問かもしれない。だが、開き直らせてほしい。素人だからこそ、こんな純粋な疑問が生じてくるのである。

はたしてワイン販売に携わる酒店の関係者の中にどれだけきっちり「よきワイン」を説明できる方がいるだろう。

自分の好みと、「よきワイン」とを混同していないだろうか。

あるいは、ワイン通を気取るタレントが「これは旨い」などとテレビで発言したメッセージの受け売りに徹していないだろうか。

そんな思いを抱きつつ、勇んでJR塩山駅に降り立った。思い立ちたら即行動に移す。

それが時折裏目に出る。ようやく春の足音が聞こえ始めたばかりのこの時季、肌寒さは否めずコートの襟を立てる。ときあたかも黄金色の葡萄園……とはいかなかつた。一面に広がる青々としたぶどう畑も拝めるはずもないこの季節、一路蒼龍葡萄酒へ向かった。

蒼龍葡萄酒は、後述する『無添加赤ワイン』という大ヒットを世に送り出した老舗





本社屋1階には、ワインの試飲販売の他、ワインオープナー・ワイングラスなどのグッズや、グレープシードオイル等、ぶどう・ワインにかかわる様々な商品の販売を行っている。



ワイナリー。その鈴木卓偉社長に「よきワイン」についての教えを請わなければならない。

また、鈴木社長にしてもパンフレットにこうして「よきワイン」という言葉を躍らせている以上、説明責任があるはずで、モヤモヤ感を払拭してくれるに違いない。

テイステイングの楽しみと同じくらい期待値が最高潮に達した時点で、フランスの「プロヴァンス風の赤い屋根と白い壁の美しい建物が目に飛び込んできた。蒼龍葡萄酒の本社屋である。

創業104年超の 甲州ワイナリーの草分け

これまで何度かご紹介してきた日本酒の酒蔵。その大半が伝統と格式を感じさせるクラシカルな雰囲気だったが、今回はそうしたイメージを拭い去ってもらいたい。写真にあるように、その建物は瀟洒な佇まいである。正面の白壁には蒼龍葡萄酒の設立を表す「1899」の数字が大きくあしらってある。その数字こそが老舗であることを物語っている。

社名の「蒼龍」は、中国の故事にある東西南北の守護神の中で東を守る神様で、幸福を呼ぶ神とも言われている。

鈴木社長が補足する。「蒼龍葡萄酒の創業者である祖父は、ぶどう園を営む一方で、貿易商もやっていた。特

に中国の書画に凝っていてそこから取った名です。社長の父の時代にワインの販売を始めるようになった際も、そのまま屋号にしたのです。ただ蒼龍の『蒼』の字は『青い』という意味があり、一面のぶどう畑をイメージさせます」

幕末に起きた北越戦争、長岡藩の総督を務めていた河井継之助は、作家の司馬遼太郎氏が「日本最後の武士」と讃えた人物。幼少

より文武に優れ「蒼龍窟」と号していた。蒼龍葡萄酒とは縁もゆかりもないが、継之助が藩に文化面、経済面でヨーロッパ的な独立組織を取り込もうとしていた点などが、日本のワイン造りがフランスに学んだという点で共通すると捉えるのは些か強引だろうか。

「日本海軍の航空母艦で、真珠湾攻撃、ミッドウェー海戦に参加した『蒼龍』という軍艦に関係あるのですかというお話はいただいたことがあるのですが……。最後まで勝て残ったという意味ではあやかりたいですね」

今年、創業104年目にあたる。創業当時の勝沼には、隣近所でブロックが組織されていた。そしてそのブロックごとに栽培されたぶどうを持ち寄ってはワインが造られていたという。しかし、あくまで自分たちで飲むためのワイン造りにすぎな



鈴木卓偉社長

蒼龍葡萄酒株式会社



地下貯蔵庫

適温に保たれた室内では、樽貯蔵のワインや瓶内熟成されているワインが並んでいる。

かった。

蒼龍葡萄酒は、昭和18年、ブロックを構成する農家から、その株を買い集め、個人事業を立ち上げる。いわば第二の創業である。ちなみに株式会社化したのは、平成12年になってからのことである。

もともとこの地には、古くから甲州ぶどうがあったとされる。勝沼のワインを語るには甲州ぶどうについては避けて通れない。

甲州ぶどうが特産品になった由来は二つある。

「ぶどう寺」とよばれる大善寺にその二つ目の由来がある。同寺のHPにはこのような記載がある。

〈養老二年（AD718）僧行基が甲斐の国を訪れたとき、勝沼の柏尾にさしかかり、日川の溪谷の大石の上で修行したところ、満願の日、夢の中に、右手に葡萄を持って薬師如来が現れました。（中略）以来、行基は菜園をつくって民衆を救い、法薬の葡萄の作り方を村人に教えたので、この地に葡萄が栽培されるようになり、これが甲州葡萄の始まりだと伝えられています。〉
 としてもう一つの由来は、山間の奥地に山ぶどうのような甲州ぶどうの元になる樹木があったとされる説である。その二つの説の真偽はともかく、なぜ勝沼という土地がこんなにもぶどうに適しているのか。

再び鈴木社長に説明していただく。

「昔はよく川が氾濫したようで、田んぼ

にするような土地ではなかったと聞いております。さらに、この地は狭い農地が点在していたことから、収入のいい果樹生産を始めた。また温暖の差が激しいという点で、ぶどうが適していたのです」

「口コミで拡がっていった 「無添加赤わいん」旋風

生まれながらにしてワインとともに育ってきた鈴木社長。実は、大学卒業後はサラリーマン生活を送る。

「大学卒業してから、3年間、長野県の精密機器メーカーに勤めていたのです、私は次男だったことから、家業は長男が継ぎました。ところが家業を継いだ長男がワイン造りには向いていないと飛び出した一方で、転勤生活が向いていないと感じていた私は、じっくりワインに取り組んでみたかった。そこで私が継ぐことになったのです」

日大理工学部を卒業した鈴木社長。いくら幼い頃から親しんだワイン造りといえども当初はそのノウハウを持ち合わせていなかった。

「ただ先代の造り方を真似ただけでした。食べていけばいいということではないのですが、会社として大きくしようという気もなかった。会社社ために比べたら気も楽だし……」

踏襲しただけのワイン造りもやがて転



日々、品質の維持と新しいテイストを追求している研究室。





生産ラインを一手に引き受ける後藤義一工場長。

カートリッジを交換することにより多種多様な瓶詰をおこなえる生産ライン。

機を迎える時期がくる。昭和49年、山梨県が実施したワイン重点指導工場制度である。

「ワイン全体が革新を迎えた出来事でした。それまではぶどうを搾って、醗酵させただけでしたが、使ったことのない酒母を使ってみたり。それが今日の甲州ワインの出発点になりました」（鈴木社長）

そうした技術が大ヒット「無添加赤わいん」にもつながっていく。

その「無添加赤わいん」はひょんなことから誕生する。もう30年以上も前のことだ。あるとき見ず知らずの一人の医師が現れたという。その医師は鈴木社長にこういった。

「ワインは身体に良いと聞いている。私の患者にも飲ませてみたいのだが、どうせ飲ませるなら、ぶどうの果汁だけから醸造した混ざりけのないワインがいいのだが……」

そうして出来上がった「無添加わいん」だが、1年で医師からの注文は途絶えた。それを引き継いだのが神奈川県下のあるスーパーで、以後口コミで拡がっていった。

タレントのみのもんたが、情報番組で「赤ワインに含まれるポリフェノールが身体に良い」と発言したのも追い風になった。

平成17年（1月〜12月）のスーパーにおけるワインの売れ筋ランキングを見ると、この「無添加わいん」は32位（辛口）、34位（中口）（酒類飲料日報より）に位置づけられてい

る。上位は、大量の資金投下と宣伝力で勝負する大手のワインばかりであることを考えるとどれだけのものか評価できよう。

蒼龍葡萄酒の永井進本部長が語る。

「発売当時は地方の間屋さんからスタートしたのですが、徐々に人気が出始め、大手の間屋さんも扱っていただけのようになりました。ヒットの要因はなんとと言っても口コミ。ある人が飲んで美味しいと感じてくださると、掘り出し物を見つけたという調子で伝わっていききました」

蒼龍葡萄酒の売店コーナーの一角に全国のファンから届いた礼状や手紙が丁寧にアルバムに綴じられている。遠く沖縄からの消印も見られた。

ただ、リピーターが高齢になってきたようで、コルク栓が開けにくくなったとの声も高まり、5月にはスクリューキャップ製のものもラインナップに加えた。

「蒼龍さんのワインはいいよね」から「いいワインは蒼龍さんのよね」へ

甲州ぶどうから造られるワインは白ワインである。鈴木社長は、甲州ワインで認知度が高まっていかなければならないと考えている。さらには同じ甲州でも勝沼でなくてはならない。

その活動の一つに「勝沼ワイナリーズクラブ」がある。地元資本の中小のワイナリーメーカー8社で構成され、勉強会を開き



永井 進本部長

Private wine

お客様のデザインしたラベルで、独自のワインが作れるサービスをおこなっている。ラベルのデザイン等の相談もおこなっている。





テイastingをしていただいた
渡辺健二醸造部長。

ながら、「勝沼の甲州ぶどうを次の世代へつなげていきたい、そのためには甲州のいいワインを造ろうと発足したものです」（鈴木社長）という。ここでは、①勝沼産の甲州ぶどうを100%使用、②審査会提出ワインの醸造過程の詳述、③品質審査での合格、の3要素をクリアしたワインがオリジナル勝沼ワインボトルに詰められ売られる。

「我々に与えられた使命のひとつに『甲州』のブランド力アップがあります。ワインファンには甲州が認知されていますが、一般には甲州つていうと、山梨県のことをイメージする方がまだまだ多い。それが甲州といえど、『甲州ぶどう』というようにならないと、ワインの認識にもつながらない。さらには甲州ぶどうの中でも勝沼の甲州でないとならないのです。『勝沼甲州』が抜がるようにがんばっているわけです」（同社長）

「造り手は、いいワインを造ろう」とよく言うが、正直それが曖昧で難しい。造り手がいいと思っても消費者が納得してくれないという意味がありません。ただ、甲州は日本にしかない品種。世界で認められているワインというものが存在する以上、そうした舞台で認められる甲州ワインを目指します」

続けて、「今は蒼龍さんのワインって平均すれば美味しいよねとは言われているのですが、蒼龍さんのワインはいいよね”ではなく、”いいワインは蒼龍さんのよね”と言われるようになった」と鈴木社長の情熱は冷めることをしらない。

Soryu wine Selection

甲州 2004



メルロ&カルベネ 2004



シトラスセント 甲州



勝沼の甲州 樽熟成



シャトーソウリユー勝沼町原産地認証ワイン



無濾過わいん



無添加 赤わいん

