

# よいワインは、 よいぶ"どうから

サントネージュワインは、歴史の重みを大切にしつつ、  
かみのやまのぶどうの魅力を最大限に引き出し、  
これからもお客様のご満足を追求し続けてまいります。

アサヒビール株式会社 マーケ二部  
サントネージュワイン株式会社

## サントネージュワイン(株)の歴史

「古希」の由来は、中国唐代の詩人杜甫の「曲江」の詩句にある「人生七十古来稀」ですが、当社は今年で「古希」すなわち創立70周年を迎えます。以前「会社の寿命30年説」が唱えられたこともありましたが、皆様に支えられながら70周年を迎えられたことに心から感謝いたしますとともに、大変光栄に存じます。

さて、折角の機会ですので、ここで紙面をお借りして、当社の歴史を振り返ってみたいと思います。

当社の始まりは、戦時中に企業整備を受けた山梨県下の清酒業者を中心として、1947年(昭和22年)に中巨摩郡に設立された「中央醱酵化学工業株式会社」(以下株式会社は省略)で、社長は第2次田中角栄内閣における建設大臣を始め、三木武夫内閣での国土庁長官、福田赳夫内閣での防衛庁長官、第3次中曽根康弘内閣での国務大臣(副総理)を歴任した金丸信氏で、当初は主に焼酎を製造していたそうです。

「中央醱酵化学工業」は、1950年(昭和25年)には、同じく金丸信氏が社長を務める「日東工業」に吸収合併され、さらに「日東工業」は、「福泉洋

酒工業山梨工場」を買収し、酒類部門を当地に移して、「太平醸造」を設立しました。

同社は1959年(昭和34年)に「協和醱酵工業」の系列に入り、さらに、1962年(昭和37年)同じく「協和醱酵工業」の傘下にあった「日本葡萄酒」(1942年設立)を存続会社として合併し、即日社名を「太平醸造」に変更しています。(ですから、当社の創立は1942年ということになります)。

現在の社名「サントネージュワイン」に変更されたのは、1972年(昭和47年)で、「サントネージュ」とはフランス語で「聖なる雪」という意味ですが、富士山が戴く雪をイメージして名付けられました。

その後は、周知のように、2002年(平成14年)「協和醱酵工業」の酒類部門が「アサヒビール」に譲渡された時に「アサヒビール」の傘下に入り、2011年(平成23年)年には、「アサヒビール」のホールディング化に伴い「ニッカウヰスキー」の系列下に入り、現在に至っています。

ところで、当社の歴史を語る上で忘れてはならない出来事があります。それは、1957年(昭和32年)7月9日に昭和天皇皇后両陛下の行幸啓を仰いだことで、当時の新聞には、「県内



サントネージュ社屋



かみのやま

の醸造関係者など約7百人のお出迎えうけて両陛下は十時三十五分、太平醸造会社にお着きになった。天皇陛下は金丸社長の説明を聞かれたあと大きな声で「県下の産業のためばかりでなく、日本の産業のために大いにやって下さい。」と励ましのお言葉があった。工場内ではブドウ酒の生産高や醸造工程、外国製品との違いなどを詳しくおたずねになり、展示室で県下の各製品をご覧になられた。皇后さまは梅酒のつくり方をきかれたり「社員の健康状態はどうですか」など細かい点にお気を止められていた。」とあります。また、この行幸記念として、延2000平方メートルの半地下式ブドウ酒貯蔵庫（現在も使用しています。）をつくり、新たなブランドとして「サントネージュ」を立ち上げました。

その後、金丸社長は政界進出のため、「太平醸造」の経営を「協和醗酵工業」に委ねています。

### かみのやま「南果連協同組合」のぶどうづくり

上質なワイン用ぶどうをつくりだすには、「土地・地形条件」「気候条件」「栽培条件」「人的条件」の4つが必要です。

我々はこの4つの条件に適う土地、

そしてつくり手を山形県上市市に求めました。四方を山に囲まれ、空気の澄んだその土地に、弊社が原料ぶどうの栽培を委託する「南果連協同組合」（通称「南果連」）の畑があります。蔵王山麓の南斜面から、山あいのかみのやま盆地に点在する土地が、ぶどうづくりの舞台です。

水はけ、日当たりが良く、寒暖の差が大きい、ぶどうづくりにうってつけの土地です。特にこの盆地周辺に良く見る赤土の土壌では、どんな果物をつくってもおいしいと評判です。

そのような環境の中で、数多くのぶどう品種からカベルネ・ソーヴィニヨン、メルロ、シャルドネ、ヴェルデレーの4品種が栽培されるようになったのは、30年以上前からヨーロッパ系のワイン用ぶどうを育てようと、多くの試行錯誤が繰り返されてきた結果なのです。

蔵王といえはやはりメルロ、最近ではその品質に迫るできばえが続いているカベルネ・ソーヴィニヨン、そしてやや標高の高い畑から高品質のシャルドネが収穫されています。まさにこの盆地周辺はワイン用ぶどうをつくるのに「選ばれた」土地といえます。

しかし、毎年のぶどうづくりはいつもうまくいくとは限りません。厳しい気候や天災、獣害など、この土地がぶどうづくりに最適でも様々な困難があ

ります。その困難に1つ1つ真摯に向き合いながらぶどうづくりをしているのが「南果連」の組合員の皆様です。1974年（昭和49年）に契約栽培の契約を締結以来、40年近くの長きにわたり、毎年毎年、努力を重ねて高品質なぶどうを安定して供給して頂いています。

日本全国どここの農業地域でも高齢化は大問題ですが、「南果連」では若手栽培家も多く、研究熱心で新しいことにも毎年挑戦しています。我々もそれに負けず、より良いものをつくれるように努力を続けています。

その一環として、全ての品種の全ての畑を年に複数回見て回り、指定された特別畑以外の畑もワイン用ぶどうとして最適なものとなるよう品質確認を行っています。その中でも特別畑に準ずる品質のものは特別に仕込みを行うことをし、かみのやまぶどうの可能性を拡げております。近年になり、温暖化が進む中ぶどうの最適地がより北に、より高所にシフトしており、今後かみのやま地区はより一層ぶどう栽培の適地として注目されることになると思います。

ワイン用ぶどう産地のブランドとして「かみのやま」が、日本のワイン用ぶどう産地の地図を塗り替えるのもそんなに遠いことではないと思います。