

# Winarart

● ワイン&フードマガジン 特集/日本ワイン 新時代の幕開け

[ワイナート] The Magazine for Wine Lovers

No. 106  
Autumn 2021  
1800yen+税

知っておくべき  
食後酒の愉しみ

ワインガイド  
試飲会&セミナーほか  
テイastingコメント  
¥114本

特集・日本ワイン

## 新世代の

各地で芽生える  
新たな息吹

# ワイニユロン



### 城戸 亜紀人

Kido Winery

世界のワインに必要とされるものが、日本ワインにも必要とされていると思います。テロワールを反映した品質の高いワインであること。その品質に見合った価格が設定されていること。それらが改善されたときに初めて、日本が本当の意味でワイン産地として認められると思います。

そのためには、個々の造り手がやるべきことをしっかりやっていく。造り手たちが情報交換しながらトライ＆エラーを繰り返すことで、日本ワイン全体がよくなると考えます。

### 大岡 弘武

ラ・グラン・コリーヌ・ジャポン

畑はすべて有機栽培、そのための品種選抜。日本独自の品種で独自のワインを造ることが、日本のあるべき姿だと思います。

そのために私たちは、日本の気候に合う品種を栽培し、新しい仕立てかたを実行しています。ワインを造りたい人が気軽に参加できる団体「おokayama葡萄酒園 (<https://www.okayama-winegarden.org/>)」も立ち上げました。

### 雨宮 吉男

ダイヤモンド酒造

—最近は多くの新規ワイナリーがブドウ栽培から行ない、栽培農家との交流が希薄になったように思えます。

私たちが立ち上げた「MBA1927→」には、ひとつの品種を通して日本中のワイナリーが知識、情報、技術を共有するだけでなく、栽培者である農家にも参加してもらおうというコンセプトがあります。できたブドウを買ってワインにするだけでなく、どういうブドウが醸造に向いているのか、ほかの地域での取り組みなど、みんなで少しでも意見交換できたらと思っています。

### 斎藤 まゆ

Kisvin Winery

若者たちがワイン造りに憧れや希望を持ち続けられるような、農業の仕組みを整え続ける姿です。情報や教育、職を得るチャンスが多分にあり、よりよいワイン造りを生み出し得る環境が、あちこちで見られるとうれしいです。

そのために私がしようとしていることは、日本に存在するワイナリーのひとつとして、そこにあり続けることです。栽培、醸造、経営——なににごとも決めつけず、つねに改良の余地を見逃さず、日々を過ごしてゆくことです。

### 小西 超

ヴィラデストワイナリー/  
アルカンヴィーニユ

栽培・醸造ともにつねに品質を高める努力を続け、風土や造り手の個性をよりワインに反映させ、その魅力を高めること。協力して世界に向けてアピールしていくことも大切です。また、環境や関わる人（従業員、地域住民、消費者）にとって、持続可能であるべきだと思います。

そのためには、土地に適した品種を世界中から探して見定めること。農作業、醸造作業や流通の効率化、機械化、共有化などを通じて、産業としての日本ワインの競争力を高めることも必要だと考えます。

### 仲村 現二

仲村わいん工房

日本人特有の繊細な味覚を活かしたブドウ栽培・ワイン醸造によって、国内ワイン市場において日本ワインが中心的な存在になること。飲んでおいしく、飲んで楽しく、飲んでうれしくなるワインを目指していくことだと思います。

そのために私たちは、十数年前から、純国産ワイン会、自社ワインと特別コースのマリアージュなどを開催しています。消費者、料理人、生産者の三者がともに参加してワインを楽しむ機会をつくることで、お互いの意識向上に努めています。

## 実力派生産者12名が語る 日本ワインのあるべき姿とは

昨年、小誌100号の日本ワイン特集でご紹介をした生産者の中から12名の方に、日本ワインのあるべき姿と、そのためにしようとしていること、この2点をコメントいただいた。いまの日本ワインを支える12名はどのような考えをもたれているのだろうか。

### ブルース・ガットラヴ

10Rワイナリー/ココ・ファームワイナリー

思い浮かぶのは経営的に安定した品質重視のヴィンヤードやワイナリーが全国に点在しているさまだ。皆が独自のビジョンで日本ワインの品質向上に余念がない。造り手と農家には会話があり、ともに食文化を守っていくのだ。そのためにもブドウ栽培とワイン醸造の研究を担う全国レベルのアカデミックなコミュニティがワイン産業と連携し、つくり手が直面する多くの問題を解決し、そして未来への道筋をつけなければならない。こうした組織の立ち上げにも尽力している。

### 曾我 貴彦

ドメーヌ タカヒコ

日本ワインが世界市場で認知される時代が10年後には必ずくると考えている。これからは、日本でなければできないバランスや香り、味わいが表現された、特徴あるワインを目指すことが必須だ。日本ワインの特徴は日本の食に馴染む「うま味と柔らかさ」。各ワイナリーがこの特徴をしっかりと表現し、世界でも認識してもらう必要がある。ドメーヌ タカヒコは世界市場を視野に、従来の北欧やアジアだけでなく、今年はニューヨークとパリ、来年はロンドンへも輸出して行く予定だ。

### 岸平 典子

タケダワイナリー

本来ブドウ・ワイン造りとは、自分自身がコアな思想を持ちながら行うものと考えます。私たちがここで、「こうあるべき」と決めつけるべきではありません。お互いの考えを尊重しながら、自分のワイン造りを掘り下げて行くべきでしょう。

しかし忘れてはならないのは、ワインは土地から造られるという当たり前のことです。土地に敬意を払い自分達の手で農作物をつくり、地域の農家と信頼関係を構築する。この地道な仕事を、愚直に行なう大切さを、決して忘れてはならないのだと信じています。

### 小山田 幸紀

ドメーヌ・オヤマダ

農業全体の衰退傾向が続く現在、ブドウを栽培し、それをワインとして活かすことが、産業としての農業を維持させていく一助になるのなら、日本ワインの価値は存在し続けると思う。

そのために、知恵をしぼり、体を動かして、精進していくだけです。

### 三澤 彩奈

グレイスワイン

日本が世界の銘醸地のマップに載るには、並大抵の努力ではかなえられないと感じています。品種の魅力やテロワールの特性を引き出しながら、「日本ワインとは何であるか」を深く掘り下げていきたい。

マッサール・セレクション、循環型農業への取り組み、オーセンティックなスタイルなど、未来を見すえた追求をしながら、日本の醸造家として、「日本ワインの傑作」と呼ばれるようなワインを造ることも、使命だと感じています。

### 掛川 史人

カーブドッチワイナリー

その地に適した品種が各地で栽培され、ボトムラインの品質が昔に比べ飛躍的に向上している。味わいはクラシカルなタイプから一風変わったワインまで多種多様。新たなワイン産地には周辺事業としてレストランや小規模なホテルなどが増え、地域の魅力が再発見・再構築されていく。日本ワインに触れることで少しでも人生が豊かになるような存在になってほしい。

そのために自分がしていることはとくにありません。一日一日を大切に精一杯生きます。



( Vol, 22 )

# CHALLENGE

making

# CIDORE

## FROM SCRATCH

### ゼロから挑むシードル造り

「売れるシードル」を設計するための道場めぐり その1

モノづくりをする者にとって「売れる」プロダクトとはなにか？  
消費者の「おいしい」を追求することはもちろん、多くの満たすべき  
“プラスα”が見えはじめたシードルプロジェクト3年目。  
掛川史人がさまざまなプラスαの視点をもつプロフェッショナルたちの門を叩く。

Photo : Bungo Kimura Text : Mami Yamada

### ワインメーカー & 今回の道場主

CAVE D'OCCHI  
掛川史人

「新潟ワインコースト」を牽引するカーブドッチワイナリーの醸造長を20代から務める。醸造歴約20年の豊富な経験を活かし、クラシカルからナチュラルスタイルまで多種多様なワインを造る。

Son of the Smith  
池内琢郎

サノバスミス醸造責任者。信州大学大学院総合工学系研究科を専攻。専門は有機合成という化学のスペシャリスト。イギリスでサイダーの醸造研修、アメリカでも醸造学を学んだ経歴をもつ。

TAKURO  
IKEUCHI



FUMITO  
KAKEGAWA



YOU SHOULD TRY SOME  
OF MY CIDERS TODAY!



### シードルの概念を超えた ハードサイダーの世界観

ワイン醸造家である掛川史人がシードル造りと向き合って3年目。1年目に生食用リンゴ原料の課題を経験し、2年目にはその課題に対して摘果という原料の可能性を追求した。商品化が難しいリリースはされたものの、それが「売れる」商品となるためには、さらに緻密な設計図が必要と気づいた。摘果果利用は味わいの要素に加え、原料の豊富さから量産化の可能性という、モノづくりをする側にとって、もっとも重要

な土台をなすと考えた掛川。したがって本誌連載の3年目は、この摘果果利用という土台のうえに、プラスαの設計図を描くための助言者を訪ね教えを乞う、掛川の「道場めぐり」を追う。

第1回目の「道場」は、長野県大町市のシードル醸造所、サノバスミス。「長野シードルの造り手たちによる、摘果の可能性」プロ座談会(ウエブ連載第20回)にも参加してくれた醸造責任者の池内琢郎を訪ねた。1年目からいまだ掛川のなかで課題が残る生食用リンゴ原料特有の「複雑味の欠如」へのアプローチに対して、化学のスペシャリストである池内は、海外の膨大な論文データなどを参考に複数酵母の使用やホップ添加などを交えたロジカルな醸造プランを立て、見事に狙った味わいの商品化に成功している。その結果、サノバスミスは2019年創業ながら、池内の造り出すこれまでの国産シードルの概念を超える独創的な「ハードサイダー」によって、すでに多くのファンを獲得している。掛川もそのひとりだ。

広々とした醸造所に案内された掛川。5機の発酵タンクにはそれぞれ池内が独自の手法で醸した心踊る液体が入っていた。「ふじを複数種類



道具にもこだわる池内。独自に開発したホップ浸漬用の袋や、醸造器具も部品を買い足して改造を加えることもある。すべては求める味わいを液体に表現するため。



ハードサイダー造りは  
めっちゃくちゃおもしろい!



徹底した発酵管理のもと、化学に裏打ちされた緻密な軌道修正を重ねて理想の味わいに仕上げる。池内いわく、酒造りの過程は「盆栽作りに似ている」。



シードルか？ ビールか？  
はたまたワインか？



の酵母で段階的に発酵させレモングラスで仕上げたポタニカルサイダー、「イギリス系の伝統的醸造用品種のみを野生酵母を含む酵母群で発酵、ホップを添加した後にウイスキー樽で熟成したバレルエイジドホップサイダー」など、次々と掛川に試飲を勧める池内は、まるで宝箱に入った宝物を一つひとつ見せてくれる少年のようだった。

本来のシードルの概念を超え、伝統や慣習にとらわれず「おいしさの追求」を最優先できる自由さ。それがヨーロッパ文化由来の「シードル」ではなく、アメリカ由来の「ハードサイダー」をサノバスミスが名乗る理由だと池内は語った。



シードルともワインともビールとも分類できない、ノンジャンルでボーダレスな池内の酒造りとその味わいに興味津々の掛川。

### 醸造家の葛藤 独自性と伝播性の共存

サノバスマスは、長野県大町市の小澤果樹園と同県小諸市の宮嶋林檎園の共同経営として誕生し、のちに池内が醸造責任者として参画した。「原材料生産という農業と、醸造という化学の両側面のハイブリッドこそがハードサイダーの要」と語るのは、小澤果樹園の小澤浩太。父の代からの民間育種の技術を継承し、醸造に特化したリンゴ品種の交配研究と栽培に努める。また添加するホップの一部も自社で栽培している。

独自の交配品種と原料、オリジナルの醸造テクニック、それがサノバスマスの最大の強みであり多くのファンを魅了している事実から、やはり独自性は「売れる」に必要不可欠な要素のように思える。しかし一方で、造る側にとって独自性は属人的で限定的なものとなりやすく、広く消費者に知ってもらうという意味での「売れる」に必要な伝播性を欠くりスクもはらむ。掛川は少なくともシードルに関しては「僕にしかできないもの」を造ることにまったく興味がない。摘果にこだわる理由も「いっぱいあるから」であり、既存の原料でありながら摘果の個性が最



「品種の多様性がリンゴ産地の豊かさ」と語る創業者の小澤浩太。国や世代を超えてDNAが遺り続け、一生かけても切り切れない品種の世界観に魅了されている、と言う。



醸造専用リンゴ、かじると洗いたい！



サノバスマスが自社栽培するホップの畑。支柱を打ち込み糸を張り巡らせる仕立てもスタッフの手で行なった。



モノづくりをする者にとって「売れる」プロダクトとはなにか？ワインとシードル、経歴も世代も違う醸造家ふたりが語り合う。

大限に表現され、かつ広く認知が広がる造り方を探りたいと思っている。独自性がありながら広く伝播しやすいモノづくり、そんな造り手の葛藤をテーマに、訪問の後半はサノバスマス自慢のビアタップカウンタで醸造家対談となった。

**池内** 僕は希少な醸造専用品種だけでなく、日本のリンゴ生産量の半数以上を占める生食用品種「ふじ」も使います。単調な味になりやすいのですが、複数酵母での発酵や、自家製の熟成ホップを利用するなどして複雑さを構築しています。

**掛川** ふじは単調で、無色。だから色を重ねることができずすね。ただ手を加え過ぎて最後の一点まで塗り潰してしまうとベースがふじである意味すらなくなる。だから逆にシンプルさを強みにしたいです。たとえば「エヴァンゲリオン」と「鬼滅の刃」笑。わずかに数年で多くの人の心を掴んだ鬼滅の刃の興行収入は、25年以上の複雑なストーリー展開を経てコアなファンの支持を得ているエヴァンゲリオンの約4倍。どちらもすばらしいけれど情報量が多いより、楽しい、とか、おいしい、がわかりやすくシンプルに伝わったときにもすごく大きな価値が生まれるということも、モノづくりをする人間は考慮すべきだと思うのです。

**池内** なるほど。僕らもふじでより削ぎ落としてわかりやすくおいしいお酒が造れたら、それは鬼滅の刃的ですね。わかりやすいけれど、でもじつは複雑なもの、モブキャラだと思ったらヤバイ奴だった！みたいなのがカッコいいかな。笑

**掛川** まあなんだかんだ言っても、池内さんのハードサイダーはやっぱりうまいなー！結局この圧倒的なおいしさに「買いたいな」って思わされちゃいました。笑。池内さん、ありがとうございます！

### 掛川史人@新潟CAVE D'OCCCI WINERY シードル造りダイアリー

シードル造り3年目。今年目指すのは摘果ベースのシードルにホップを効かせた「ホップシードル」の商品化。掛川史人の新たなチャレンジの日々を綴る。



申請する酒類の品目は「甘味果実酒」。交付までは最短で2カ月の予定。

#### 7月某日 免許申請

今年商品化に挑戦したいのは「ホップブレバーの発泡性摘果シードル」。しかしそれを造るには新たな製造免許が必要ということ。申請書類の作成にとりかかる。シードルはリンゴという果実が原料なので、ワイン同様、果実酒免許内で製造はできるが、そこにホップを入れた商品となると創業当時の1993年に取得した果実酒免許に付帯している条件に該当しないため、今回改めて「甘味果実酒」の免許申請が必要となる。さらにホップを入れた状態で発酵させる製造法は「その他の醸造酒」または「リキユール」または「雑酒」のどれかに該当してしまい、最終的な免許の種類は税務署の判断を仰ぐことになる。

#### 8月某日 「袋」探し

破碎したリンゴを搾汁するのに適した「袋」をホームセンターに探しに行く。ワイン造りに比べてシードルは、リンゴの搾汁作業に多くの時間と人員を割かなければならないという課題を、過去2年の仕込みで感じていた。リンゴ専用の搾汁機は破碎したリンゴを手作業で機械に移すため、数人のスタッフが丸1日かけても約1トンの搾汁が限界だった。効率のよい「量産化」を目指すため、今年はワイン醸造用ブ



PP製の網状袋。使い捨ても可能なコストではあるが、破れないかどうか心配。

お盆休み明けにいよいよ今年の摘果リンゴが長野の小林果樹園から届く予定。うまく絞れるといいな……。

#### 8月某日 ガス充填機

「ホップ入り発泡性シードル」を、ビールではなく甘味果実酒免許で製造するために必要となったのが、ガス充填機。これまでワイン製造で使用したことはなく初めての機材なので、業者さんにお試し用の簡易なサンプル機を依頼した。思ったよりちゃんとした設備が必要なのね……と同時に、案外簡単に炭酸はできるんだね、という感想。写真をたくさん撮ろうと思っていたのに、夢中になって試していたらすっかり撮り忘れた！笑



18ℓの加圧タンクで試作。実際は800ℓほどを一気に泡立てる。