

## 川崎でワインの可能性を見出そう（番組1）

司会：パネリストの方をご紹介しますと思います。農業生産法人カルナエスト代表取締役山田貢様です。

山田：よろしくお願い致します。

司会：和光大学地域連携研究センター、センター長小林猛久教授です

小林：よろしくお願い致します。

司会：本日オンラインで長野県からお願いしております坂城葡萄醸造株式会社代表取締役成澤篤人様です。

司会：そしてサントリーワインインターナショナル株式会社企画部長の松尾恵理子様です。

松尾：よろしくお願い致します。

司会：よろしくお願い致します。ここから松尾様にバトンタッチいたしまして進行のほうをお願いしたいと思います。本日、松尾様ご厚意で登壇されています。松尾様よろしくお願い致します。

松尾：川崎におけるワイン葡萄づくりの可能性ということで、この3人でセッションさせていただきます。簡単に自己紹介させていただくと私サントリーワインインターナショナル株式会社に主に山梨、青森、長野、山形の地区でぶどうを育てて、ワインを作るということで、日本ワイン作りの指導の担当をしております。川崎市の宮前区に45年住んでおましてこの住みやすい街にこれからもずっとお世話になりたいと思っております。本日は社員と会社員としてではなくワイン好きの川崎市民、川崎市民の代表として、マイサート、この地でワインの素晴らしい夢をもって進まれている山田さんと大学の研究センターでこの活動を応援されていて共に活動されている小林教授の話が私が聞く形で進めさせていただきたいと思っておりますのでよろしくお願い致します。

今年の前半3月くらいからいくつもの記事を見て驚きました。タウン誌とか新聞に川崎でワインという記事が沢山載っていて、「えっ！本当に」と私も思ったし皆さんも思われたかもしれません。川崎育ちワイン特区ということで川崎市のホームページを見たら特区の内容が書いてありました。ワイン特区の第一号3月17日に認定されているのですが、この時点では右側のほうにまだ登録されている農家さんは0件ですと書いてあるのですが、今年11月に醸造免許を取られて第一号になったのが山田さんですね。

そもそもワイン特区とはというところを、簡単にご案内していきます。ワインを作る為にある程度の量ワインは6000リットル作るのが酒税法で決まっております。このある程度の量を緩和した地区のことをワイン特区といいます。これは塩尻市のホームページから引用してきたのですが、特区がない地域というのは年間6000リットルを750ml瓶の換算で算出すると年間8000本作らないとワインが作れない。というところがワイン特区を認定された地域は2000リットルというところが上限下限になりまして年間2667本でワインを作る

ことができる。さらに生産農家さんが営む旅館、民宿、レストランを営んでいる場合は2000リットルの制約はなく、極端に言えば1本からでもワインが作れる仕組みになっています。実は川崎市は、このワイン特区の仕組みとは少し違う種類をとっているということで、これはこれからの課題ということで山田さんからこの後ご説明があるかもしれないです。

テロワールの定義というのはここに書いてあるようなことですね。つまり、その土地だからこそおいしいという考え方というのがワインのテロワールの考え方。これが川崎で本当にテロワールになるのかと考えますと、テロワールを構成する要素というのは主にこの4つと言われています。土壌だったり、気象。あとはどんな品種を選ぶのか。さらにどうふうに育てるのか。例えば、仕立て法とか仕立て棚なのか垣根なのか。あとは、日本は雨が多いのでこの写真にあるように、葡萄の上に塩化ビニールをかけて雨を消したりというようなことを含めてですね。

土壌と気象というのは自然環境の要因ですのでこれは避けることができない。この自然を受け入れる必要があります。川崎の土地はどのような土地なのか、後ほど少し聞いてみたいと思いますけど、それ以上に右側の自分で選べることってというのは、その土地の個性を育てる人がどう引き出すかということ。つまり人間の要因なのですね。ですので、一番大事なのはぶどうを育てる人ということで、その人である山田さんがいるからこそ川崎でワインっていうのは可能性があるんじゃないかというのが、私もたくさんお話をさせていただいて感じるというのが今の状況です。ということで、人である山田さんにこれからお話をさせていただこうと思います。すいません、前半長くなってしまいました。ということで山田さんにバトンタッチ致します。