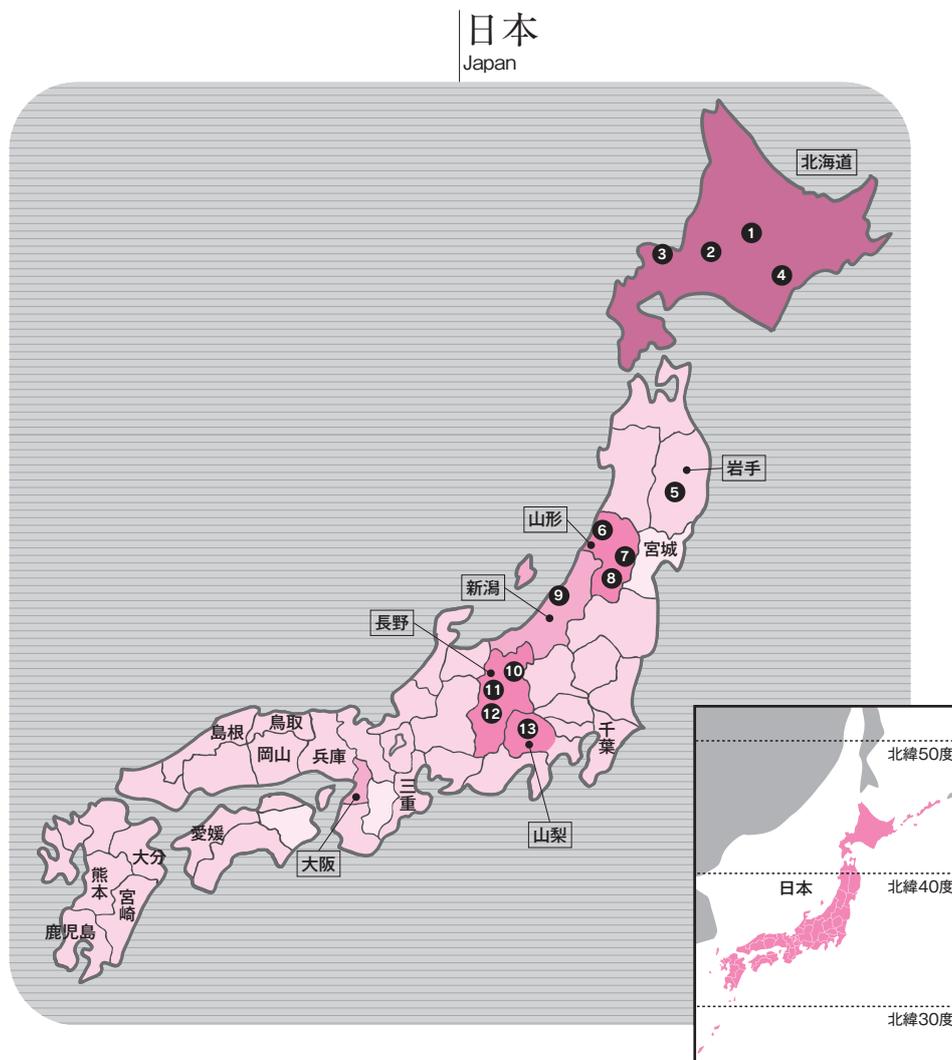


日本

Japan

我が国のワイン産地は、それぞれ日々目まぐるしく変化している。そのため、古い年度の出題はあまり参考にしないほうがよいだろう。出題率が高く、かなり細部にわたり暗記を要する最重要範囲のひとつ。しかしこのチャプターで知り得た内容は、最も近場にあるワイン産地を巡る際の有用なツールともなりうるはずだ。



日本ワインの主産地

【北海道】

① 上川地方
(富良野盆地、上川盆地)

② 空知地方
(浦臼町、三笠市、岩見沢市)

③ 後志地方
(余市平野)

④ 十勝地方
(十勝平野)

【岩手県】

⑤ 北上盆地

【山形県】

⑥ 庄内平野

⑦ 山形盆地
(天童市、上山市)

⑧ 置賜盆地
(南陽市、米沢市)

【新潟県】

⑨ 新潟平野

【長野県】

⑩ 長野盆地、上田盆地、佐久盆地

⑪ 松本盆地

⑫ 伊那盆地

【山梨県】

⑬ 甲府盆地

プロフィール

- ・北は北海道から南は沖縄までほとんどの都道府県でワインが造られている。
- ・ワイン用ブドウ栽培地の北限である北海道名寄(北緯44.1度)と、南限である沖縄県恩納村(北緯26.3度)の緯度差は約18度と、大きい(フランスの北限・南限の緯度差は約6度)。
- ・「日本ワインとは、国産ブドウを原料とした果実酒である」この定義は、国税庁により2015年法的に定められた。(海外からの輸入果汁・バルクワインを用い、国内で瓶詰めされたワインとは区別する)。
- ・国内市場での輸入ワインを含む「ワイン流通量構成比」での、日本ワインは全体の4.6%と推計。
- ・国税庁のデータでは、現在のワイナリー数は331軒に達している(「日本ワイン」を生産していない醸造場も含む)。
- ・国税庁の調査に回答したワイナリーのうち、「日本ワイン」を生産しているワイナリー数は258軒。
- ・ワイナリー数は山梨県が群を抜いて多いが、近年は北海道と長野県で急増中。
- ・国税庁では原料ブドウを自営農園から最も多く受け入れているワイナリーを「自営農園」としており、その数は76軒。100%自社管理畑のブドウでワインを造る「ドメヌ型」ワイナリーも増加傾向。
- ・稼働しているワイナリーのうち、約85%は年間生産量が100kℓ未満の小規模ワイナリー。
- ・2000年以降設立のワイナリーでは、小規模ワイナリーは90%を超え、依然増加傾向。
- ・2013年大阪市中央区の街中にワイナリーが誕生して以降、都市型ワイナリー(アーバンワイナリー)が全国の都市部で増加傾向。
- ・ヴィニフェラに加え、アメリカ系品種、甲州などの東洋系品種、野生ブドウ、これらの交雑・交配種と、ワイン原料に用いられるブドウが多様。

ワイン製成数量 ^注	8.2万kℓ 輸入原料および他の果実を使ったワインも含む(2018年) ・うち日本ワイン1.7万kℓ=約2,215万本(750ml換算) 20.2% 約8割は海外原料ワイン ・日本ワイン数量構成比：赤43.1%、白45.6%、スパークリング4.8% その他6.4%
ワイナリー数	約331軒(2018年)※日本ワインを生産していない醸造場も含む
気候	全体として内陸性気候の産地が多い(長野県はすべての栽培地が内陸性気候)

注：国税庁の「国内製造ワインの概況」はワイナリーへの聞き取り調査を基に作成されているため、各数字は年度ごとの回答率に大きく左右される。以降登場時に同様の説明を都度することは省略するが、留意のこと。

「日本ワイン」生産量順位

- ・上位3道県で全体の7割を占める。

順位	道県名	比率	生産数量(kℓ)
1位	山梨県	31%	5,189
2位	長野県	24%	3,950
3位	北海道	16%	2,603
4位	山形県	7%	1,159
5位	岩手県	4%	580
6位	岡山県	2%	394
7位	新潟県		
8位	宮崎県		
9位	島根県		
10位	栃木県		

ワイン原料ブドウ生産量順位

- ・全国で合計21,326t。

順位	道県名	単位(t)	内他県への流出割合
1位	山梨県	6,928	13.5%
2位	長野県	5,466	11.0%
3位	北海道	3,185	9.6%
4位	山形県	2,244	33.0%
5位	岩手県	635	11.5%
6位	宮崎県	403	20.2%

ワイナリー数(2018年)順位

- ・全ワイナリー数の約1/4が山梨県に集中。
- ・上位1~4位の道県では、それぞれワイナリーの団体が組織されている。

順位	都道府県名
1位	山梨県
2位	長野県
3位	北海道
4位	山形県
5位	岩手県
6位	新潟県

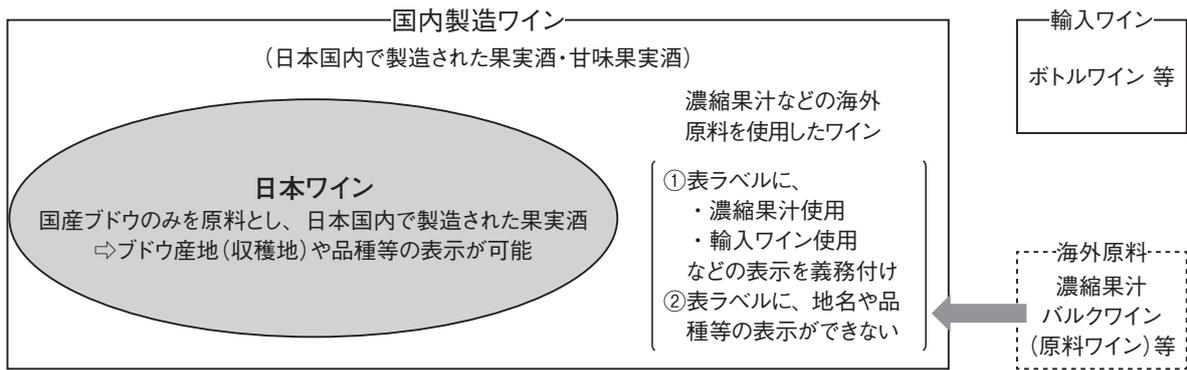
歴史

時代	出来事
718年	僧の行基が現在の山梨県勝沼町に大善寺を開き、祈願21日目に現れた薬師如来(右手にブドウを持った)の霊夢に従い、ブドウの種を日川流域の原野に蒔き、栽培方法を教えた。(大善寺説)
1186年	雨宮勸解由 <small>あめみや かんげゆ</small> が、現在の山梨県勝沼町にあたる甲斐国、八代郡祝村の「城の平」で山ブドウの変生種を発見、改良して甲州種を生む。(雨宮勸解由説)
1627年	小倉藩細川忠利の命により、その管轄下(現福岡県)でワインとみられる葡萄酒(ぶどうしゅ)造りを1630年までの4年間実施(ただしこれが現在のワイン造りに繋がることはなかった)
1620年代	甲斐の徳本(医師)が甲州の棚作りによる栽培法を考案。農民たちに指導し、栽培が一気に広がる
1872年	長野県の百瀬二郎が、山ブドウによるワイン製造の免許許可を大蔵省に申請(日本初のワイン醸造に関する願書)。結果として許可は下りず、県内初のワイン造りはその5~10年後に
1874年	明治初期、山田宥教 <small>ひらのり</small> ・詫間憲久 <small>のりひさ</small> が、山梨甲府にて本格的なワイン造りを開始。赤は山ブドウ、白は甲州
1876年	北海道で初めてワインが生産される(開拓使葡萄酒醸造所にて)
1877年	山梨県祝村(現在の勝沼)に、初の民間ワイナリーである大日本山梨葡萄酒会社(祝村葡萄酒醸造会社)が設立。同社の高野正誠 <small>たかね まさまこと</small> と土屋助次郎 <small>つちや すけじろう</small> (のちの龍憲 <small>りゆうけん</small>)が、栽培・醸造を学ぶために渡仏
1885年	現在の甲州市塩山地区奥野田にて、アメリカから持ち込まれたデラウェアの栽培開始
1893年	川上善兵衛が新潟県上越市に「岩の原葡萄園」を設立
1926年	山梨県のワイナリーは319軒に達する
1927年	川上善兵衛が、マスカット・ベリー-Aやブラック・クイーンなど独自の交配品種を開発
1939年	山梨県のワイナリー数が3,694軒に到達(史上最高軒数)
1940年代半ば	太平洋戦争末期。ソナー(水中聴音機)の資材用の酒石を得るためワイン生産を奨励。生産量増加
1960年代~70年代	村おこしや地域振興を目的とした第3セクター、JA、地方自治体のワイナリー設立が活発化
1970年代	農産物貿易自由化政策により、バルクワイン、濃縮果汁の輸入が激増
1973年	「ワイン元年」と称される。1970年の大阪万博の影響などによりワイン消費量が前年比162%に上昇
1975年	ワインの消費量が甘味果実酒の消費量を上回る
1980年代	ヴィティス・ヴィニフェラ種の本格的な栽培が開始
1989年	リュブリアーナ国際ワインコンクールで、メルシャンの「桔梗ヶ原メルロー」が金賞受賞(翌1990年も)
2000年以降	自ら栽培したブドウでワインを造るワイナリーが増加、小規模ワイナリー設立ブーム
2010年	甲州種が「国際ブドウ・ブドウ酒機構」(O.I.V.)のリストに登録。欧州輸出時にラベル上で品種名表示が可能に
2013年	国税庁がワイン産地として初めて「山梨」の地理的表示(G.I.)を指定
2013年	マスカット・ベリー-Aが「国際ブドウ・ブドウ酒機構」(O.I.V.)のリストに登録
2015年	国税庁が「果実酒等の製法品質表示基準」を制定(適用開始は2018年) 「酒類の地理的表示に関する表示基準」についても、全面改正を実施
2018年	地理的表示(G.I.)として「北海道」が指定

ワイン法

- ・2015年10月、国税庁が「果実酒等の製法品質表示基準」を制定(2018年10月施行)。
「日本ワイン」の定義を明確にするとともに、様々なラベル表示ルールを定めた。
- ・2015年10月、「酒類の地理的表示に関する表示基準」の全面改正を実施。
- ・ワインに関する法律は、酒税法と「酒類の保全及び酒類業組合等に関する法律」が定められている。
- ・酒税法では酒類の分類、定義および税率が定められている(詳細は「ワインの購入・保管・熟成・販売」の章参照)。

果実酒等の製法品質表示基準 (2018年10月末施行)



- ・「日本ワイン」：国産ブドウのみを原料とし、日本国内で製造された果実酒
- ・「国内製造ワイン」：日本ワインを含む、日本国内で製造された果実酒および甘味果実酒
- ・「輸入ワイン」：海外から輸入された果実酒および甘味果実酒

● 「日本ワイン」の表示

- ・表ラベル：「日本ワイン」の表示可能(地名、品種名、収穫年も表示可能)
- ・裏ラベル：「日本ワイン」の表示義務あり

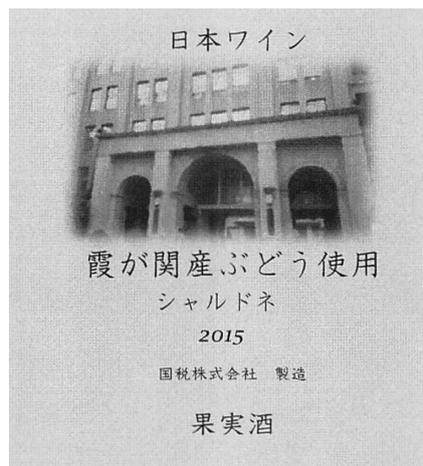
※海外原料を使った場合：「輸入濃縮果汁使用」「輸入ワイン使用」など、表示義務あり

● 産地名表示

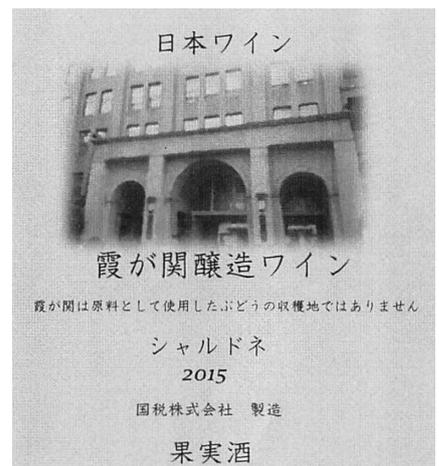
- ・表・裏ラベル：「日本ワイン」に限り、次の①～③に掲げる産地名を表示可能
- ・裏ラベル：「国内製造ワイン」は、原材料の産地名としてブドウの収穫地の表示可能
- ①産地で収穫されたブドウを85%以上使用し、産地名が示す範囲内に収穫地と醸造地がある場合
- ②産地で収穫されたブドウを85%以上使用し、地名が示す範囲内に収穫地がある場合
- ③産地外で収穫されたブドウを使用、または産地で収穫されたブドウの使用が85%未満で、地名が示す範囲内に醸造地がある場合



①ワインの産地名を表示する場合



②ブドウの収穫地名を表示する場合



③醸造地名を表示する場合

(出典：国税庁発表資料)

●ブドウ品種名表示

- ・表ラベル：「国内製造ワイン」「**日本ワイン**」の原料ブドウ品種は、次の①～③の場合において表示可能
- ・裏ラベル：「日本ワイン」に限り表示可能。「国内製造ワイン」は不可
- ①単一品種名：単一品種を**85%**以上使用している場合
- ②2つの品種名：2品種の合計で**85%**以上使用し、かつ使用量の多い順に表示する場合
- ③3品種以上の品種名：3品種以上の合計で**85%**以上使用しており、それぞれの使用量の割合を併記し、かつ使用量の多い順に表示する場合

●ブドウ収穫年表示

- ・表ラベル：「日本ワイン」に限り、同一収穫年のブドウを**85%**以上原料としている場合、表示可能
「国内製造ワイン」は表示不可

●濃縮果汁・輸入ワインを使用した旨の表示

- ・「国内製造ワイン」のうち濃縮果汁または輸入ワインを原料としたワインは、表ラベルにその旨の表示義務あり。
- ・濃縮果汁または輸入ワインを原料とした「国内製造ワイン」は、裏ラベル(一括表示欄)にも原材料名を表示する義務あり。
- ・裏ラベル(一括表示欄)に記載する原材料名は、①果実、②濃縮果汁、③輸入ワイン、④国内製造ワインを、使用量の多い順に表示(④の「国内製造ワイン」とは、①～③を原料としたもの)。

●裏ラベルの一括表示欄

- ・裏ラベルには、記載事項をまとめて表示した一括表示欄をもうける。
- ・表示する文字は8ポイント以上(200ml以下の容器の場合は6ポイント)。酒類の品目表示を除く。
- ・一括表示欄は基本的に枠で囲む必要がある。

- | |
|--|
| ① 日本ワイン(日本ワインの場合) |
| ② 品目 (果実酒など。表ラベルに表示した場合、一括表示欄への表示は省略できる) |
| ③ 原材料名：例 ブドウ(日本産)* |
| ④ 製造者：例 ○○株式会社 ○○県○○市○○ ○—○ |
| ⑤ 内容量：例 750ml |
| ⑥ アルコール分：例 12% |

※「日本産」の代わりに地域名(例：「長野県産」「塩尻市産」)の表示も可能

酒類の地理的表示に関する表示基準

- ・国税庁によって1994年から運用されてきた「地理的表示に関する表示基準」(旧基準)を、2015年10月に全面改正。
- ・旧基準下で、焼酎のいくつかの産地、日本酒の「白山」、ワインの「**山梨**」(2013年)が指定を受けてきたが、日本産酒類のブランド価値向上と輸出促進を目的に、指定基準の明確化、消費者に分かりやすい統一的な表示のルール化などを新基準では図った。

地理的表示とは？

●「地理的表示制度(G.I.)」とは

- ・商品の確立した品質や社会的評価がその商品の産地と本質的な繋がりがある場合に、その産地名を独占的に名乗ることができる制度。
- ・その産地のワインが、生産された土地に起因するような品質特性を備えて一定期間製造されており、その特性を維持するための管理が行われている場合のみ「地理的表示」の指定を受けることができる。
- ・WTO(世界貿易機関)加盟国の産地を特定する表示。日本において国税庁長官が指定するもの。
- ・日本国以外のWTO加盟国において保護されているものが酒類の「地理的表示」。
- ・EUにおけるI.G.P.、A.O.P.のカテゴリーのワインが「地理的表示」付きワイン。

● 「地理的表示」の指定を受ける要件

- ① 産地に主として帰せられる酒類の特性が明確であること
- ② 特性を維持されるための管理が行われていること
 - ・上記2要件が認められるときに、生産基準、名称、産地の範囲、酒類区分を「地理的表示」として指定することができる。
 - ・さらに指定にあたってはパブリックコメント等が実施される。

● 酒類の容器または包装に「地理的表示」を使用する場合

- ・使用した「地理的表示」名称のいずれか1ヵ所以上に、「地理的表示」「Geographical Indication」「G.I.」の文字を併せて使用する義務がある。

● 「地理的表示制度」において指定されている地域

- ・焼酎(蒸留酒)：「壱岐」「球磨」「琉球」「薩摩」
- ・清酒：「白山」「山形」「灘五郷」「はりま」「三重」「日本酒」(国レベル)
- ・ぶどう酒：「**山梨**」「北海道」

- ・ぶどう酒の地理的表示である「山梨」を例にとると、一定の要件を満たし、官能審査を受けたワインでなければ表記の使用はできない。
- ・ここでいう地理的表示「山梨」は、「すべてのワインにかかる表現」であり、生産基準を満たさないワインが「山梨」の表示を使った場合、強制力をもった行政措置がとられる(従前からの甲州市原産地呼称ワイン認証制度や、長野県原産地呼称管理制度のように、申請がなされたワインだけが対象となるのではない)。

主なブドウ品種

- ・ワイン生産が始まった当初、日本の気候ではヴィニフェラ種の栽培が困難であったため、日本固有の品種である甲州からワインが造られた。
- ・ヨーロッパとは異なる気候に適応する品種を求めて、マスカット・ベリーAなど交雑・交配品種の開発が盛んに行われた(新潟県の川上善兵衛が、交配・交雑品種の開発に熱心に取り組んだ)。
- ・近年、日本ワインが海外に輸出され始め、2010年には甲州が、2013年にはマスカット・ベリーAが、O.I.V.(国際ブドウ・ブドウ酒機構)のリストに掲載された。2020年に山幸(やまさち)も追加。EUへの輸出時に、品種名をラベル表示可能に。
- ・東洋系品種(甲州種など)、欧・中東系品種(ヴィニフェラとその交配種含む)、アメリカ系品種(デラウェアなど)、日本野生ブドウ、日本固有の交雑種・交配種(マスカット・ベリーAなど)と、多様なブドウが栽培される。
- ・欧・中東系品種の白ワイン用品種では、シャルドネ、ケルナー、ソーヴィニヨン・ブランの順に多い。赤ワイン用品種では、メルロ、カベルネ・ソーヴィニヨン、ピノ・ノワールの順。赤白合わせた順位では、メルロが最多。

赤用・白用原料ブドウ品種上位各10種と主力受入産地(2018年)

・同年度調査分の赤ワイン用・白ワイン用品種の受入数量は、合計で20,668t。

順位	品種名	白用・赤用	総量(t)	受入第1位	1位道県受入数量(t)
1位	甲州	白	3,416	山梨	3,293
2位	マスカット・ベリーA	赤	2,993	山梨	1,842
3位	ナイアガラ	白	2,709	長野	1,116
4位	コンコード	赤	1,824	長野	1,820
5位	デラウェア	白	1,446	山形	617
6位	メルロ	赤	1,296	長野	675
7位	シャルドネ	白	1,183	長野	391
8位	キャンベル・アーリー	赤	1,116	北海道	573
9位	巨峰	赤	512	長野	234
10位	ブラック・クイーン	赤	360	長野	234
11位	カベルネ・ソーヴィニオン	赤	354	山梨	104
12位	ケルナー	白	346	北海道	308
13位	ヤマ・ソービニオン	赤	303	石川	91
14位	ピノ・ノワール	赤	251	長野	104
15位	ツヴァイゲルト	赤	225	北海道	195
16位	ソーヴィニオン・ブラン	白	167	長野	89
17位	セイベル9110	白	157	山形	68
18位	竜眼(善光寺)	白	140	長野	140
19位	ポートランド	白	132	北海道	125
20位	リースリング・リオン	白	86	岩手	83

東洋系品種

色	品種名	特徴・解説
白	Koshu 甲州	<ul style="list-style-type: none"> ・やや薄い藤紫色の果皮を持つ。日本の在来の生食兼用品種 ・受入数量、醸造量ともに白黒全品種中最多。「日本ワイン」の原料ブドウ全体の16%を占める ・山梨県で日本初の本格的ワインが生産された品種 ・起源については「大善寺説」と「雨宮勘解由説」がある(歴史の項目参照) ・交雑種、甲州：ヴィティス・ヴィニフェラのDNAにVitis Davidii ヴィティス・ダヴィーディ(中国の野生種)のDNAが少し含まれていると判明 ・カスピ海付近で生まれたヴィニフェラが中国を渡り、おそらく何百年、何千年もかけて野生種と交雑しながら日本に伝わってきたことがDNA解析で示された ・欧・中東系品種に比べ、果皮が厚く耐病性があり、樹勢は比較的強く、晩生品種とされているが、収穫期は9月中旬～10月後半までと幅広い ・欧・中東系白品種と比べ、糖度が上昇しにくいため、多くの生産者は補糖を行う ・基本的に「棚仕立て」。大半が「X字型剪定」で、一部「一文字型短梢剪定」も採用 ・2010年、O.I.V.(国際ブドウ・ブドウ酒機構)のリストに掲載 ・現在栽培地は山梨県に集中、日本の甲州ワインの96.4%が山梨県で造られている ・山梨県で生産される「日本ワイン」の生産量6割以上が甲州ワイン ・山梨県全体の「ワイン原料用国産ブドウの生産数量」の51%が甲州
	Zenkoji 善光寺	<ul style="list-style-type: none"> ・ブドウ生産数量では全国の0.7%を占める。甲州に近い品種。別名「竜眼」 ・名前は、明治時代から長野県の善光寺周辺で栽培されてきたことに由来

主な欧・中東系品種

色	品種名	特徴・解説
白	Chardonnay シャルドネ	<ul style="list-style-type: none"> 全国ブドウ生産数量の5.5%を占め、白用品種では第4位 欧・中東系品種ではメルロに次ぐ2位 本格的な栽培開始は1980年代以降 日本各地で広範囲に栽培。長野県は2000年以降、栽培面積が3倍以上になった
	Sauvignon Blanc ソーヴィニヨン・ブラン	<ul style="list-style-type: none"> 生産数量は167tで全体の0.8%。白用品種では第6位 全量の約半数を長野県が占める
黒	Cabernet Sauvignon カベルネ・ソーヴィニヨン	<ul style="list-style-type: none"> 1930年代、山梨県で栽培開始 全国ブドウ生産数量の1.7%を占め、第11位
	Merlot メルロ	<ul style="list-style-type: none"> 明治初期、日本に苗木が伝わる。本格的な栽培開始は1980年以降 北海道から大分県まで広く栽培 全国ブドウ生産数量の6.1%を占め、赤用品種では第3位。欧・中東系品種では最多 長野県塩尻市の桔梗ヶ原が名高い産地
	Pinot Noir ピノ・ノワール	<ul style="list-style-type: none"> 1881年ドイツから初めて苗木が持ち込まれた 1970年代から本格的な栽培開始 生産数量は251tで、長野県と北海道が主産地
主な交配品種		
白	Kerner ケルナー	<ul style="list-style-type: none"> 1973年ドイツから北海道に苗木を導入。北海道で大半が栽培され、北海道を代表する品種 「日本ワイン」の原料ブドウ中1.6%を占め、白用品種では第5位 主に低価格の白ワインが造られてきた。辛口～極甘口、スパークリングワインまで多様
	Müller-Thurgau ミュラー・トゥルガウ	<ul style="list-style-type: none"> 1970年代から北海道で栽培開始。大半が北海道だが、近年、栽培面積は激減
黒	Zweigelt ツヴァイゲルト	<ul style="list-style-type: none"> 生産数量は225tで全体の1.1%。赤用品種では第10位 1970年代にオーストリアから北海道に導入された。余市町で栽培が盛ん

主なアメリカ系品種、アメリカ系交雑・交配品種

色	品種名	特徴・解説
白	Delaware デラウェア	<ul style="list-style-type: none"> 果皮は赤みがかった灰色。生食用兼用品種 明治初期に伝来し、山梨県で栽培開始 全国ブドウ生産数量6.8%を占め、第5位。白用品種では第3位 県別では山形県が最多。近年、山形県ではワイン用を想定し、種ありの栽培ケースが増加。スパークリングワインが急増中
	Niagara ナイアガラ	<ul style="list-style-type: none"> アメリカのナイアガラで交配。明治時代に日本に伝来 「日本ワイン」の原料ブドウ中12.7%を占め、白用品種の中で第2位。最多は長野県 アメリカ系品種特有の香りが強い。中甘口のワイン、スパークリングワインが多い
黒	Cambell Early キャンベル・アーリー	<ul style="list-style-type: none"> アメリカで交配育種され、1897年に川上善兵衛が日本に導入。生食兼用品種 「日本ワイン」の原料ブドウ中5.2%を占め、赤用品種では第4位 北海道、宮崎県、岩手県が3大産地 中甘口のロゼ、スパークリング、甘口の赤など
	Concord コンコード	<ul style="list-style-type: none"> 明治初期にアメリカから伝来。生食兼用品種 全国ブドウ生産数量8.6%を占め、赤用品種では第2位。ほぼ全量が長野県

主な日本の交雑・交配品種

アメリカ品種系

色	品種名	特徴・解説
白	Red Millennium レッド・ミルレニウム	<ul style="list-style-type: none"> 1933年川上善兵衛が開発し品種登録(未詳1号×ミルレニウム) 生食兼用品種。香りが華やかなワインとなる
黒	Black Queen ブラック・クイーン	<ul style="list-style-type: none"> 1927年、川上善兵衛が開発(ベリー×ゴールデン・クイーン) 用途はワイン用のみ。「日本ワイン」の原料ブドウ中1.7%を占める タンニンは穏やかで、酸の強いワインとなる
	Kai Noir 甲斐ノワール	<ul style="list-style-type: none"> 山梨県果樹試験場が開発、1992年に登録(ブラック・クイーン×カベルネ・ソーヴィニオン) 糖度が上がりやすく着色良好。ピーマン香がワインに出やすい
	Kyoho 巨峰	<ul style="list-style-type: none"> 1937年、大井上康氏が交配した生食用品種(キャンベル・アーリーの4倍体品種石原早生×センチアル) 「日本ワイン」の原料ブドウ中2.4%を占め、赤用品種の中で第5位 県別では長野県が最多。中甘口～甘口が多い
	Muscat Bailey A マスカット・ベリーA	<ul style="list-style-type: none"> 1927年、川上善兵衛が開発・登録した交雑品種(ベリー×マスカット・ハンブルグ) 生食兼用品種 「日本ワイン」の原料ブドウ中14%を占め、甲州に次ぎ第2位。赤用品種では最多 県別では山梨県が最多で全国の61.5%を占める 赤、ロゼワイン、スパークリングワインなど多様。渋味が穏やか 2013年O.I.V.のリストに掲載

野生ブドウ系

色	品種名	特徴・解説
黒	Shokoshi 小公子	<ul style="list-style-type: none"> 育種家の澤登晴雄氏が開発した交雑品種 ヒマラヤマブドウ、ロシアや日本の野生ブドウの流れを引くと推測されるが、交配不明 極めて小粒でバラ房。野趣ある香りと豊かな酸が特徴。近年アイテム数が増加
	Yamasachi 山幸	<ul style="list-style-type: none"> 北海道で開発され、2001年に登録(ヤマブドウ×清見) 色濃く、酸が豊か。耐寒性に優れ、厳寒の十勝平野でも越冬が可能 2020年O.I.V.のリストに掲載
	Yama Sauvignon ヤマ・ソービニオン	<ul style="list-style-type: none"> 1990年山梨大学の山川祥秀氏が開発・登録(ヤマブドウ×カベルネ・ソーヴィニオン) 山梨以北で主に栽培され、カベルネ・ソーヴィニオンほどタンニンはないが酸が豊か

欧・中東系品種など

色	品種名	特徴・解説
白	Kai Blanc 甲斐ブラン	<ul style="list-style-type: none"> 1992年甲斐ノワールと共に山梨県果樹試験場が開発、登録(甲州×ピノ・ブラン) 糖度は比較的上がりやすい
	Riesling Lion リースリング・リオン	<ul style="list-style-type: none"> サントリーが開発(甲州三尺×リースリング)、1975年登録。大半が岩手で栽培 リースリングより早生。柑橘系ですっきりしたワインとなる この品種のスパークリングワインは沖縄サミットの乾杯に使用された
	Shinano Riesling 信濃リースリング	<ul style="list-style-type: none"> マンズワインが開発、1992年に登録(シャルドネ×リースリング) リースリングにも通じる華やかなアロマが特徴
黒	Harmo Noir アルモ・ノワール	<ul style="list-style-type: none"> 山梨県果樹試験場が開発、2009年に登録(カベルネ・ソーヴィニオン×ツヴァイゲルト) 冷涼な気候に適し、熟期はメルロとカベルネ・ソーヴィニオンの間。タンニン豊か

日本野生ブドウ

色	品種名	特徴・解説
黒	Yamabudo ヤマブドウ	<ul style="list-style-type: none"> 学名ヴィティス・コワニティ 北海道、東北地方、中部以南に生息。雌雄異木 粒が小さく、色濃く、極めて酸が高い

日本の仕立て法

棚仕立て

- ・温暖で高湿度という日本の気候条件のもと、主に生食用(アメリカ系品種)を育てることを目的に、江戸時代から日本中で採用され続けてきた仕立て法。
- ・長梢(5~15芽を残して長く切る)仕立てと短梢(2~4芽を残して短く切る)仕立てがある。
- ・日本固有の甲州やマスカット・ベリーAについては、この仕立てで栽培されることが多かった。

●X字型剪定

- ・長梢に剪定したもの。日本の伝統的な仕立て法。「X」という文字を意識しながら、樹を仕立てて形づくっていく(実際にはX字ではなく自然な配置になっている場合が多い)。
- ・剪定など管理に熟練を要する。
- ・成木になるまでに時間がかかる。
- ・枝の配置の自由度が高く、樹勢をコントロールしやすい。

●一文字型短梢剪定

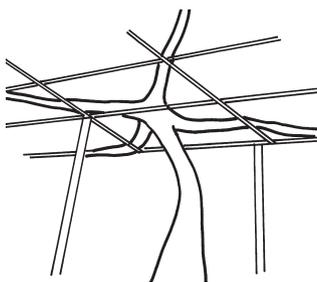
- ・棚仕立てで短梢に剪定したもの。水平方向に一文字に太い枝を配置する。
- ・新梢や房の管理作業が直線的になり、作業効率が高い。密植も可能。
- ・国内で採用する栽培家が増加中で、シャルドネやメルロにも採用されている。

●H字型短梢剪定

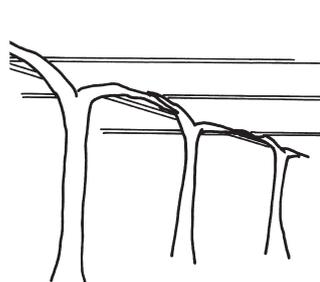
- ・棚仕立てで短梢に剪定したもの。水平方向に左右に2列、H字の形に枝を配置する。
- ・一文字短梢同様に管理作業がシンプルで、作業効率が高い。
- ・九州で1990年代以降に拓かれたブドウ畑で採用されており、上に雨よけをしているケースが多い。

●スマートマイヨーガー仕立て

- ・H字型短梢剪定の変形で、新梢を片側一方向にのみ伸ばす。
- ・長野県塩尻市ではこの仕立てを応用した改良スマート仕立ての導入が進みつつある。

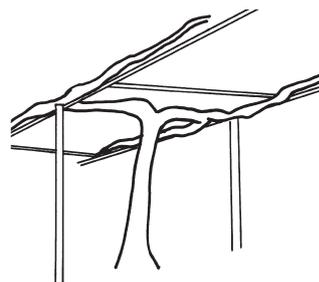


X字型剪定



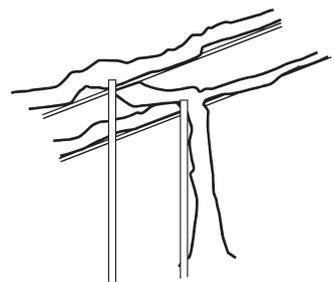
一文字型短梢剪定

新梢は左右の両側に伸ばしていく。ブドウの房も一直線上に並ぶ。



H字型短梢剪定

新梢は左右、両側に伸ばして、下にたらず。



スマートマイヨーガー仕立て

主要産地

北海道

プロフィール

- ・2000年以降に設立されたワイナリー数が20軒を超える活気ある産地。
- ・現在のワイナリー数は37軒。今後も増加が続くと予想される。
- ・本州に比べ、まとまった土地が格段に安い価格で入手でき、ワイナリーの**自社畑比率**が高い(ドメヌ型ワイナリーも本州に比べると**多い**)。
- ・ワイナリー設立は、**後志地方**と、**空知地方**に集中していた。
- ・近年、上川地方の富良野一帯など、他の地方にもワイナリー設立の動きが広がっている。
- ・**欧・中東系品種**のワインが多いのが特徴。
- ・委託醸造(カスタム・クラッシュ)によるワイン造りを行うブドウ園、農家も増加中。
- ・「日本ワイン」の年間生産量は山梨県、長野県に次いで第3位。日本全体の16%を占める。
- ・2018年「北海道」が地理的表示に指定された。



歴史

1876年	・札幌の「開拓使麦酒醸造所」の一画にあった「開拓使葡萄酒醸造所」で、ヤマブドウで8石(1,443kg)のワインが醸造される
1963年	・十勝地方、池田町の町長、丸谷金保により地域の自生ヤマブドウからワインが造られる
1970年代	・「道立中央農業試験場」(現在の地方独立行政法人 北海道立総合研究機構 農業研究本部 中央農業試験場)や北海道ワインにより、40種類以上のヨーロッパ系品種が輸入される
1979年	・北海道ワインがミュラー・トゥルガウを収穫し、ワインを生産
1982年	・余市の農家にピノ・ノワールの苗木が配られる(現在この選抜種の栽培が続けられている)
2008年	・南西部の奥尻島にワイナリー誕生
2011年	・余市町がワイン特区に認定される
2012年	・空知地方の岩見沢市に、ブルース・ガットラヴが日本初の委託醸造を主たる目的としたワイナリーを設立
2018年	・「北海道」がG.I.の指定を受ける
2019年	・ブルゴーニュのドメヌと国内大手ワインメーカーが相次いでブドウ畑を開園

気候

- ・東京都の約40倍、オーストリア一国に相当する広大な面積。北端の栽培地名寄市と、南端の北斗市では296kmの距離がある(山梨県の東西端間の距離は27km)。
- ・大部分は冷帯多雨気候に属する。冬の平均気温は極めて低い。梅雨はなく、台風の襲来も稀。
- ・ブドウ生育期(4~10月)の平均気温は、12.8~14.6℃と、日本の産地としては最も低い(フランスのランス、ドイツのラインガウとほぼ同じ)。

内陸性気候	池田町、富良野市、空知地方の岩見沢市、三笠市、浦臼町
海洋性気候	北斗市、後志地方の余市町

主なブドウ品種

- ・生食兼用品種であるナイアガラの醸造量が最大。
- ・白ワイン用品種では、**ナイアガラ**、**ケルナー**、**ポートランド**、**デラウェア**、**ミュラー・トゥルガウ**が主力。
- ・ドイツ系の**ケルナー**、**ミュラー・トゥルガウ**、**バックス**は北海道が日本の**全醸造量**の大半を占める。
- ・赤ワイン品種では、**キャンベル・アーリー**、**ツヴァイゲルト**、**ピノ・ノワール**、**山幸**、**セイベル13053**(清見)など。
- ・**山幸**、**清舞**は、池田町ぶどう・ぶどう酒研究所が、耐寒性のある品種を開発するために、1978年にヤマブドウと清見を交配して開発した**北海道特有**の品種(いずれも赤用)。
- ・長野県に次ぐ**ピノ・ノワール**の主要産地。空知地方や余市町を中心に急増中。

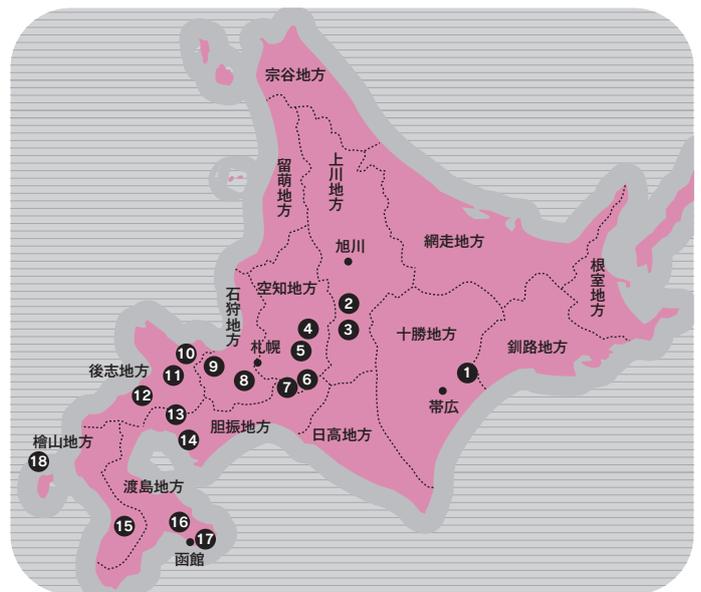
順位	品種名	ブドウ生産量(t)	備考
1位	ナイアガラ	1,066	・北海道の34%を占める
2位	キャンベル・アーリー	573	・北海道の18%を占める
3位	ケルナー	308	・北海道の10%を占める

主な産地

- ・2015年における道内のワイン用ブドウ栽培面積は371ha。全道の生食を含めたブドウ栽培面積の36%を占め、他の都府県よりも比率が高い。

地区名	特徴
そらち 空知地方	<ul style="list-style-type: none"> ・石狩平野の端に位置。丘陵地帯でブドウを栽培。 ・浦臼町、岩見沢市、三笠市など。 ・浦臼町には100haを超える日本最大のブドウ園がある。 ・ケルナーは減少傾向。ピノ・ノワール、ソーヴィニヨン・ブランは増加傾向。
しりべし 後志地方	<ul style="list-style-type: none"> ・欧・中東系品種の一大産地。 ・ワイン用ブドウの栽培面積(151ha、2019年)、収穫量ともに道内1位。 ・余市町が同地方のワイン用ブドウ栽培面積の大半を占める。

- | | |
|---|--|
| ① 池田町
池田ブドウ・ブドウ酒研究所 | Domaine Takahiko
OcciGabi Winery |
| ② 上富良野町
多田ワイナリー | リタファーム & ワイナリー
登醸造 |
| ③ 富良野市
富良野市ぶどう果樹研究所
ノースカントリー | Domaine Atsushi Suzuki
平川ワイナリー |
| ④ 三笠市
山崎ワイナリー
TAKIZAWA WINERY | Domaine Mont
ワイナリー YUMENOMORI
キャメルファーム |
| ⑤ 岩見沢市
宝水ワイナリー
10Rワイナリー
栗澤ワインズ | ⑪ 仁木町
ベリーファーム & ワイナリー 仁木
NIKI Hills |
| ⑥ 長沼町
マオイ自由の丘ワイナリー | ⑫ 蘭越町
松原農園 |
| ⑦ 千歳市
千歳ワイナリー | ⑬ ニセコ町
ニセコワイナリー |
| ⑧ 札幌市
ばんけい峠のワイナリー
八剣山ワイナリー
さっぽろ藤野ワイナリー | ⑭ 洞爺湖町
月浦ワイナリー |
| ⑨ 小樽市
北海道ワイン
OSA WINERY | ⑮ 乙部町
富岡ワイナリー |
| ⑩ 余市町
余市ワイナリー | ⑯ 七飯町
はこだてわいん |
| | ⑰ 函館市
農楽蔵 |
| | ⑱ 奥尻町
奥尻ワイナリー |



東北

岩手県

プロフィール

- ・北東北に位置。面積は北海道に次ぐ広さ。冷涼な気候。沿岸部の宮古以北はやませ(山背)の影響を受け、冷害など気象災害に悩まされてきた(内陸部の一部を除く)。
- ・明治以前から自生するヤマブドウを発酵させて酒として飲むことが暮らしの知恵として続いていた。
- ・1962年、比較的温暖な北上川流域の盆地にある**花巻市**大迫町でワイナリーが設立(現**エーデルワイン**の前身)。本格的なワイン造りが始まった。
- ・2011年の**東日本大震災**以降、ワイン産業が活発化。ワイナリー数は11軒。
- ・2017年にワイン産業を軸とした中山間地の活性化を図るため、「いわてワインヒルズ」推進協議会を設立。
- ・「日本ワイン」の年間生産量は第5位。日本全体の約3.5%を占める。

気候

- ・東側に太平洋、西に奥羽山脈(秋田県との県境)、奥羽山脈と平行して東部には北上高地(標高2,000m以下)が広がる。
- ・内陸部の大半は山岳丘陵地帯で占められている。沿岸部の宮古以南はリアス式海岸が続く。
- ・北上川流域の北上盆地は盆地気候、沿岸南部は海洋性気候。
- ・ブドウ栽培地のある県北の葛巻、沿岸部の大船渡、北上川流域の花巻市大迫町と紫波町は、ブドウ生育期(4月~10月)の平均気温は15.0~16.5℃で山形よりやや冷涼。

主なブドウ品種

- ・**ヤマブドウ**を活かしたワインづくりの流れが同県の特徴。**ヤマブドウ**と**リースリング・リオン**が県の代表品種。

順位	品種名	ブドウ生産量(t)	備考
1位	キャンベル・アーリー	172	・北海道、宮崎とともに3大産地のひとつ
2位	リースリング・リオン	83	・同県の13%、日本全体の96.5%を占める
3位	ヤマブドウ	77	・同県の12%、日本全体の44%を占める
4位	ナイアガラ	76	

主な産地

産地	特徴
北上川流域	<ul style="list-style-type: none">・県内では雨量が少なく、気候に恵まれている・1950年代から続く、ブドウ栽培の盛んなエリア・県内で半数のワイナリーがあり、中でも花巻市に集中・リースリング・リオンが盛ん。ツヴァイゲルトのワインは原産国オーストリアのコンクールで最高賞を獲得した実績あり・石灰岩という日本では稀有な地質に注目して、リースリングに取り組むワイナリーもある
県北	<ul style="list-style-type: none">・やや寒さが厳しく、ヤマブドウによるワイン造りが中心
沿岸部南部	<ul style="list-style-type: none">・陸前高田市のブドウ園がワイナリーをスタートさせた

山形県

プロフィール

- ・山形県は本州北東部に位置。
- ・山形県内陸部は、気候、土壌など比較的恵まれた環境のため、古くから果樹栽培が盛ん。
- ・県の北西部は日本海に面し、東側は奥羽山脈が南北に走り、並行して県中央に出羽丘陵、月山、朝日山地が連なる。南端には飯豊山地、吾妻山地がある。
これらの山系に源を持つ最上川は、県内を流れ、置賜盆地、山形盆地、新庄盆地、そして下流では庄内平野を形成している。
- ・2016年に上山市「**かみのやま**ワイン特区」、南陽市「**ぶどうの里なんよう**」に指定され、ブドウ栽培・ワイン造りが活況を呈してきている。
- ・「日本ワイン」の年間生産量は第4位。日本全体の約7%。
- ・日本の**台木**生産の7割を占めている。

歴史

明治	・甲州ブドウの栽培が本格化 ・明治天皇が東北巡幸の際、山形の甲州を献上した記録が残る
明治中期	・山梨県から遅れること10数年後、ワイン醸造が始まる
1873年	・殖産産業の一環として県の官業畑が高島町に開かれ、ヨーロッパ系、アメリカ系品種の栽培が始まる
1887年	・赤湯では酒井彌惣、石岡喜十郎、神保米吉ら3人が、コンコード、スイードリンク、ニギリの棚栽培を始める
1892年	・酒井彌惣がワイン造りを開始(現在の 酒井ワイナリー 、東北最古のワイナリー)
1916～1920年代	・フィロキセラによる被害 ・これを機に各地のブドウ品種は、山梨から伝来した保存性に優れたデラウェアに切り替わっていく。これが後に山形県がデラウェアの栽培面積第1位となる端緒となる
2016年	・上山市「 かみのやま ワイン特区」、南陽市「 ぶどうの里なんよう 」が指定を受ける

気候

- ・ワイン用ブドウ栽培が行われているのが、置賜盆地の置賜地方、山形盆地のなかの村山地方、庄内平野に位置する庄内地方である。
- ・気象特性は、中央部を走る丘陵地帯、山地によって大きく二分される。
- ・日本海側が海洋性気候、内陸部が盆地気候。
- ・高島町、鶴岡市、山形市のブドウ生育期(4月～10月)の平均気温は17.4～18.4℃。
高島町以外は長野県松本市の値より高い。

主なブドウ品種

- ・ワイン用原料ブドウ生産量全体に対し白用品種が占める割合は約54%で、赤用品種よりかなり多い。
- ・ワイン用ブドウは県外のワイナリーからの引き合いが強く、県外流出割合は全国最高の33%。そのため、日本ワイン生産量とワイン用ブドウ生産量との間にギャップが生じている。

順位	品種名	ブドウ生産量(t)	備考
1位	デラウェア	617	・栽培面積が全国第1位と推定される。同県の26%
2位	マスカット・ベリーA	477	・同県の実産量の21%を占める
3位	ナイアガラ	305	

主な産地

・ワイン用ブドウ産地として挙げられるのが、村山地方の上山市、置賜地方の南陽市と高島町、庄内地方の西荒屋地区。

産地	特徴
村山地方上山市	<ul style="list-style-type: none"> ・山形盆地の南端に位置。ブドウ園は主に盆地辺縁部の傾斜地に拓かれている ・水はけの良さ、日照量の多さ、年間降水量の少なさ、夏季の夜温の低さなど、ブドウ栽培のための恵まれた条件が揃う ・欧・中東系品種の栽培が盛んで、国内での評価も高い
村山地方朝日町	<ul style="list-style-type: none"> ・マスカット・ベリーAは収穫時期が日本で最も遅く、近年評価が上昇
置賜地方南陽市	<ul style="list-style-type: none"> ・置賜盆地南陽市の赤湯町は、東北最古のワイナリーをはじめ、ワイナリーが集積
庄内地方西荒屋地区	<ul style="list-style-type: none"> ・甲州ブドウの栽培地としては北限の地 ・甲州ブドウ栽培が250年間続く。高樹齢でブドウの糖度が高い。注目を集めつつある

東根市

① 東根フルーツワイン

朝日町

② 朝日町ワイン

西川町

③ 月山トラヤワイナリー

天童市

④ 天童ワイン

上山市

⑤ タケダワイナリー

⑥ 蔵王ウッディファーム

南陽市

⑦ グレープリバブリック

⑧ 須藤ぶどう酒

⑨ 酒井ワイナリー

⑩ 佐藤ぶどう酒

⑪ 大浦葡萄酒

高島町

⑫ 高島ワイナリー

米沢市

⑬ シャトーモンサン

鶴岡市

⑭ 庄内たがわ農業協同組合
月山ワイン山ぶどう研究所



東北その他

産地	特徴
青森県	ワイナリー数6軒。下北半島の南には、日本最大のピノ・ノワールの畑を擁するワイナリーがある。
秋田県	ワイナリー数4軒。小公子など野生ブドウとの交配種のワイン造りに注力中。
宮城県	2015年に仙台南西の秋保(あきう)温泉にワイナリーがスタートするなど、復興とともに設立が活発化。ワイナリー数4軒。
福島県	かねてより上質のブドウが収穫できることで知られていた。ワイナリーは6軒と増加傾向で、半数以上が震災後の設立。

北陸

新潟県

プロフィール

- ・新潟県は本州の日本海側の真ん中よりやや北に位置した南北に細長い県。
- ・北から東、さらに南に至るまでの県境には、朝日山地、飯豊山地、越後山脈、西頸城山地、飛騨山脈(通称北アルプス)といった1,500～3,000m級の山々が連なる。
- ・飛騨山脈に水源をもつ信濃川(長野県では千曲川)と、阿賀野川の下流部には新潟平野、鯖石川下流には柏崎平野、関川下流には高田平野が広がる。
- ・3つの平野の海岸線沿いの砂丘の内陸側は「地図に無い湖」と呼ばれるほどの低湿地であったが、排水改良により日本を代表する穀倉地帯となっている。
- ・ワイン造りの歴史は長く、明治20年代にはワイン造りを想定したブドウ栽培が上越市高田で始まり、ワイナリーが設立。
- ・県初のワイナリーを立ち上げた川上善兵衛は上越市に「岩の原葡萄園」を開き、ブドウの交配育種に力を注いだ。
- ・日本の赤用品種のなかで最も醸造量の多いマスカット・ベリーAをはじめとして、ブラック・クイーン、レッド・ミルレニウムなどの品種を生み出した功績により川上善兵衛は「日本ワインの父」とも称される。
- ・近年では産地化の動きもある。新潟砂丘の一角の角田浜と越前浜にはワイナリーが集積し始め、生産者たちが一帯を「新潟ワインコースト」と称している。
- ・現在、県全体のワイナリー数は10軒。
- ・「日本ワイン」の年間生産量は第7位。日本全体の約2%にすぎない。

気候

- ・ワイナリーがある北端の胎内市と南端の上越市との距離は144km(山梨県勝沼と長野県塩尻間の86km以上)。
- ・気象特性：沿岸部一帯は海洋性気候。内陸部は盆地気候。
- ・胎内市、角田浜と越前浜、南魚沼市、上越市のブドウ生育期(4月～10月)の平均気温は18.7～19.7℃。
- ・長野県や山形県より暖かく、山梨県より寒い。
- ・下越の胎内市の方が上越より冷涼。

主なブドウ品種(2016年)

- ・1位と2位を欧・中東系品種が占めている点で他道府県と大きく異なる。
- ・その他で指摘すべきものにアルバリーニョがある。比較的降水量が多い土地にも適応し、今後産地化が進みそうな気配。

順位	品種名	ブドウ生産量(t)	備考
1位	メルロ	83	
2位	シャルドネ	58	
3位	マスカット・ベリーA	54	その他善兵衛品種のレッド・ミルレニウム、ローズ・シオターはそれぞれ白品種の4位と5位

主な産地

- ・北から胎内市、新潟市南区、南魚沼市、上越市、新潟ワインコーストが主要産地。
- ・新潟砂丘に位置する新潟ワインコーストは砂質土壌。直線距離で300m以内に5軒のワイナリーが集まり、欧・中東系品種でのワイン造りを謳っている。
- ・2005年、胎内市が経営するワイナリーが設立。100%自社畑ブドウのみでワインを造る「ドメヌ型」。

北陸その他

産地	特徴
富山県	ワイナリー数2軒。氷見には江戸時代から続く鮮魚の仲卸問屋が始めたドメヌ型ワイナリーがある。
石川県	ワイナリー数2軒。両者とも2000年以降の設立で、能登半島でワインを造る。
福井県	ワイナリー数1軒。

関東

- ・関東7都県全てにワイナリーがあるが、栃木県以外の「日本ワイン」生産量はかなり少ない。

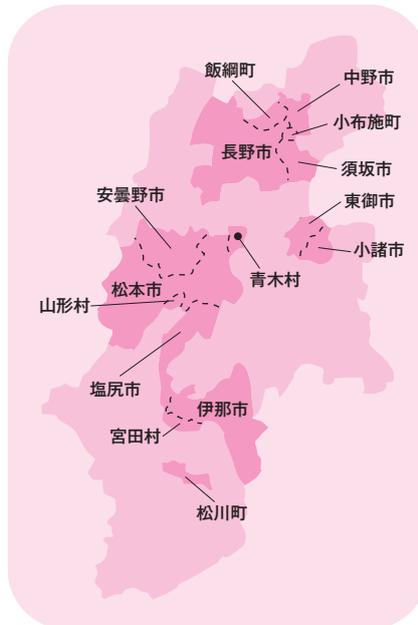
産地	特徴
栃木県	日本ワイン生産量は全国の1%で10位。原料ブドウは必ずしも県内産ではないが、醸造量はMBAが最大。県内ワイナリーの自社農園で育てられたリースリング・リオンスパークリングワインが沖縄サミットの晩餐会で乾杯に使われている。
埼玉県	関東では栃木に次ぐ「日本ワイン」生産量。昭和初期より続く歴史の長いワイナリーがある。
東京都	2014年以降次々と街中ワイナリーが設立され、ワイナリー数は4軒。近年は都内産のブドウを使ってワインを造る動きが生まれている。
千葉県	生産量は少ないものの、ブドウ栽培からワイン醸造まで一貫した造りを実践するワイナリーがある。

甲信

長野県

プロフィール

- ・東京都の6.2倍の面積で、南北212km、東西120km、海に接していない県。
- ・農地は松本盆地、上田盆地、長野盆地、伊那盆地の4つの盆地に広がる。
- ・農地の80%以上が標高500m以上の高地。
- ・国産生ブドウで「日本ワイン」を造るワイナリー数は38軒。
- ・長野県のワイン造りは明治の初め。明治政府の殖産興業政策の一環として果樹栽培とワイン造りが奨励された。
- ・山梨県と異なるのは本格的なブドウ栽培がワイン造りを目的として始まったこと。
- ・2002年「長野県原産地呼称管理制度」を創設、2003年から運用。
- ・2016年には長野県庁に「日本酒・ワイン振興室」が設置された。
- ・「日本ワイン」の年間生産量は第2位。日本全体の24%を占める。



気候

- ・県内にある4つの盆地はすべて**内陸性**の盆地気候で、年間降水量が少なく、昼夜、夏冬の気温差が大きい。
- ・長野盆地から上田盆地、佐久盆地にかけての一带は、北海道東部に次いで雨が少ない。
- ・ブドウ生育期(4~10月)の平均気温は15.6~18.6℃と幅がある。東御市は15.6℃と、ブルゴーニュのデジョンやアルザスのコルマルとほぼ同じ。
- ・ブドウ生育期(4~10月)の降水量では長野市が最低で683mm、上田市が711mm、東御市、松本市と続く。年間で見ると上田市が一番少ない。

主なブドウ品種

- ・日本で栽培されている欧・中東系品種のうち、メルロ、ピノ・ノワール、シャルドネ、ソーヴィニヨン・ブランの生産数量は長野県がトップ。
- ・アメリカ系品種を含めると、**コンコード**とナイアガラの生産量が多く、2品種で長野県の約54%を占める。
- ・2018年のワイン用原料ブドウ生産量5,466tのうち、白用品種32.9%、赤用品種58.8%で、赤用品種の占める割合がかなり高い(赤用品種の栽培に適した条件が揃っている)。
- ・長野市周辺では、善光寺ブドウの名で竜眼が1900(明治30)年前後から栽培されるようになった(現在白品種の3位)。

順位	品種名	ブドウ生産量(t)	備考
1位	コンコード	1,820	・長野県の実産量の33%を占める。
2位	ナイアガラ	1,116	・長野県の実産量の20%を占める。
3位	メルロ	675	
4位	シャルドネ	391	

主な産地

- ・2014年のブドウ栽培面積は2,400haで、内ワイン用ブドウの面積は200ha(長野県果樹振興計画発表)。2017年の結果樹面積で2,310ha。
- ・**2013**年に県が発表した「信州ワインバレー構想」のもと産地化が進む。
- ・松本盆地、上田盆地(佐久盆地も含む)、長野盆地、伊那盆地の4つのエリアに分けて、生産者の育成、ワインのPRなどの支援を行っている。
- ・「**千曲川ワインバレー**」東地区の8市町村(上田市、小諸市、千曲市、**東御市**、立科町、青木村、長和町、坂城町)は、2015年に**広域**のワイン特区に認定されている(これに伴い、2008年の**東御市**の認定に始まる市町村ごとの認定は取り消し)。
- ・その他「千曲川ワインバレー」内の**高山村**、「桔梗ヶ原ワインバレー」の**塩尻市**、「日本アルプスワインバレー」内の**山形村**、「天竜川ワインバレー」内の**松川町**と下條村がいわゆるワイン特区の認定を受けている。

地区名	特徴
桔梗ヶ原ワインバレー	<ul style="list-style-type: none"> ・松本盆地南端の塩尻市全域。 ・明治初期の殖産興業政策に刺激され、ブドウ栽培とワイン造りがほぼ同時期に始まった長野県のワイン造り発祥の地。 ・約5万年前、奈良井川、鎖川、小曾部川が形成した扇状地が河岸段丘化したもの。 ・標高700~800mの高地でブドウ生育期間の日照量は全国1位、2位を争い、栽培条件に恵まれる。 ・桔梗ヶ原はメルロの産地として名高い。 ・ワイン原料は、コンコード、ナイアガラに次ぎ、メルロは第3位。

千曲川ワインバレー

- ・千曲川上流の佐久市から下流の中野市までの流域。
- ・同県でもっともワイナリー設立が活発な地域で、近年設立されたワイナリーが多い。
- ・以下の地区にさらに区分される：
 - 【①上流：上田盆地と佐久盆地周辺(佐久市、小諸市、東御市、上田市)】
 - ・東御市は県内でもっともワイナリー設立の動きが活発。
 - ・東御市、千曲川左岸の八重原台地は粘土質が多く、右岸は火山灰由来の黒ボクが多い。
 - ・東御市ではシャルドネが特に高評価で、垣根仕立てのブドウ園が多い。
 - ・上田市、坂城町は東御市より気候が温暖。ポルドー系品種が主流だが、ソーヴィニヨン・ブランやシラーも高評価。
 - ・上田市の左岸は、細粒褐色森林土と呼ばれる粘土質が多い。
 - ・小諸市は幾分冷涼で、シャルドネに適している。
 - 【②下流：長野盆地とその周辺(長野市、須坂市、高山村、小布施町、中野市、飯綱町)】
 - ・千曲川に流れ込む鮎川や松川、夜間瀬川などの支流に形成された扇状地と、千曲川によって造られた沖積地。
 - ・右岸は基本的に南西から西向きに開けた洪積扇状地。黒ボク土の他、礫粒褐色低地土。
 - ・右岸の高山村は2011年にワイン特区に認定。善光寺平とも呼ばれる長野盆地東端の扇状地に位置。欧・中東系品種のブドウ園が激増しており、2015年以降毎年ワイナリーが設立されている。

日本アルプスワインバレー

- ・長野県西部に南北に延びる松本盆地から、南端の塩尻市のみを除いたエリア。
- ・大町市、安曇野市、松本市、山形村などが含まれる。
- ・東部は、長野県でブドウ栽培が始まった土地(松本市山辺地区)。

天竜川ワインバレー

- ・東を南アルプス(赤石山脈)、西を中央アルプス(木曾山脈)に挟まれた「伊那谷」とも呼ばれる伊那盆地。
- ・盆地の中央を流れる天竜川が形成する河岸段丘と、天竜川に流れ込む支流が形成する扇状地のエリア。土壌は黒ボクと礫を含む低地土。
- ・伊那市、宮田村、松川町などが含まれる。
- ・品種はヤマブドウ、ヤマ・ソービニオン。近年シードル生産が活発化している。

【千曲川ワインバレー】

- ① 飯綱町
サンクゼール
- ② 中野市
たかやしろファーム
- ③ 小布施町
小布施ワイナリー
- ④ 高山村
カンティエナ・リエゾー
信州たかやまワイナリー
ドメヌ・ハセ
- ⑤ 須坂市
楠わいなりー
- ⑥ 長野市
西飯田酒蔵
- ⑦ 青木村
ファンキーシャトー
- ⑧ 東御市
ヴィラデストワイナリー
リュードヴァン
はすみふあーむ
ドメヌ・ナカジマ
アルカンヴィーニュ
カーブ・ハタノ
- ⑨ 小諸市
マンズワイン小諸ワイナリー

【日本アルプスワインバレー】

- ⑩ 大町市
ノーザンアルプスヴィンヤード

⑪ 安曇野市

あづみアップルスイス村ワイナリー
安曇野ワイナリー

⑫ 松本市

ぶどうの郷山辺ワイナリー
大和葡萄酒四賀ワイナリー

⑬ 山形村

大池ワイン

【桔梗ヶ原ワインバレー】

- ⑭ 塩尻市
井筒ワイン
林農園
アルプス
信濃ワイン
JA桔梗ヶ原ワイナリー
サントリーワインインターナシヨ
ナル塩尻ワイナリー
Kido ワイナリー
ヴォータノワイン
サンサンワイナリー
塩尻志学館高等学校
いにしへの里 葡萄酒

【天竜川ワインバレー】

- ⑮ 伊那市
伊那ワイン工房
- ⑯ 宮田村
本坊酒造信州マルス蒸留所
- ⑰ 松川町
信州まし野ワイン



山梨県

プロフィール

- ・本州のほぼ中央部に位置する内陸県。東京都の2倍の面積。東西、南北いずれも90kmの距離。
- ・県の中心部に甲府盆地があり、ワイン用ブドウ栽培、ワイン造りの大半が**甲府盆地**周辺に集中している。
- ・「**日本ワイン**」生産量、**ワイナリー**数ともに日本一の県。日本全体の31%を占める。
- ・2008年、**北杜市**が日本初のワイン特区「**北杜市地域活性化特区**」に認定。
- ・2009年、海外での甲州ワインの認知度を高めることを目的として、「**Koshu of Japan**」が発足。参加ワイナリーは9軒(2020年時点)。
- ・2010年、甲州市が「**甲州市原産地呼称ワイン認証制度**」を制定。
- ・2013年、国税庁は「**山梨**」を初の地理的表示(G.I.)に指定(2017年「G.I.山梨」の生産基準見直しも実施)。
- ・ワイナリー数は**85軒**(2018年時点)。



気候

- ・甲府盆地は盆地気候。内陸特有の気温特性を持ち、昼夜、夏冬の気温差が大きい。
- ・ブドウ生育期(4月～10月)の平均気温は、勝沼19.9℃、**甲府**20.8℃(最高)、**韮崎**19.8℃。
- ・日照量はすべての地域で1,200時間を超え、長野県とほぼ同じで、日本では最高レベル。
- ・ブドウ生育期(4月～10月)の降水量は、勝沼849mm、甲府874mm、**韮崎**925mm。長野県より多い。

主なブドウ品種

- ・ワイン用ブドウの生産比率は、白57.3%、赤39.9%。白品種の方が多い。
- ・甲州とマスカット・ベリーAの2品種で、県内生産量の**75%**を占める。
- ・近年、プティ・ヴェルドの栽培面積が増加し、ワインの評価も上昇中。

順位	品種名	ブドウ生産量(t)	備考
1位	甲州	3,293	・県内生産量の48%を占める
2位	マスカット・ベリーA	1,842	・県内生産量の27%を占める
3位	デラウェア	523	

主な産地

地区名	特徴								
甲府盆地東部	<ul style="list-style-type: none"> ・甲州市、山梨市、笛吹市を含む。 ・日本のワイン造り発祥の地。 ・甲州ブドウの発祥の地でもあり、集中的に栽培されている。 ・山梨県で最もワイナリーが多いエリア。県内ワイナリー約80軒のうち7割以上が存在し、大手3社が本拠を構える。 ・以下の5つのエリアに区分される： <ol style="list-style-type: none"> ①甲州市塩山地区：標高400～600m。奥野田で初めてデラウェアの栽培が行われた ②甲州市勝沼町：標高300～600m。旧村名の以下4地区にさらに区分される： <table border="1"> <tbody> <tr> <td>勝沼地区</td> <td>南から南西斜面で日照時間が長い。「鳥居平」は高台に位置する区内の小字名</td> </tr> <tr> <td>祝地区</td> <td>北から北西斜面。甲州ブドウ発祥の地と言われる「勝沼銀座」と呼ばれワイナリーが集中</td> </tr> <tr> <td>菱山地区</td> <td>西から南西向き斜面。勝沼町内で最も標高が高い。寒暖差が大きく気候は冷涼粘土質土壌</td> </tr> <tr> <td>東雲地区</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> ③甲州市大和地区：標高450～500m。 ④山梨市牧丘～万力／笛吹市春日居地区 ⑤笛吹市一宮町、御坂町、八代町地区 	勝沼地区	南から南西斜面で日照時間が長い。「 鳥居平 」は高台に位置する区内の小字名	祝地区	北から北西斜面。甲州ブドウ 発祥 の地と言われる「 勝沼銀座 」と呼ばれワイナリーが集中	菱山地区	西から南西向き斜面。勝沼町内で最も標高が高い。寒暖差が大きく気候は冷涼粘土質土壌	東雲地区	
勝沼地区	南から南西斜面で日照時間が長い。「 鳥居平 」は高台に位置する区内の小字名								
祝地区	北から北西斜面。甲州ブドウ 発祥 の地と言われる「 勝沼銀座 」と呼ばれワイナリーが集中								
菱山地区	西から南西向き斜面。勝沼町内で最も標高が高い。寒暖差が大きく気候は冷涼粘土質土壌								
東雲地区									

甲府盆地中央部	<ul style="list-style-type: none"> ・甲府市の旧里垣、旧玉諸、旧甲運の一带。 ・甲府盆地の底部に位置。 ・生育期間の平均気温は20度を超え、勝沼や韮崎に比べると高い。 ・甲州の収穫も早めで、かつては新酒の原料として人気を博した。近年はスパークリングの原料として使われることもある。
甲府盆地北西部	<ul style="list-style-type: none"> ・北杜市(明野町、小淵沢町、須玉町、高根町、白州町)、韮崎市(穂坂、上ノ山)、甲斐市を含む。 ・2000年頃から新たな畑が次々拓かれる注目のエリア。標高350~800m。 ・甲府盆地の北にある茅ヶ岳の裾野から塩川まで続く南斜面とハヶ岳山麓を含む。 ・日本では数少ないドメヌが誕生している。 ・「中央葡萄酒」が北杜市明野町で、甲州の垣根栽培を2002年より初めて本格的に開始(大半が高畝式)。このブドウを使ったワインがロンドンの2014 Decanter World Wine Awardにおいて、日本ワインとして初の金賞および地域最高賞を受賞した。
甲府盆地西部	<ul style="list-style-type: none"> ・南アルプス市の白根町、八田一带。 ・南アルプスに水源をもつ御勅使川が西から甲府盆地に流れ込む広大な扇状地。 ・大きな礫を多く含む砂質土壌で、非常に水はけがよい。
その他の地区	<ul style="list-style-type: none"> ・富士河口湖町大石地区、山中湖村清舞地区(標高1,000m)。

甲府市

- ① サドヤ
- ② シャトー酒折ワイナリー
- ③ 信玄ワイン
- ④ 甲府ワインポート ドメヌ・久

北杜市

- ⑤ 江井ヶ嶋酒造山梨ワイナリー
- ⑥ ボーペイサーージュ
- ⑦ **ドメヌ ミエ・イケノ**
- ⑧ ドメヌ デ テンゲイジ
- ⑨ **中央葡萄酒**ミサワイナリー

韮崎市

- ⑩ 河西ワイナリー
- ⑪ サンフーズ
- ⑫ ドメヌ茅ヶ岳
- ⑬ 本坊酒造マルス穂坂ワイナリー

甲斐市

- ⑭ 敷島醸造
- ⑮ サントリーワインインターナショナル **登美の丘ワイナリー**
- ⑯ シャトレゼベルフォーレワイナリー

南アルプス市

- ⑰ ドメヌ・ヒデ
- ⑱ 富士屋醸造

市川三郷町

- ⑲ 楽園葡萄酒醸造場

大月市

- ⑳ 笹一酒造

峡東地域

A 甲州市塩山地区

- 牛奥第一葡萄酒
- 塩山洋酒醸造
- 甲斐ワイナリー
- 機山洋酒工業
- 五味葡萄酒
- Kisvin ワイナリー
- 奥野田葡萄酒醸造

B 甲州市勝沼町

- ・勝沼町山 マンズワイン勝沼ワイナリー
- ・勝沼町綿塚 サッポロビール グランポレール勝沼ワイナリー
- ・勝沼町等々力 あさや葡萄酒 白百合醸造 中央葡萄酒グレイスワイナリー 大和葡萄酒 MGVsワイナリー
- ・勝沼町下岩崎 イケダワイナリー 岩崎醸造 大泉葡萄酒 勝沼醸造 蒼龍葡萄酒 ダイヤモンド酒造 フジッコワイナリー **まるき葡萄酒** シャトーメルシャン勝沼ワイナリー くらむぼんわいん
- ・勝沼町藤井 丸藤葡萄酒
- ・勝沼町勝沼 柏和葡萄酒 盛田甲州ワイナリー 原茂ワイン 東夢ワイナリー マルサン葡萄酒 シャトレゼ勝沼ワイナリー
- ・勝沼町菱山 シャトー勝沼 シャトージュン 菱山中央葡萄酒醸造
- ・勝沼小佐手 錦城葡萄酒
- ・勝沼町中原 ペイザナ中原ワイナリー



C 山梨市

- 旭洋酒
- 金井醸造場
- サントネージュワイン
- 鶴屋醸造
- 東農洋酒
- 日川葡萄酒醸造
- 八幡洋酒
- 山梨発酵工業
- 三養醸造
- 四恩醸造
- カンティナーヒロ

D 笛吹市

- 本坊酒造マルス山梨ワイナリー
- モンデ酒造
- 新巻葡萄酒
- アルプスワイン
- 北野呂醸造
- スズラン酒造工業
- 南アルプスワイン&ピバレッジ
- 日川中央葡萄酒
- モンターナスワイン
- 矢作洋酒
- ルミエール
- ニュー山梨ワイン醸造
- 笛吹ワイン
- 八代醸造
- 勝沼醸造金川ワイナリー

東海

- ・日本ワインブームの影響を受けて、愛知県、三重県、静岡県、岐阜県にも新しいワイナリーが立ち上がっている。
- ・愛知県豊田市には特区制度を利用して設立されたドメヌ型ワイナリーがある。
- ・岐阜県には修道院が営むワイナリーがある。
- ・日本ワインの生産量は静岡県6.9万本、愛知県2.1万本。

近畿

大阪府

プロフィール

- ・大阪府はワイン造りの長い歴史を持つ。
- ・**安土桃山**時代の天正年間(1573~1592年)に、大阪府南河内地方の富田林村(現在の富田林市)において、農家の軒先でブドウが栽培され、ブドウ酒が名産だったという記録がある^{*}。
- ・江戸時代にも同様の記録があり、後の南河内地方、中河内地方におけるブドウ産地誕生のきっかけとなった。
- ・明治時代には新宿御苑の甲州の苗木が沢田村育苗園経由で堅下村(現在の中河内地方の柏原市)に伝わり、甲州ブドウの栽培が盛んになった。
- ・本格的なワイン造りは**大正**時代に始まった。1930年代の最盛期には、ワイナリー数は110軒を超えた。その後、昭和を迎えブドウ園、ワイナリーも激減した。
- ・近年、耕作放棄地を利用した新たなブドウ園の開園、大阪ワイナリー協会の設立など、大阪のワイン造りを復活させようとする動きが生まれている。
- ・ブドウ園やワイナリーが大阪市街という大都市の近くにある。宅地化の煽りを受けたブドウ園減少のリスクに晒される一方、消費地と距離の短さがメリットとなる。
- ・「日本ワイン」の年間生産量は170kl(750ml換算で約22.7万本)。日本全体の約1%にすぎない。

^{*}安土桃山時代に栽培されていたブドウは甲州ではなく「紫ブドウ」だとして2つの説を挙げる。

①豊臣秀吉が16世紀末に朝鮮出兵した際、またはその前後に朝鮮からもたらされたという説。②山梨県由来の説。近年の研究では、「甲州」と「紫ブドウ」は同じか非常に近い品種であるとしている。

気候

- ・大阪府の面積は都道府県では2番目に小さい。
- ・地形は南北に長い。西側は大阪湾(瀬戸内海)、東側の府境には北摂山地、生駒山地、金剛山地、和泉山地が連なる。ブドウ園は主に金剛山地と和泉山地の一部の麓の斜面にある。
- ・ブドウ生育期(4月~10月)の平均気温は、22.8℃でほぼ九州と同じくらい(アメダスの観測地のある八尾のデータ)。ブドウ園は中間山地に位置するため、これよりやや気温は低めの可能性が高い。
- ・ブドウ生育期(4月~10月)の降水量は、841mm。山梨県勝沼町とほぼ同じ。

主なブドウ品種

- ・大阪は古くからデラウェアの産地であり、2018年度の生産量は全国で山形、山梨に次ぐ第3位。

●大阪府ワイン醸造量順位

順位	品種名	醸造量(t)	備考
1位	デラウェア	104	・大阪で生産される「日本ワイン」の約1/3を占める
2位	マスカット・ベリーA	40	
3位	メルロ	19	

主な産地

- ・生食用、ワイン用を含めたブドウ栽培地は、大阪府北部の能勢町、東部の3つの河内地方に点在。
- ・ワイナリーがあるのは、大阪市、柏原市、羽曳野市。

近畿その他

- ・大阪を除く近畿地方には、京都府、兵庫県、滋賀県、和歌山県で計9軒のワイナリーがある。
- ・兵庫県の2018年度における「日本ワイン」の年間生産量は113kℓ。第3セクターのワイナリー、明治政府が開設した播州葡萄園の跡地を利用したワイナリーもある。
- ・2019年、北陸から九州のワイナリー(設立時65軒)により、西日本ワイナリー協会が設立された。

中国・四国

- ・中国地方では、鳥取県に3軒、島根県に4軒、岡山県に8軒、広島県に8軒、山口県に2軒のワイナリーがある。国税庁により「日本ワイン」の生産量が公表されているのは山口県と鳥取県以外。
- ・四国では、徳島県、香川県、愛媛県、高知県にそれぞれ1軒ずつワイナリーがある。

産地	特徴
岡山県	日本ワイン生産量第6位。大手ワイナリーが県内に位置しているため。内陸部の新見市哲多には、ドメヌ型ワイナリーがある。石灰岩が母岩のテラロッサ。フランスのローヌ地方でワインを造っていた生産者が設立したワイナリーもある。
島根県	日本ワイン生産量第9位。1位山梨と大きく離れているが甲州の生産量が多く、第2位(78t)。雲南市の乳業会社が母体のワイナリーは、 小公子 のワインの全国的知名度を上げた。

九州・沖縄

- ・九州におけるブドウ栽培は明治時代に始まったとされていたが、近年の研究で1627年より福岡県においてヤマブドウからワインが造られていたであろうことが明らかになっている(歴史の項参照)。
- ・大正時代に、福岡県でキャンベル・アーリー、デラウェア、甲州、甲州三尺が、熊本県ではキャンベル・アーリーが、大分県ではカトウバ、キャンベル・アーリーが導入されている。
- ・現在、九州のワイナリー数は19軒(大分県と宮崎県が6軒ずつ、熊本県3軒、福岡県、長崎県、鹿児島県が各1軒ずつ)。
- ・沖縄県のワイナリーは1軒。自生の野生ブドウであるリュウキュウガネブからのワイン造りが模索されている。

産地	特徴
宮崎県	日本ワイン生産量第8位。全国の2%を占める。主要産地は都農町と小林市。九州全体の日本ワイン生産量約80万本の半分以上である41万本を生産し、九州トップ。1950年、永友百二が山形県からキャンベル・アーリーの苗木を導入。都農町を中心に栽培が広がった。
大分県	日本ワイン生産量は全国の1%弱。約17万本の日本ワインを生産し、九州では第3位。現在の主要産地は安心院町と竹田市。安心院町は周囲を山に囲まれた小さな盆地。国営開発パイロット事業の一環で1965年にブドウ園が開園し、当初栽培面積は西日本一になるほどだった。竹田市は阿蘇くじゅう国立公園の中の標高800mを超える高原で、九州にも関わらず冷涼。
熊本県	日本ワイン生産量は約18万本と、九州では宮崎に次ぐ第2位。大正時代からブドウ栽培が続いていた。ブドウ畑は山鹿市と隣接する玉名市などの県北部に集中。山鹿市(旧菊鹿市)では1998年にワイン用ブドウの栽培を開始、翌年ワイナリー設立。シャルドネの生産が多い。

九州の醸造量順位

順位	品種名	
1位	キャンベル・アーリー	宮崎県が大半を占める。九州全体の醸造量で岩手県とほぼ同じ
2位	マスカット・ベリー-A	
3位	シャルドネ	

(参考)

果実酒の成人一人あたりの都道府県別 消費量順位(2018年)

順位	都道府県名	消費量(単位ℓ)
第1位	東京都	8.1
第2位	山梨県	7.5
第3位	京都府	4.0
第4位	神奈川県	3.6
第4位	和歌山県	3.6
全国平均	—	3.4

清酒の成人一人あたりの都道府県別 消費量順位(2018年)

順位	都道府県名	消費量(単位ℓ)
第1位	新潟県	10.5
第2位	秋田県	8.6
第3位	山形県	7.5
全国平均	—	4.7

※山梨県外の消費者が山梨県で購入した分が、山梨県の消費量には含まれる。日本国内で最も果実酒消費量が多いのは長らく山梨県だったが、2015年に東京に抜かれた。