

パネルディスカッション

# 日本ワイン 今後の展望



ドメーヌ・タカヒコ ピノ・ノアールの畑



ドメーヌ・タカヒコ ワイナリーの外観



ドメーヌ・タカヒコ ワイナリー

# 酒井ワイナリー





酒井ワイナリー

# 酒井ワイナリー 創業120周年





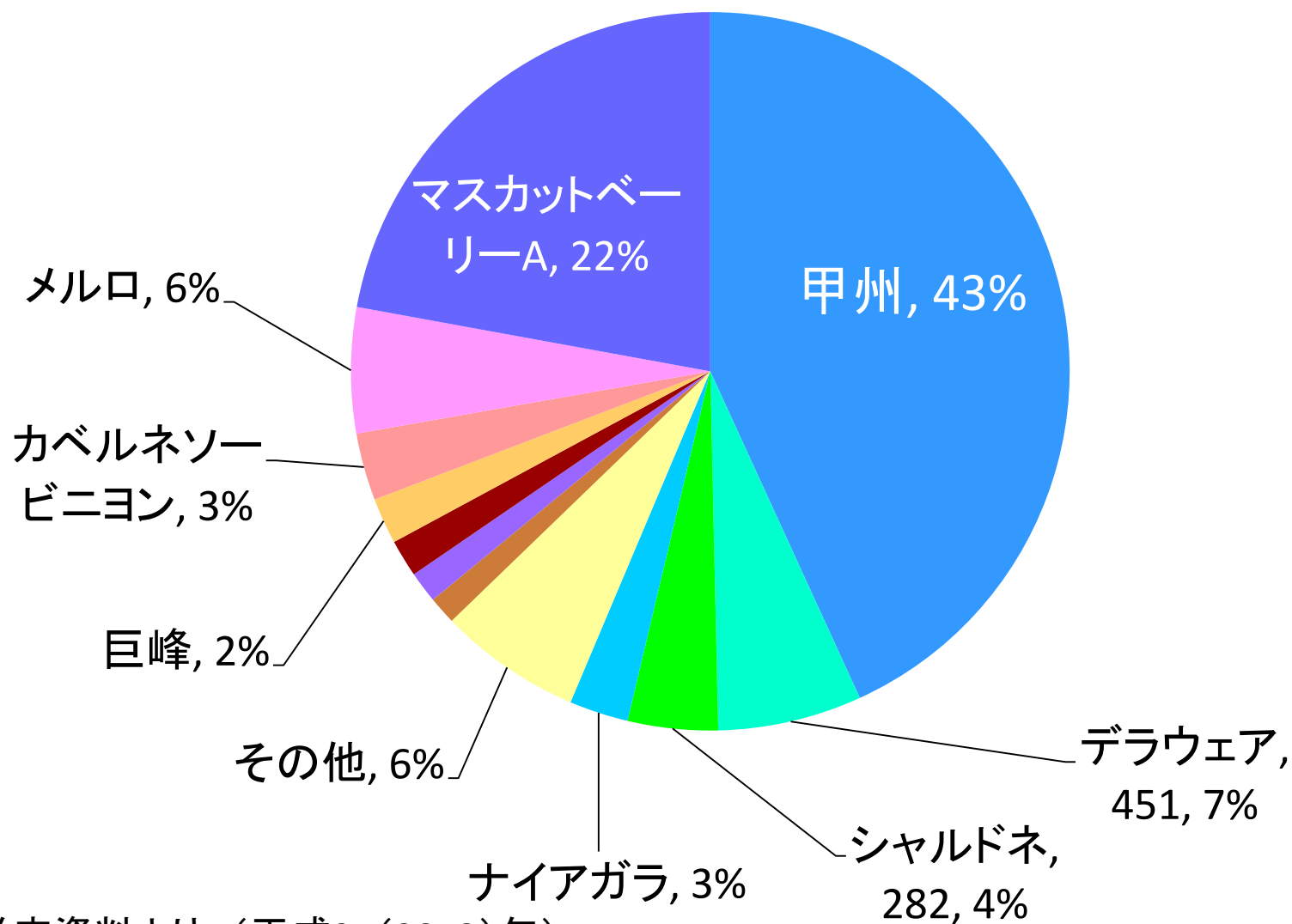
(写真提供:イカロス出版)

山梨県ワイン酒造組合・齋藤さん

収穫風景



# ワイン用ブドウ品種・山梨県(7,043 t)



国税庁資料より (平成25(2013)年)



## 山梨のブドウ畑

(写真提供:イカロス出版)

# 地理的表示「山梨」 または G.I. Yamanashi と表示



ラベルの例

(The Wine Kingdom No.83 より)



# 長野県ワイン協会・塚原さん      ワインの仕込み

(長野県塩尻市)



シャルドネ 垣根仕立て

(長野県塩尻市)

# 信州ワインバレー構想



(<http://www.nagano-wine.jp/> より)



都農ワイン・小畑さんと醸造スタッフ



都農ワイン





キャンベル

都農ワイン



シャルドネ

都農ワイン

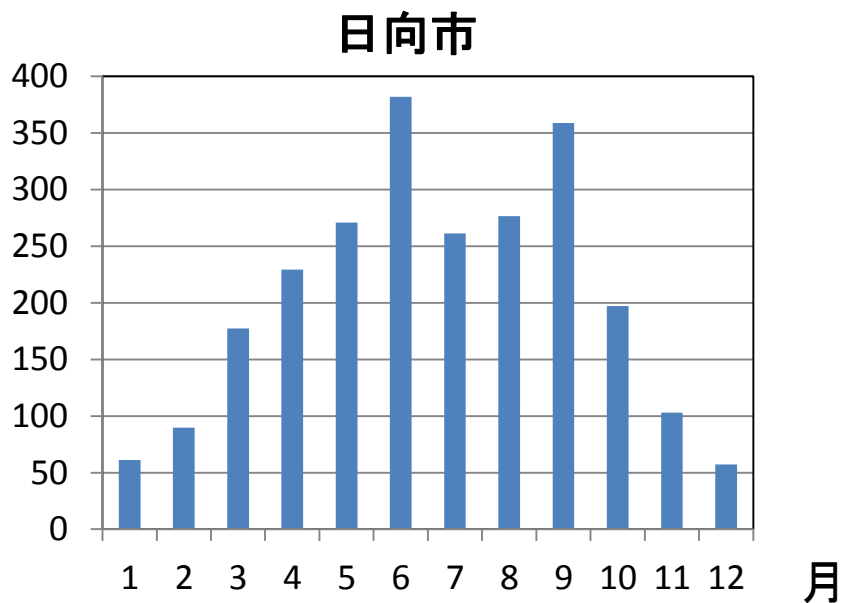
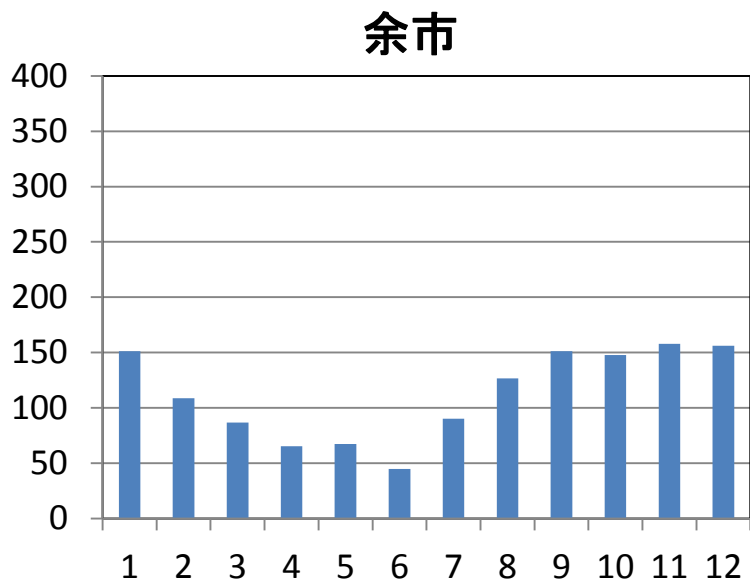
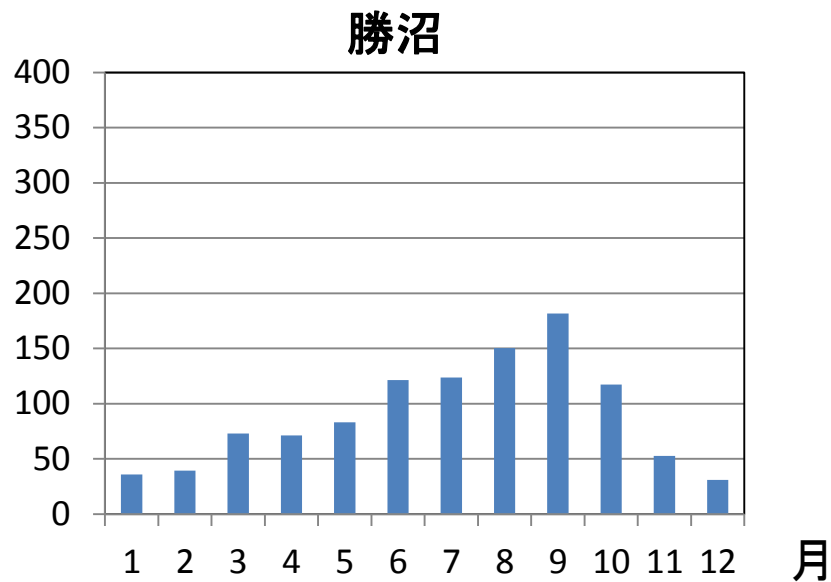
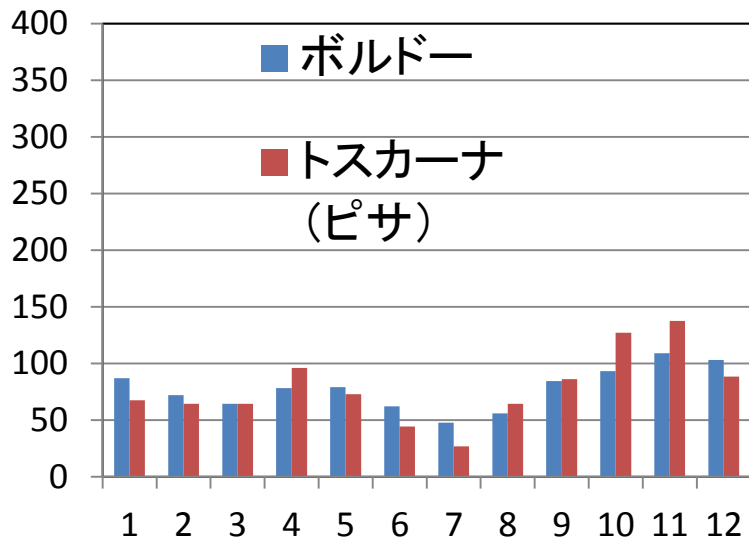
# 日本ワイン 今後の展望

1. 日本のワイン造りの視点から
2. 日本ワインのブランド価値向上のために

# 日本ワイン 今後の展望

## 1. 日本のワイン造りの視点から

### 1) 日本に適した栽培・醸造



## 各月の平均降水量(平年)

(気象庁HPより)



## 都農ワイン ブドウ園・レインカット栽培



## 都農ワイン ブドウの剪定



スマート棚仕立て・メルロ

(長野県塩尻市)





スマート棚仕立ての傘かけ

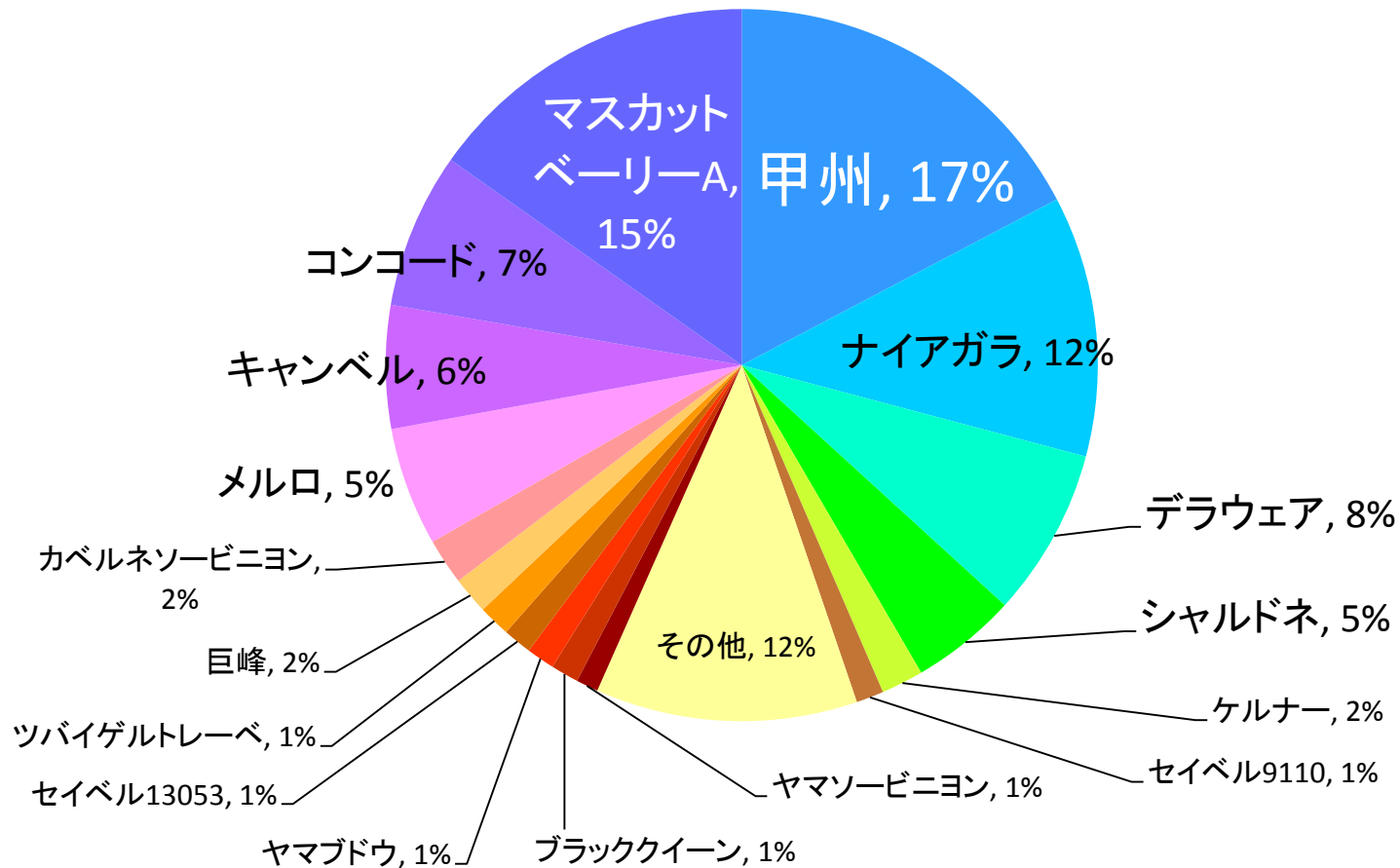
(長野県塩尻市)



スマート棚仕立て・シャルドネ

(長野県塩尻市)

# 日本のワイン用ブドウ品種



約19,000t(ブドウ生産量の約10%)

国税庁資料より (平成25(2013)年)



(山梨県果樹試験場)

甲州



世界が待っていた、日本の白ワイン。

# 開けよう、甲州。

甲州は、  
日本の葡萄品種として初めて  
OIV（葡萄・ワイン国際機構）に  
登録されました。 [詳しくはこちら](#)

世界が待っていた、日本の白ワイン。



# 日本ワイン 今後の展望

## 1. 日本のワイン造りの視点から

### 1) 日本に適した栽培・醸造



## 都農ワイン ワインの仕込み

# 日本ワイン 今後の展望

1. 日本のワイン造りの視点から
  - 1) 日本に適した栽培・醸造
  - 2) 技術者の育成
  - 3) 醸造用ブドウの確保





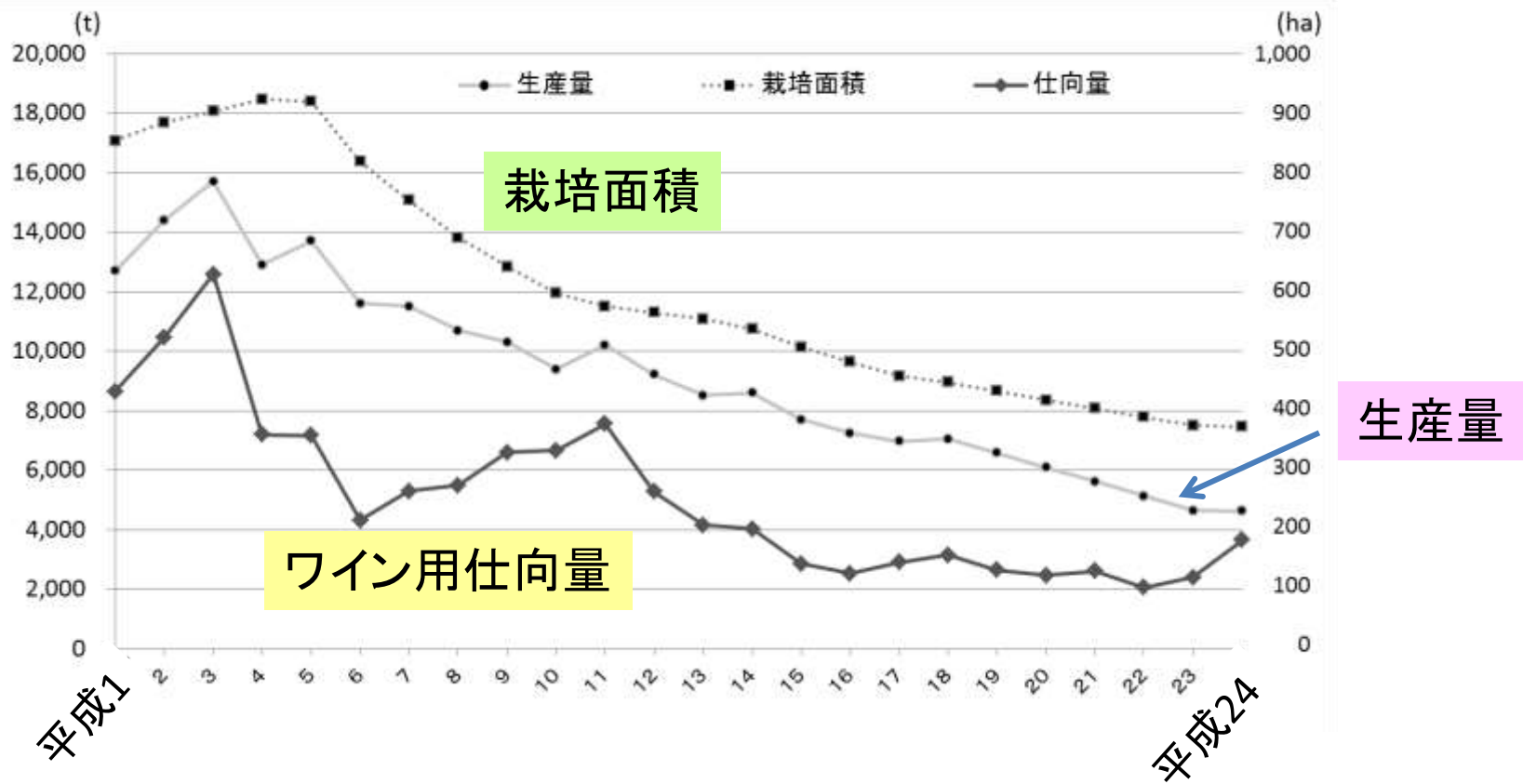
遊休荒廢農地



## 荒廃農地からのブドウ畑の造園



酒井ワイナリー ブドウ畑



## 甲州ぶどうの生産量と栽培面積、仕向量

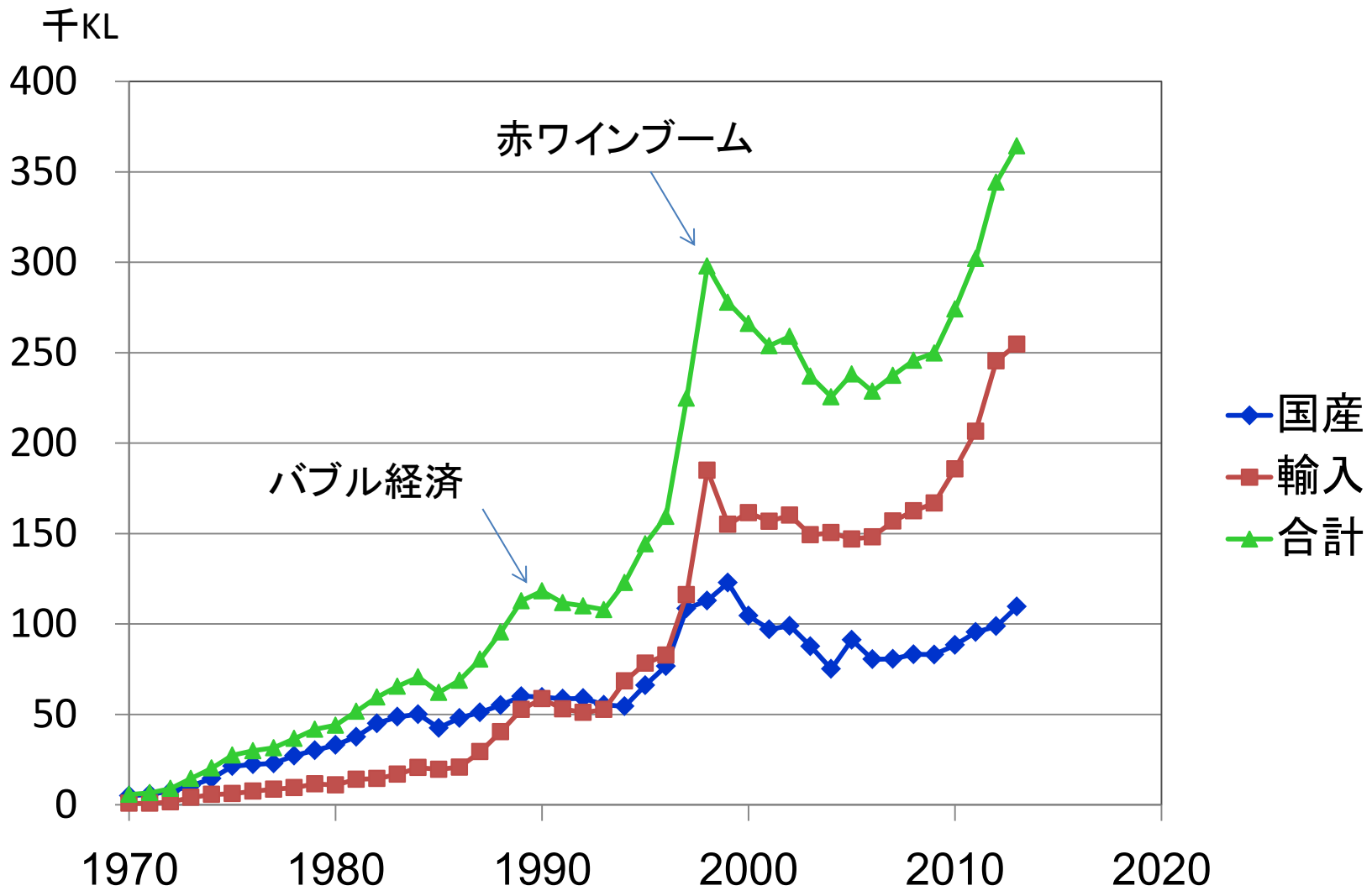
(注: 暫定版、平成19年以降は推計値、山梨県農政部)

# 日本ワイン 今後の展望

1. 日本のワイン造りの視点から
  - 1) 日本に適した栽培・醸造
  - 2) 技術者の育成
  - 3) 醸造用ブドウの確保

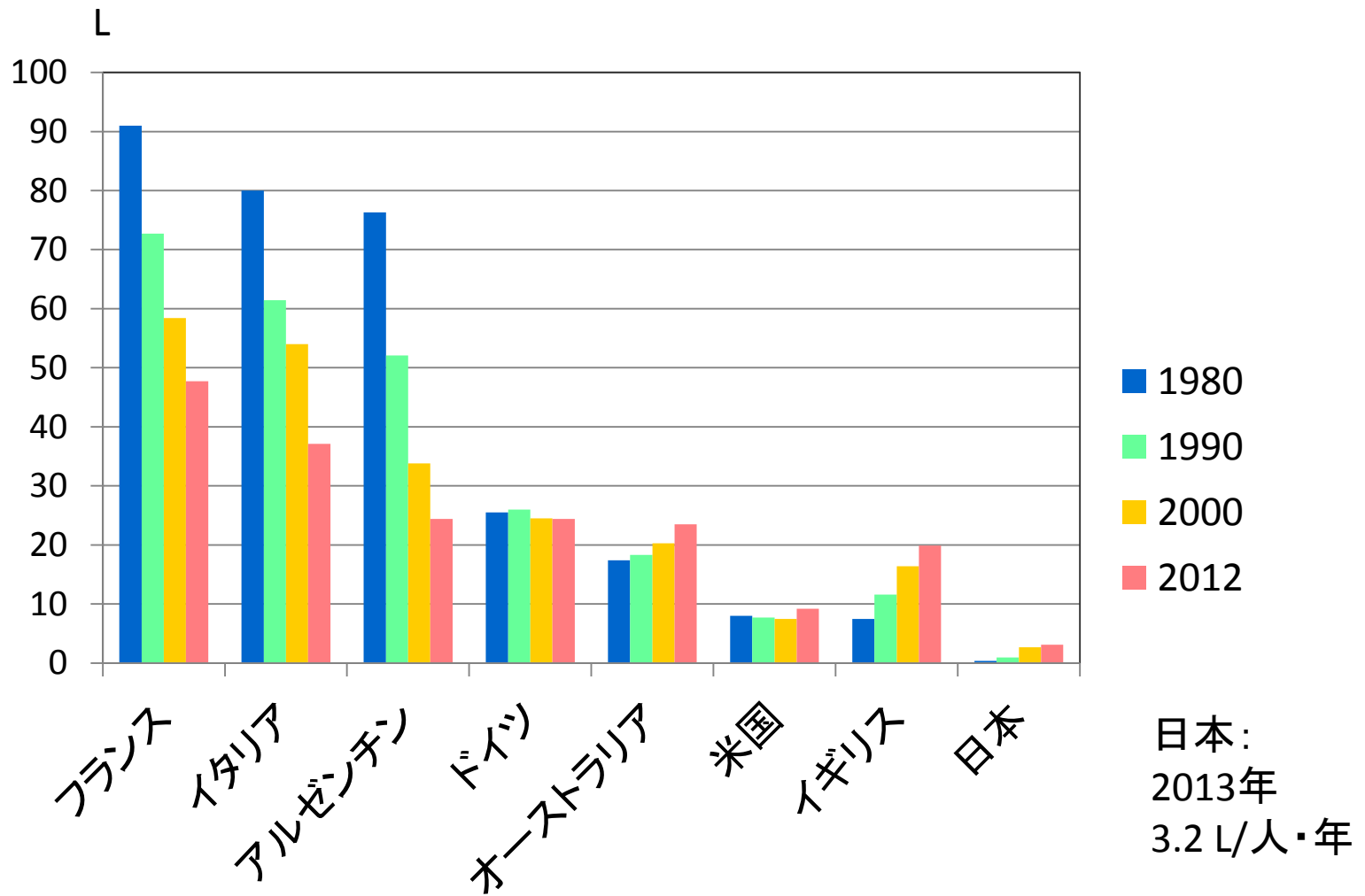
# 日本ワイン 今後の展望

1. 日本のワイン造りの視点から
2. 日本ワインのブランド価値向上のために



国税庁資料より

# 日本のワインの消費量

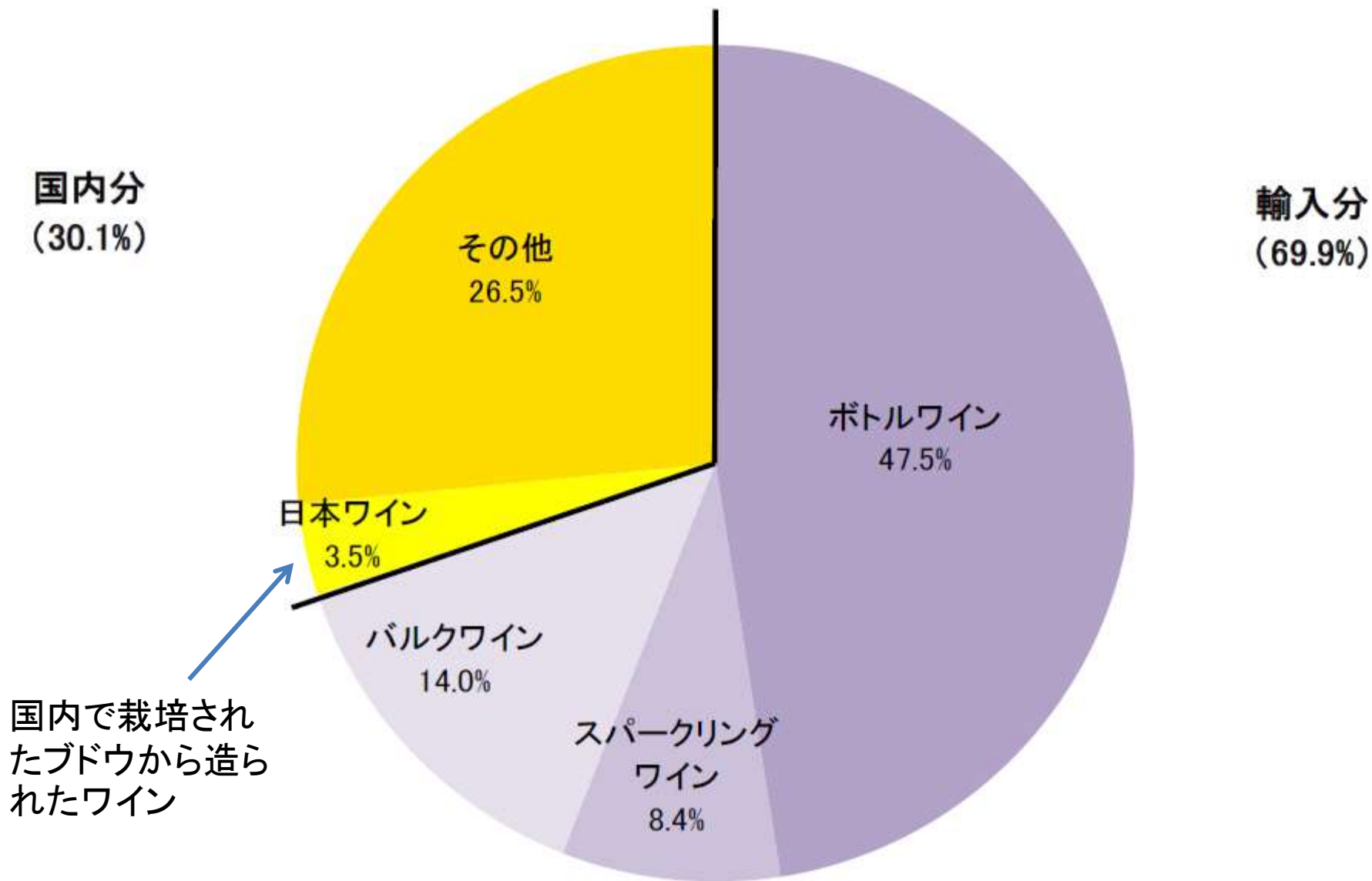


## 国民一人当たりのワインの年間消費量

OIV資料より  
日本のデータは国税庁資料



平成25年度 国内市場におけるワインの流通量の構成比(推計値)



国税庁資料より

# 日本ワイン 今後の展望

## 2. 日本ワインのブランド価値向上 のために

### 1) 輸入ワインとの差別化

**日南農産共同社**  
四季おくらや

農産物・加工品・調理・販売部門の社員、そして7名の専任スタッフがお客様のご来店をお手伝いし、旬の食材を届けていきます。新鮮な食材を届けるだけでなく、お客様のご要望に応じて、お料理の提案もさせていただきます。



# 今度は和食とマリアージュ!!

四季折々の食材を生かし、自然の美しさを表現する和食。  
その土地の気候や風土を表現するワインは地酒。  
地の食材、味噌、醤油、そして旨みが都農ワインと素敵なハーモニーを奏でます。



**ワイン**  
アツコウのこの  
地産地消もおすすめです。

**岩手 謙三**  
岩手県産のワインは、自然の恵みが生み出した味わい。地元産の食材と合わせることで、最高の和食が楽しめます。

**魚は日利き。**  
旬の魚を新鮮な状態で届ける。新鮮な魚を新鮮な状態で届ける。新鮮な魚を新鮮な状態で届ける。

**和食の技術は、  
から割きと焼きそばが基本。**  
和食の技術は、から割きと焼きそばが基本。和食の技術は、から割きと焼きそばが基本。

**① 酒肴**  
季節限定 海鮮刺身盛り  
＆ キャンペル・アーロードライ

サワラやアジと新鮮な魚の刺身を、酒肴がキーンとした爽やかな風味に仕上げます。ササギの旨味と香ばしさを、揚げたアスパラがアクセントに。おつまみにも、お酒の肴にもおすすめです。

**② 酒肴**  
地産地消の新鮮な魚介類を  
マスカット・ペリニ エステート

アツコウの地産地消の新鮮な魚介類を、マスカット・ペリニ エステートの爽やかな酸味が引き立てます。おつまみにも、お酒の肴にもおすすめです。

**③ 酒肴**  
天然素材の地産地消を  
Hyakue エグストラセップ

天然素材の地産地消の新鮮な魚介類を、Hyakue エグストラセップの爽やかな酸味が引き立てます。おつまみにも、お酒の肴にもおすすめです。

**④ 酒肴**  
山菜の芽生え  
＆ シャドネ アンパルセード

山菜の芽生えの爽やかな酸味が、シャドネ アンパルセードの爽やかな酸味を引き立てます。おつまみにも、お酒の肴にもおすすめです。

**⑤ 酒肴**  
山菜の芽生え  
＆ シャドネ アンパルセード

山菜の芽生えの爽やかな酸味が、シャドネ アンパルセードの爽やかな酸味を引き立てます。おつまみにも、お酒の肴にもおすすめです。

**岩手 謙三**  
岩手県産のワインは、自然の恵みが生み出した味わい。地元産の食材と合わせることで、最高の和食が楽しめます。



**旬の食材を熟知したプロフェッショナルと  
素材の力を生かす技術で、ここでしか味わえない旬を醸す。**

旬の食材を生かす技術で、ここでしか味わえない旬を醸す。旬の食材を生かす技術で、ここでしか味わえない旬を醸す。

**① 酒肴**  
旬と旬の地産地消

旬の食材を生かす技術で、ここでしか味わえない旬を醸す。旬の食材を生かす技術で、ここでしか味わえない旬を醸す。

**② 酒肴**  
天然素材の地産地消

天然素材の地産地消の新鮮な魚介類を、Hyakue エグストラセップの爽やかな酸味が引き立てます。おつまみにも、お酒の肴にもおすすめです。

**③ 酒肴**  
山菜の芽生え

山菜の芽生えの爽やかな酸味が、シャドネ アンパルセードの爽やかな酸味を引き立てます。おつまみにも、お酒の肴にもおすすめです。

**④ 酒肴**  
山菜の芽生え

山菜の芽生えの爽やかな酸味が、シャドネ アンパルセードの爽やかな酸味を引き立てます。おつまみにも、お酒の肴にもおすすめです。

**⑤ 酒肴**  
山菜の芽生え

山菜の芽生えの爽やかな酸味が、シャドネ アンパルセードの爽やかな酸味を引き立てます。おつまみにも、お酒の肴にもおすすめです。

**岩手 謙三**  
岩手県産のワインは、自然の恵みが生み出した味わい。地元産の食材と合わせることで、最高の和食が楽しめます。

**旬の食材を熟知したプロフェッショナルと  
素材の力を生かす技術で、ここでしか味わえない旬を醸す。**

旬の食材を生かす技術で、ここでしか味わえない旬を醸す。旬の食材を生かす技術で、ここでしか味わえない旬を醸す。

**① 酒肴**  
旬と旬の地産地消

旬の食材を生かす技術で、ここでしか味わえない旬を醸す。旬の食材を生かす技術で、ここでしか味わえない旬を醸す。

**② 酒肴**  
天然素材の地産地消

天然素材の地産地消の新鮮な魚介類を、Hyakue エグストラセップの爽やかな酸味が引き立てます。おつまみにも、お酒の肴にもおすすめです。

**③ 酒肴**  
山菜の芽生え

山菜の芽生えの爽やかな酸味が、シャドネ アンパルセードの爽やかな酸味を引き立てます。おつまみにも、お酒の肴にもおすすめです。

**④ 酒肴**  
山菜の芽生え

山菜の芽生えの爽やかな酸味が、シャドネ アンパルセードの爽やかな酸味を引き立てます。おつまみにも、お酒の肴にもおすすめです。

**⑤ 酒肴**  
山菜の芽生え

山菜の芽生えの爽やかな酸味が、シャドネ アンパルセードの爽やかな酸味を引き立てます。おつまみにも、お酒の肴にもおすすめです。

# 和食と都農ワイン

# ジビエ、いただきます。

## ジビエとは

「ジビエ」とはフランス語で鳥獣を意味する言葉で、鳥獣の肉を指す言葉として使われることが多くあります。フランス料理の世界では、鳥獣の肉を高級食材として扱われてきました。近年では、環境意識の高まりや、食の安全・安心を重視する消費者の増加により、国内でも鳥獣の肉が注目されています。本誌では、鳥獣の肉を美味しくいただくための調理法や、鳥獣の肉をいただく際の注意点についてご紹介します。



鳥獣の肉をいただく際の注意点

鳥獣の肉は、新鮮な肉をいただくことが大切です。肉の色や臭い、味を確認し、新鮮な肉かどうかを確認してください。また、肉をいただく際は、十分に加熱し、肉の中心まで火が通っていることを確認してください。鳥獣の肉は、アレルギー反応を引き起こす可能性があります。アレルギーをお持ちの方は、肉をいただく前に医師に相談してください。



鳥獣の肉をいただく際の注意点

## 猪汁 地どれ柚子胡椒



猪汁がおいしいのは、地産の食材がおいしいから。地産の食材をたっぷり使った、地産の味を堪能してください。



地産の食材がおいしいから

## 猪チャーシュー



猪チャーシューがおいしいのは、地産の食材がおいしいから。地産の食材をたっぷり使った、地産の味を堪能してください。



地産の食材がおいしいから

## 猪と鹿ミートソースパスタ



猪と鹿ミートソースがおいしいのは、地産の食材がおいしいから。地産の食材をたっぷり使った、地産の味を堪能してください。



地産の食材がおいしいから

## 鹿肉のカルパッチョ



鹿肉のカルパッチョがおいしいのは、地産の食材がおいしいから。地産の食材をたっぷり使った、地産の味を堪能してください。



地産の食材がおいしいから



## ジビエを考える

最近何となく注目されているジビエ料理。ジビエとは、鳥や鹿などの野生動物の食用肉のこと。自然を駆け巡ったジビエは美味であり、健康にもよい食材です。しかし、鳥獣の減少や高齢化、鳥獣被害という深刻な社会問題も起っています。今更には、ジビエ料理の魅力を伝えることは、自然と社会問題も併せて考えていこうと思います。



自然に感謝！命に感謝！

## 鹿肉のカツレツ



鹿肉のカツレツがおいしいのは、地産の食材がおいしいから。地産の食材をたっぷり使った、地産の味を堪能してください。



地産の食材がおいしいから

## 鹿肉の唐揚げ



鹿肉の唐揚げがおいしいのは、地産の食材がおいしいから。地産の食材をたっぷり使った、地産の味を堪能してください。



地産の食材がおいしいから

## 猪と鹿肉合挽き生ソーセージ



猪と鹿肉合挽き生ソーセージがおいしいのは、地産の食材がおいしいから。地産の食材をたっぷり使った、地産の味を堪能してください。



地産の食材がおいしいから

## 鹿肉ソーテー 地どれ蜂蜜ソース



鹿肉ソーテーがおいしいのは、地産の食材がおいしいから。地産の食材をたっぷり使った、地産の味を堪能してください。



地産の食材がおいしいから

## インパクト

インパクトが強いのは、鳥獣の肉がおいしいから。鳥獣の肉をたっぷり使った、鳥獣の味を堪能してください。



鳥獣の肉をいただく際の注意点

鳥獣の肉は、新鮮な肉をいただくことが大切です。肉の色や臭い、味を確認し、新鮮な肉かどうかを確認してください。また、肉をいただく際は、十分に加熱し、肉の中心まで火が通っていることを確認してください。鳥獣の肉は、アレルギー反応を引き起こす可能性があります。アレルギーをお持ちの方は、肉をいただく前に医師に相談してください。



鳥獣の肉をいただく際の注意点



# ジビエと都農ワイン

# 日本ワイン 今後の展望

## 2. 日本ワインのブランド価値向上 のために

- 1) 輸入ワインとの差別化
- 2) 地域のワイン、地域のワイナリー



## 都農ワイン ワイン祭り



塩尻 ワイナリーフェスタ



山梨ニューボーマつり @日比谷公園



# 日本ワイン 今後の展望

## 2. 日本ワインのブランド価値向上 のために

- 1) 輸入ワインとの差別化
- 2) 地域のワイン、地域のワイナリー
- 3) 地域ブランドの形成

# 気候の変化

## 1月～2月の平均最低気温の変化（松本測候所）

気象庁





メルロ 垣根仕立て

(長野県塩尻市)



竜眼(善光寺)ブドウ

# Yamanashi Wineries Fair

山梨ワイナリーズフェア—地理的表示「山梨」のワインを味わう—  
2015年12月5日(土)・6日(日) ハリウッドプラザSFホール(六本木ヒルズ)

[はじめに](#)

[フェア概要](#)

[ワークショップ](#)

[参加ワイナリー](#)

[地理的表示  
「山梨」とは？](#)



[e+ イベント・マーケティング](#)



19社のワイナリーがハリウッドプラザ(六本木ヒルズ)に集結!!  
東京でなかなか味わえない数十種類のワインを楽しむ特別な2日間です。

山梨県は、明治初期から長く老舗や平産に新設された醸造所など、

約80のワイナリーが集まる日本を代表するワイン産地です。



山梨ワイナリーズフェア @六本木ヒルズ

# 日本ワイン 今後の展望

1. 日本のワイン造りの視点から
2. 日本ワインのブランド価値向上のために

# 日本ワイン 今後の展望

ご清聴ありがとうございました！