



## ～「甲州」で花開いた日本のワイン～

### 前編からの続き



本間先生

前回、山梨県は日本ワイン発祥の地だということまで話したわね。



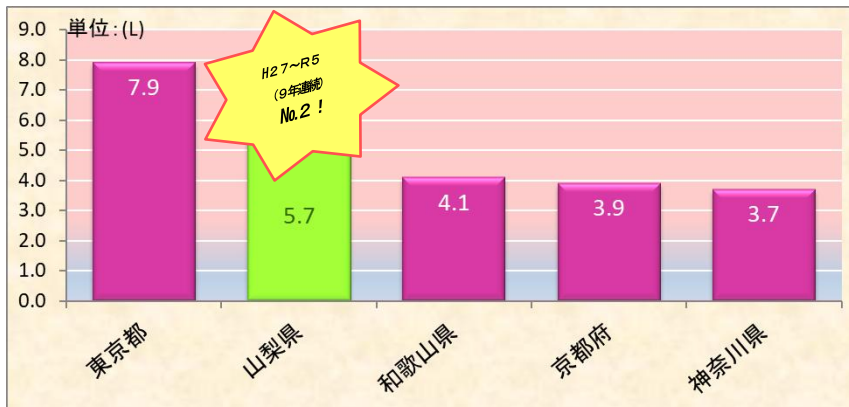
ルイ君

こんなに長い歴史があるから、山梨県の人にはワインがとっても好きだし、ワインが誇りなんだよね。

そうなの。  
山梨県はワインをはじめとする果実酒の消費量が多いのよ。



図1 R5年度 成人1人当たりの果実酒\*販売（消費）数量（上位5県）



※ 「酒類製造業及び酒類卸売業の概況」より  
果実酒のうち、ぶどう（濃縮果汁を含む）を原料とした果実酒を「ワイン」として表記。

※ 「酒のしおり」より  
「果実酒」とは、果実を原料として発酵させたもの（アルコール分が20度未満のもの）、果実に糖類を加えて発酵させたもの（アルコール分が15度未満のもの）、果実酒にオークを浸して成分を浸出させたものをいう。

※ グラフの数値は「酒のしおり」の果実酒（Fruit wine）の数値であり、ぶどう以外のワインも含む。

「酒類製造業及び酒類卸売業の概況（令和7年アンケート）」（国税庁）

[https://www.nta.go.jp/taxes/sake/shiori-gaikyo/seizo\\_orooshiuri/r07/index.htm](https://www.nta.go.jp/taxes/sake/shiori-gaikyo/seizo_orooshiuri/r07/index.htm)

「酒のしおり（令和7年7月）」（国税庁） <https://www.nta.go.jp/taxes/sake/shiori-gaikyo/shiori/01.htm>



わあー、成人1人当たりの消費量が2位だ。しかも9年連続！



「ふえふき旬感ネット」 <https://fuefuki-syunkan.net/>

山梨県では、特産のぶどうで造ったワインが親しまれているんですね。



なみちゃん

そうよ。  
山梨県では一升瓶に入ったワインがスーパーで売られていたり、晩酌では、湯呑茶碗でワインを楽しんだりすることも珍しくないの。





そう言えば、  
酒造の守護神を祭っている甲斐国一宮  
浅間神社では、奉納された一升瓶ワイン  
が、「御神酒（おみき）」としてふるまわ  
れているそうよ。



「御神酒（おみき）」って神様にお供えし  
て、お清めにごいただくお酒でしょ。  
清酒じゃないんだ。珍しいね。



「ふえふき旬感ネット」 (<https://fuefuki-syunkan.net/>)



余談ですが…

太宰治が甲府に逗留した際の事を書いた小説、『**新樹の言葉**』（昭和14年頃）にも「一升瓶ワイン」が出てきます。

「押入れから甲州産の白葡萄酒の一升瓶を取り出し、茶呑茶碗で、がらがら飲んで、酔って来たので蒲團ひいて寝てしまった。」



山梨では気取らない飲み方がされていて、  
県民の日常にワイン文化が根付いていることがわかるわ。



太宰治の小説「新樹の言葉」にも“白  
葡萄酒の一升瓶を取り出し茶呑茶碗でのん  
だ”と書かれているよ。  
太宰治も山梨県産ワインを飲んでいたんだね。

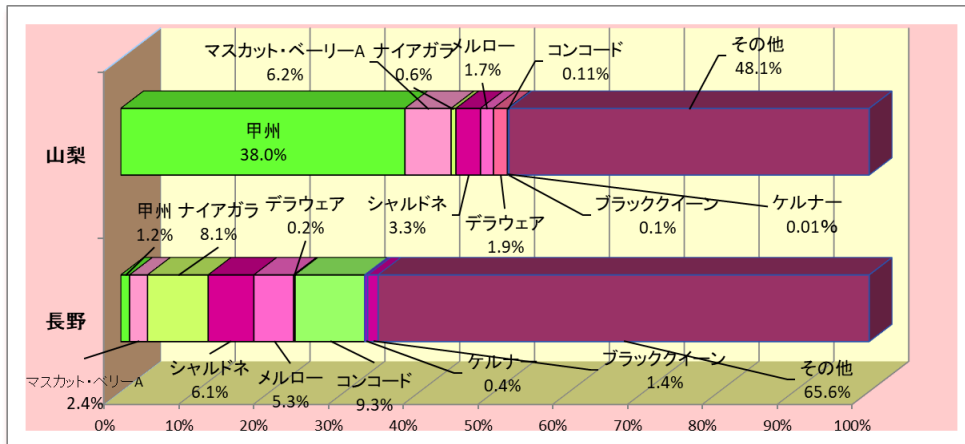


甲州ぶどう（甲州）

「甲州」は、日本で古くから栽培されている品種で、山梨県で造られる  
日本ワインは「甲州」を原料とした「甲州ワイン」が多いのよ。  
お隣の長野県と比べてみましょう。



図2 R6年度 ワイン原料用国産ぶどう 品種別\*受入数量の割合



「酒類製造業及び酒類卸売業の概況（令和7年アンケート）」 ([国税庁](https://www.nta.go.jp/taxes/sake/shiori-gaikyo/seizo_orooshiuri/r07/index.htm))  
[https://www.nta.go.jp/taxes/sake/shiori-gaikyo/seizo\\_orooshiuri/r07/index.htm](https://www.nta.go.jp/taxes/sake/shiori-gaikyo/seizo_orooshiuri/r07/index.htm)  
 ※ 全国のワイナリーで受け入れられたぶどうのうち、上位10位の品種



へえー、隣同士の県でもこんなに違うんだ。  
地域の特徴がよく分かるなあ〜。

## 日本ワインの主な原料ぶどう



甲州

日本で古くから栽培されている品種。  
果皮は淡紅色で耐病性、  
貯蔵性に優れる。

高糖度で多汁な黒色種。



コンコード



マスカット・ベリーA

山梨

病気に強く豊産性。  
果皮は紫黒色で、完熟果  
は濃厚な味わい。

糖度が高く、香りが  
強い黄色種。



ナイアガラ

長野



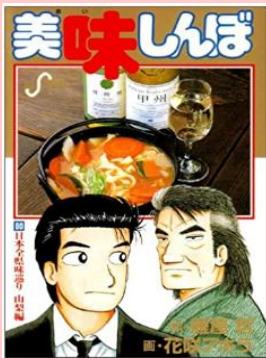
ちなみに「甲州」から造った  
甲州ワインは、柑橘系の爽  
やかな香りと穏やかな酸味  
が特徴で、洋食だけでなく、  
和食の「だし」や生魚にも合  
うと言われているわ。  
酸が控えめで鉄分が少ない  
から、料理と合わせても生  
臭くならないんですって。





### オススメ!

漫画『美味しんぼ』80巻（日本全県味巡り山梨編）には、甲州ワインに合わせる料理として、ほうとう、ヒメマス、凍みイモ、イノブタ、甲州地鶏など、山梨ならではの素材や料理が登場します。



©雁屋 哲・花咲アキラ／小学館

「テロワール」というフランス語は、土地の気候、地勢、地質など土地環境を示す言葉だけど、「同じテロワールで作った食材同士は相性が良い」と言われているの。  
そうそう、ホームページで山梨県産ワインに合う山梨の郷土料理が紹介されていたので、今度試してみようかしら。



山梨県産のジビエとワイン

### 山梨ワインと、ワインにぴったりの料理

ワインの味を決める重要な要素であるテロワール。その土地の気候、地勢、地質など土地環境を示すフランス語ですが、同じテロワールで作った食材同士は相性が良いと言われています。山梨で開発された魚「富士の介」や甲州地どりなど、地元食材を使ったメニューや郷土料理など、山梨ワインとのマリアージュが楽しめるメニューのほか、県内外のおすすめレストランも数多くあります。

[→特集一覧を見る](#)

甲州ワイン、山梨県産ワインにあう料理のレシピを学校法人服部学園服部栄養専門学校の前理事長に開発してもらいました。  
山梨ワインとぴったりの料理を作って、おいしく食べて飲みましょう。

[→甲州ワインに合う新しい郷土料理 \(PDF : 977KB\)](#)

[→山梨県産ワインに合う新たな郷土料理 \(PDF : 243KB\)](#)

「山梨ワインと、ワインにぴったりの料理」(富士の国やまなし観光ネット) (<https://www.yamanashi-kankou.jp/taste/wine/index.html>)



そう言えば、山梨のワインが国際コンクールで賞を取ったって聞いたんですけど、本当ですか？

山梨のワインは様々な国際コンクールで入賞しているのよ！  
有名なイギリスの「デキャンタ・ワールド・ワイン・アワード」では、  
ここ最近甲州ワインが毎年賞を取っているわ。



2004年から開催されている、イギリスのワイン雑誌「デキャンタ」が主催する国際ワインコンクールです。  
世界中から1万8千点以上がエントリーし専門家が100点満点で評価。95点以上を金賞とし、この中から特に優れた銘柄  
がプラチナ賞に選ばれます。さらに、プラチナ賞の中から厳選されたトップ50銘柄に「BEST IN SHOW (ベスト イン ショー)」  
が与えられます。

デキャンタ・ワールド・ワイン・アワード (<https://www.decanter.com/decanter-awards/>)



デキャンタ・ワールド・ワイン・アワード2024

「ベスト イン ショー」



SUNTORY FROM FARM  
登美 甲州 2022



デキャンタ・ワールド・ワイン・アワード2025

「ゴールド賞」



ロリアン  
甲州 Vigne de Nakagawa 2024



甲州ぶどうの「山梨ワイン」が、世界に認められているんですね。

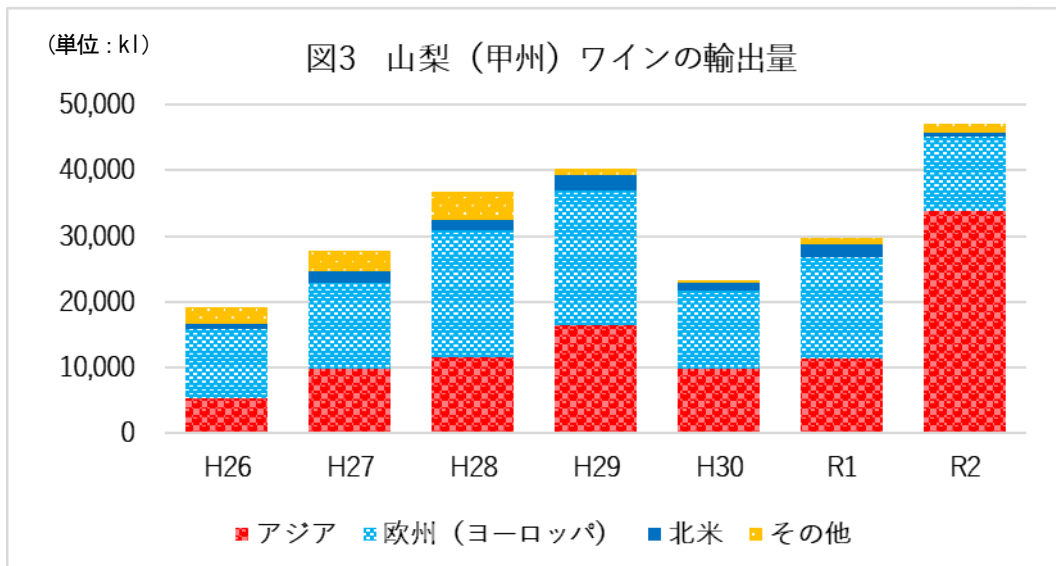
## ～ぶどう酒（ワイン）の地理的表示「山梨」について～

- 地理的表示制度は、酒類や農産品について、ある特定の産地ならではの特性（品質、社会的評価等）が  
確立されている場合に、当該産地内で生産され一定の生産基準を満たした商品だけが、その産地名（地  
域ブランド）を独占的に名乗ることができる国際的な制度です。
- 日本では、「酒類の地理的表示に関する表示基準」に基づき、「ぶどう酒（ワイン）」について、  
平成 25 年に「山梨」が初めて指定されました。

要するに、「ブルゴーニュ」や「ボルドー」などと一緒ってことね♡

より多くの人々に、山梨ワインを知ってもらうため、世界のワイン情報の発信地  
であるロンドンで、毎年プロモーションも行っているの。  
グラフからも「山梨（甲州）ワイン」の輸出実績が増加傾向にあることがわかるわ。





出典: 県内ワイナリー実態調査(山梨県ワイン酒造組合、山梨県(産業労働部・農政部))

※R2は未確定値



アジアと欧州(ヨーロッパ)が多いね!  
山梨から世界を目指して頑張っているんだね。すごいなー。

山梨県内のワイン生産者などでつくる「KOJ」\*という団体が、「甲州ワイン」を世界で認められるワインにするために頑張っているのよ。



※ KOJ (KOSHU OF JAPAN) (<http://www.koshuofjapan.com/ja/index.html>)

山梨県内のワイン生産者15社と甲州市商工会、甲府商工会議所、山梨県ワイン酒造協同組合によって2009年7月に設立された団体。

『甲州ワインを世界で認められるワインへ。』をコンセプトに、2010年から世界のワインマーケットの中心地、イギリスでプロモーション活動を行っている。



湯呑茶碗で飲む文化がある一方で、国際コンクールで賞を取るワインもあるなんて、びっくり!山梨ワインって、本当に奥が深いね。

わたし、もっと山梨ワインのことが知りたくなっちゃった。



それじゃあ、「ワインツーリズム」\*というのはどう?



「ワインツーリズム」ってなんですか?



ぶどうもワインも人も歴史も景観も、産地ならではのすべての魅力を、散策を交えて全身で感じる旅、それが「ワインツーリズム」よ。



## ～ワインツーリズムってなに？～

ワインを味わうことは、その原料となるぶどうを育んだ土地の自然/人間・文化を全身で味わうこと。ワイナリーを巡り、造り手と触れ合い、彼らの造るワインを味わう。そのワインが生まれた土地を散策しながら、食や文化を楽しむ。ワインツーリズムとはそんな旅のスタイルです。

単なる「ワイナリー巡り」や「ワイナリーツアー」とは違います。ワインを飲むだけ、醸造家の話しを聞くだけではありません。ぶどうもワインも人も歴史も景観も、産地ならではの全ての魅力を散策を交えて全身で感じる旅、それが「ワインツーリズム」です。



地図を片手に、  
ワインの生い立ちをたどるのね。



※「ワインツーリズム®」 — ワインツーリズムは一般社団法人ワインツーリズムの商標登録です。  
ワインツーリズムやまなし (<https://www.yamanashiwine.com>)



日本で一番ワイナリーが集まる峡東地域は、ぶどう畑が広がる風景の中に歴史的なワイナリーが点在しているの。それらは「葡萄畑が織りなす風景」として、日本遺産にも認定されたのよ。  
ワインツーリズムにはぴったりね。



※ 日本遺産「葡萄畑が織りなす風景～山梨県峡東地域～」では、「現在、峡東地域は60を超える日本一のワイナリー集積地に発展」と紹介されており、また、「富士の国やまなし 峡東ワインリゾートガイドマップ」によると、散策ルートとして47のワイナリーが掲載されています。

「葡萄畑が織りなす風景～山梨県峡東地域～」公式サイト  
(<https://kyoto-japan-heritage.jp/>)

「日本遺産「葡萄畑が織りなす風景～山梨県峡東地域～」映像コンテンツについて」(山梨県観光文化・スポーツ部観光資源課)  
(<https://www.pref.yamanashi.jp/webtv/tokushu/budou190418short.html>)

「峡東ワインリゾート」  
(<https://wineresort.jp/>)

地図引用：  
山梨県観光文化・スポーツ部文化振興・文化財課  
「日本遺産に認定されました」(山梨県)  
(<https://www.pref.yamanashi.jp/bunka/bunkazaihogo/japanheritage.html>)



先生～！  
僕たち子どもだから、お酒飲めないんだけど！



あらら、そうだったわね。  
それじゃ、山梨で採れたぶどうを使った  
100%ぶどうジュースをどうぞ。

国、山梨県及び市町村では、他にも様々な統計調査が行われています。  
統計調査に、御協力よろしくお願いたします。

(参考) 総務省統計局が開設している統計学習サイトを紹介します。

「なるほど統計学園」 <http://www.stat.go.jp/naruhodo/index.html>

### 【キャラクター紹介】



今回はなみちゃん、ルイ君、  
本間先生が登場しています。

※キャラクターは総務省統計局の承諾を得て使用しています。