

## 海洋酵母ワインの話

みなさん、海洋酵母ワインという耳慣れないワインが街の酒屋さんで売られていることをご存知ですか。バラの花の豊かなアロマが、清潔でキレイのよい味を醸し出すというので大変な人気。主として若い女性に愛されて、大いに珍重されているのですが。

さらに、これが山梨大学で開発されたということをご存知でしょうか。今日は、その開発の物語をお話しましょう。

### ワイン寸史

海洋酵母ワインが生まれたのは、[山梨大学ワイン科学研究センター](#)です。このセンターは、日本の大学で唯一、ワインに関する専門研究機関です。ワインは、もともと西欧の飲み物、特にフランスを中心とした地中海気候の地域で産するお酒です。

このワインが、日本に紹介されたのは、安土桃山時代。時の権力者織田信長が、宣教師フロイスの持参したワインを日本人としてはじめて飲んだとされています。このときのワインは「珍多」と言ったと、『信長記』にあるそうですが、珍多 チンタ tint と連想すれば、赤味の酒、それも長い航海の果てに日本に着いたのですから、余程アルコール分の強い強化赤ワイン(赤ワインにブランデーをブレンドしたフォーティファイドワイン)が想像されます。ポートワインをイメージすればよいでしょう。

キリスト教とともに紹介されたワインは、徳川政権の禁教政策とともに消滅し、ワインにとって暗黒の時代が300年の長きにわたって続きます。そして、ワインが再び日本人の前にその姿を現したのは、明治維新になってからのことでした。

明治政府の殖産政策は、没落士族の職業開発の意味がありましたから、フランスに真似てワインの醸造を目指しました。ボルドー産の苗木を日本中に配って、帰農した武士の家族に植え付けさせ、その実を採ってワインを作り、それを売って生計を立てようというのです。ところが、ブドウの若木が順調に育っているまさにその時、苗木に付いてフランスから帰化した寄生虫フィロキセラが猛威を奮い、日本のブドウはあっという間に壊滅してしまいました。1885年のことでした。

そういう中であって、山梨県の伝統的ブドウ品種はアメリカ系原種であったために、フィロキセラ耐性を持っていたので、これだけが日本のブドウとして生き残ったのです。いま、ブドウといえば甲州、甲州といえばブドウというほど山梨のブドウは有名ですが、その起源はここにあったのです。

甲府盆地は、朝晩の気温較差が激しく、水はけのよい南斜面はブドウ栽培に適地。この地の利を活かして、山梨県では1877年には、日本初の「葡萄酒」醸造が開始されました。土屋毅憲・高野正誠という勝沼の二人の青年はフランスシャンパーニュ地方トロワに留学、本格的ワイン醸造技術を学び、ついにこの地を、日本のワイン醸造のメッカに育て上げました。その進取性と先見性には、現代の私たちにも学ぶところが少なくありません。

### 山梨大学のワイン研究

こういう地域環境の中で、山梨大学はワイン研究のメッカとなったのですが、その道は必ずし

も平坦ではありませんでした。

山梨大学のワイン研究の出発は、本当のところ、おいしいワインを造るところにはありませんでした。ワインは、熟成中そのビンの中に酒石酸エチレンジアミンの結晶が成長します。この結晶は、圧電性を持っています。圧電性というのは、応力をかけると正または負の電圧が発生し、またこの結晶に電圧を加えると、厚さが変化します。これが、高周波の振動子として、特に潜水艦探索用ソナーの発信源として軍事兵器に転用されました。その開発生産こそが1940年代初頭のワイン研究の主目的だったのです。潮解性という欠点のあるこの酒石酸結晶は、今では水晶振動子に全て置き換えられていますが、この時代はこれが先端素材だったのです。(ちなみに、人工水晶の製造に世界で最初に成功したのも山梨大学でした。)

そして、本格的ワイン研究に移行したのは、戦争が終わった1946年。現ワイン科学研究センターの前身である「醗酵化学研究施設」が山梨大学工学部に併設されたときからです。

爾来、本センターは、地場ワイン会社、その後ここ山梨県下に立地した大手ワイン企業の、ワイン製造技術の中核組織として機能してきました。今日では、北は北海道から南は九州地方まで、全国にワイン産地は拡大していますが、その殆どの地域で、本学で学習し、技術を修得して卒業した人々がワイン生産に従事しているといつて間違いではありません。

## 海洋酵母ワインの誕生

ところで、日本のワインには、高温多湿の亜熱帯気候の中で、地中海気候の地域に伍してワインを作るという過酷な条件が課せられています。高温多湿の地域では、炭水化物を多く含む食品が食され、ワインとの相性は必ずしもよいものではありません。日本酒といわれる清酒や蒸留酒である焼酎が発達したのはそのためでした。

そういう中であって、海洋酵母ワインが多くの人々から支持されたのは、炭水化物の多い日本食と実に相性がよいということです。特に寿司との相性は抜群で絶妙です。

この**海洋酵母ワイン**は、山梨大学ワイン科学研究センターの柳田藤寿助教授のグループによって開発されました。ワイン酵母は、三共製薬株式会社が海中から採取したのですが、甲州ブドウを原料とする白ワインおよびロゼワインにこの酵母を適用するための醸造条件を見つけ出したのが、このグループです。無数の試行錯誤の結果、最適なプロセス工程を決定したものです。

さて、こうして開発された海洋酵母ワインを国内の各メーカーに公開し、事業化について打診しました。多くのメーカーから問い合わせがありましたが、最後にサッポロビールの系列であるサッポロワイン株式会社が、勝沼のシャトーにおいて、この技術を事業化することになりました。

発売前にはせいぜい3,000本も販売できれば大成功と評されていました海洋酵母ワインでしたが、発売と同時に市場の反響は驚くべきもので、あっという間に12万本が完売されてしまいました。その後さらに人気はうなぎ上り、毎年増産を続けて、今に至っています。

その味の秘密は、バラの花の香の「2-フェネチルアルコール」が、通常のワインの倍以上も含まれていること、コハク酸を大量に含み、それが深みのあるコクを作り出しているのです。みなさんも、ぜひ山梨大学生れの海洋酵母ワインを味わってみてください。冷蔵庫で少し強めに冷やしていただくのがコツだと思います。

これは、ほんの一例ですが、山梨大学は今後もその持てる知的研究成果を社会貢献に役立ててまいります。