山梨

山梨オーガニックワイン推進コンソーシアム

若手の有機栽培じわり

山梨県は県内ワイナリーのオーガニックワイン用ブドウ生産に取り組む。昨年6月、やまなし観光推進機構理事長の仲田道弘さんが中心になって、山梨県知事や山梨大学、山梨中央銀行などが参画する「山梨オーガニックワイン推進コンソーシアム」を設立した。「山梨における持続可能な農業を推進する一環として、減農薬およびオーガニックワイン向けブドウ栽培の支援と普及を推進する」（同団体）

事業の総括はICTで地域活性化を図るNPO法人山梨ICT&コンタクト支援センターが行う。コンソーシアムの会長に就いた仲田さんは「この10年ほど、甲州の起源や明治時代のブドウ全滅の歴史研究を重ねる中、有機栽培のブドウの大切さを考えていた。そんな時、同センターから声がかかった」と振り返る。

ICT&コンタクト支援センターは減農薬アラートシステムを作って販売する。ブドウの病気を予知してスマホに通知を飛ばしたり、複数回の防除作業のなかで行わなくても影響が少ない回を検知したりする。農薬、特にボルドー液を最小限に減らすシステムは10年前から開発している。同団体代表者も山梨出身で、ブドウ以外の野菜でも減農薬や有機栽培に取り組んでいる。

「山梨はブドウの減農薬や有機栽培で大きく遅れている。長野や北海道では注力している社がある。山梨で共通認識をもって推進する必要があると結成を決めた」（仲田さん）

流通と嗜好の変化も、有機栽培の重要度を高めている。「近年、1千～2千円の欧州産オーガニックワインが流通している。甲州やマスカット・ベーリーAと重なる価格帯だ。エシカル消費でオーガニックワインが伸びている中、農薬を大量に使って欧州系品種を作っていていいのだろうか」

7月に開いたフランスのオーガニックワイン造りに関するセミナー。「若手を中心に約60人が参加」（同団体）

山梨オーガニックワイン推進コンソーシアムの仲田道弘会長。やまなし観光推進機構理事長、山梨県立大学特任教授も務める

コンソーシアムが定義するオーガニックワインは有機JAS認証の畑のブドウ100％。1月、県内のワイナリーに有機JAS認証に関する説明会を開いた。有機栽培に注力するワイナリーを招いた講演会や、フランスのオーガニックワイン造りに関するセミナーも開催。「参加者は若手がもっぱら。山梨県ワイン酒造組合の100人前後でなる『若手部会』があり、有機栽培に興味を持つ人が多い」という。「当初は雨が多い山梨で農薬を使わないのは現実的でないの声もあったが、若い造り手が中心となって徐々に広がっている」

県内ではサントリーと中央葡萄酒が自社管理畑の一部で有機栽培認証を取得。コンソーシアムに当初から協力する勝沼醸造も自社畑で有機栽培に挑戦しているところだという。

現状、山梨でワイン造りに使われるブドウは、ワイナリーの自社畑（自社管理畑）ではなく農家に依存する部分が大きい。「農家の高齢化による離農や生食用ブドウへの切り替えは加速する。ワイナリーが自社でしっかりと有機栽培を進める必要がある」

（18面に続く）