

丸藤葡萄酒工業 株式会社

果実酒類の製造販売、清涼飲料の販売

代表者名 代表取締役 大村 春夫

設立年月日 1890年(明治23年)年5月1日

所在地 〒409-1314 山梨県甲州市勝沼町藤井780

T E L 0553-44-0043

F A X 0553-44-0065

E-Mail marufuji@rubaiyat.jp

U R L http://www.rubaiyat.jp/

業 種 飲料製造業

資本金額 1,000 万円

従業員数 17人

インタビュー



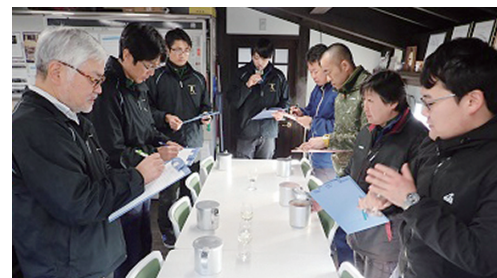
代表取締役
大村 春夫

テーマ 色、香り、味わいに着目した日本ワイン、特に甲州辛口白ワインの品質向上

日本ワインで特に甲州辛口白ワインは色、香り、味わいの点でフラットになりがちだが、それらの品質を向上させるために、ぶどうの果皮と果汁を接触(スキンコンタクト)させて搾汁する醸造手法を確立するための設備投資を行った。果汁と果皮の接触時間をいくつか試験醸造し、スキンコンタクト 20 時間が最適との結果を官能評価で得られた。これにより、目標のワイン品質向上の目処が立った。



今回導入したクローズドタイプのプレス機



3時間おきにテイストイングした官能評価の様子

早くから甲州種でシュールリー製法を始めるなど、長年、甲州辛口白ワインの品質向上に取り組んできている丸藤葡萄酒工業は、より質の高い甲州辛口白ワインの醸造を目指して、新たな製造方法の確立に取り組んだ。

甲州辛口白ワインはやや淡い色、ほんのりとした香りと味わいが特徴で、日本食に合うと人気を集めているがその反面、色、香り、味わいが薄いとも評される。

近年は甲州を使って赤ワイン用品種と同じ製法で製造するオレンジワインとも呼ばれる甲州の醸しワインがラインアップに加わり、人気が高まっている。

醸しワインは醗酵段階で果汁に破碎した果皮や果肉、種が接触した状態(スキンコンタクト)になるため、果皮や果肉、種に含まれる色素や香味成分、苦み成分などが果汁に抽出される。色は黄褐色と濃く、凝縮した果実香が感じられ、やや渋み、苦みを伴った複雑味となる。

しかし本格白ワインの熟成色は黄金色に近いため、甲州醸しワインの黄褐色は酸化による劣化した際の色と印象付けられてしまう場合がある。また果皮や種、果肉を漬け込んで発酵させることで、必要以上の渋み、苦み成分が抽出されてしまう。

より質の高い甲州ワインを醸造するには、黄褐色と渋み、苦みを低減させ、色や香り、味わいをより豊かなものにする必要があり、それには搾汁

時に果皮や果肉を果汁に浸漬させる方法で、なおかつ空気に触れないことが必要条件であり、重要な課題だった。

そこで同社は、果皮と果汁をそのままコンタクトさせて空気に触れないまま搾汁できるクローズドタイプの圧縮機「メンブランプレス機」を新たに導入し、フレッシュな甲州ワインと甲州醸しワインの中間にあたる新たな甲州ワインの醸造に取り組んだ。

除梗破碎→スキンコンタクト→搾汁→醗酵→熟成→瓶詰の手順で製造し、スキンコンタクト過程で除梗破碎した直後に空気に触れないようにして、果汁と果皮や果肉、種を接触させておく時間を変えながら試験醸造を実施。色素やフェノール値、タンニンの値などを分析し、最適な「色」「香り」「味わい」の値を見出した。その結果、スキンコンタクト 20 時間程度が適当との結論を得た。

この製法により、色はフレッシュな甲州ワインより黄色味を帯び、より複雑な香味を付加することが可能となり、甲州辛口白ワインの新たなラインアップとして「câlin」の名で 2020 年からの販売が実現した。



新たな甲州辛口白ワインとして発売した「câlin」

甲州の新たな魅力を打ち出したシュールリー

「この地で 1000 年という長い年月を生きながらえてきた甲州は、すごく大事です」。

大村春夫社長の甲州への思いは深い。甲州は日本固有の品種で、同社がある日本有数のブドウとワインの産地である甲州市勝沼で生まれ、長きにわたりこの地で育まれ、食用としても、ワイン醸造用としても親しまれて



ルバイヤート甲州シュールリー

1988年には甲州種でシュールリー製法にも挑戦。「勝沼には大手 3 社を含めて 30 のワイナリーがありますが、中小のワイナリーで甲州種のシュールリーを造り始めたのはうちが最初でした。その数年前に大手の 1 社が販売したシュールリーを飲んでその味わいに驚き、見よう見まねで取り組んだんです」と振り返る社長。甲州ワインの美味しさを追求する真っすぐな姿勢は、その頃から変わらない。

甲州ワインの新たな魅力を打ち出した「ルバイヤート甲州シュールリー」は着々とファンを獲得し、今では同社の主力商品となり、日本ワインコンクールでたびたび金賞を受賞するなど高い評価を得ている。



甲州ワインの仕込みの様子

同社は明治 10 年、大日本山梨葡萄酒(現在のメルシャン)設立の際に、高祖父大村忠兵衛氏が出資者の一人に名を連ねてワイン作業に関わり始め、明治 23 年に大村治作氏が創業した 130 年以上の歴史を持つワイナリーで、「ルバイヤート」のブランドで知られている。

同社は 4 代目となる大村社長がフランス留学から戻った 1977 年以降、辛口白ワインの製造に力を入れ、甲州種の美味しいワインを追求してきている。

飲む人に夢を与えられるようなワインを造りたい



歴史を感じる瓶貯蔵庫

甲州種でもっと美味しいワインを造りたい、さらなる魅力を打ち出したいと取り組んだのが、今回の事業である。これまで同社になかったクローズドタイプのプレス機を導入し、試験醸造を重ね、これまでの甲州とは異なる新しいタイプのワインを造り出した。

でも大村社長はまだ満足しているわけではない。「色はもっと黄金色に近付け、味わいもより複雑で厚みがあり、心地よい渋みを感じられるものにしていきたいんです。まだまだ追求していかないと」と厳しい表情を浮かべる。思い描いている理想のかたちに近付くために、妥協は一切ない。

一方で「これまであきらめていたことにも挑戦で

きるようになりました。今、いろいろ考えているところです」と笑顔を浮かべる。今回のクローズドタイプのプレス機の導入により、同社のワイン造りの幅が広がったそうで、ワイン造りへの想いもさらに広がっているようだ。

これからどんなワインを造っていきたいか尋ねると、「飲む人に夢を与えられるようなワインを造りたいです。1 本のワインを通して、心あるふれあいをしたいですね。そのためにこれからも美味しいワインを造ります」と迷いのない真っすぐな言葉がすぐに返ってきた。

一本のワインの可能性を信じて、理想のワインを追求する大村社長の挑戦は、これからも続いていく。



社長の生家をリノベーションした趣ある新事務所棟。試飲ができる売店もある。