

## ストーリー

### 【官営から民営へ。日本ワイン史の第一歩が刻まれる】

明治時代のはじめ、日本の近代化が急速に進むなか、政府主導のもとに官営のワイン醸造が始まった。江戸時代からブドウの産地として知られていた山梨県は、まさにその先駆けであった。

明治 10 年 (1877)、祝村（現在の山梨県甲州市勝沼町）に日本初の民間ワイン醸造場「大日本山梨葡萄酒会社」が設立される。同年、日本産のワイン製造の夢を抱く土屋龍憲（当時 19 歳）は、同志の高野正誠とともにフランスへ渡る。およそ 1 年半後、帰国した龍憲らは本場で学んだブドウの栽培法と醸造技術を駆使し、日本固有種の甲州ブドウでの本格ワイン醸造を始めた。

渡仏を後押ししてくれた明治政府の期待に応えるべく、明治 12 年、龍憲らは念願の国产本格ワインを完成させる。のちに高野家の蔵から見つかった未開封のワイン 2 本は「最古の日本ワイン」とされ、龍憲らの夢と情熱が詰まった結晶として大切に保管されている。こうして第一歩を刻んだ日本ワインづくりだが、技術面の不足や日本人がワインに馴染みがなかったことなどが原因で、10 年を待たずに会社は解散。と同時に政府主導のワインづくりも頓挫した。



最古の日本ワイン

龍憲は会社と一緒に醸造を手がけていた宮崎光太郎とともに、明治 22 年 (1889) に東京に「甲斐産商店」を開くが、翌年には光太郎に譲り、個人で醸造を続けると、そこにワイン醸造を志す多くの若者が集まつた。うち一人が新潟県北方村出身で、のちに「マスカット・ベーリーA」などのブドウ品種を生み出した川上善兵衛である。日本独自の甲州ブドウと善兵衛が生んだマスカット・ベーリーA は、最も醸造量が多い品種として君臨している。

龍憲とともに歩み、その醸造技術を学んだ宮崎光太郎は、明治 22 年に自宅に醸造場を設け、甲斐産商店を切り盛りするが、なかなか軌道に乗らない。当時の日本人の多くはワインの味を好まなかったのだ。考えた末、もともと実業家肌である光太郎は方針を転換し「エビ葡萄酒」など甘味ワインに力を注ぐ。これは、ワインにハチミツや漢方薬を混和し独特の甘味を持たせたもので、その飲みやすさから好評を博していく。

### 【日本初「シャトー」完成、分業体制で大規模生産化】

実はこの甘味ワイン、光太郎よりも先に東京で製造・販売していた人物がいた。「神谷バー」の創業者・神谷傳兵衛である。傳兵衛は 17 歳のころ (1873 年)、横浜のフランス人商会で働いていたが、病気で衰弱し、主人の勧めたワインで体調を回復させてその滋養を知った。以来ワインに興味を抱き、明治 14 年 (1881) に考案、発売したのが「蜂印香竈葡萄酒」だった。輸入ワインにハチミツや漢方薬を加えて飲みやすくしたもので、甲州市の宮崎光太郎はこれにヒントを得たのである。

やがて、甘味ワインは大人気を博すも、傳兵衛は満足しなかった。「このワインを日本国内で醸造し、一大産業にしたい」というのが彼の夢だったので。傳兵衛は甲州市でワイン醸造が産業化しつつあることを知っていた。それに倣い、かつて甲州の若者が旅立ったように、養子の神谷傳蔵をフランスへワイン留学に派遣。自身は国内でのブドウ栽培所を探し当た。その場所こそ、現在の牛久市にあたる茨城県稻敷郡の約 119 ヘクタールもの原野である。傳兵衛はこれを開墾し、ブドウの苗木



シャトーカミヤ旧醸造場施設旧事務室

6,000 本を移植した。そして明治 36 年（1903）、2 年の歳月をかけて「牛久醸造場」（現・牛久シャトー）が完成。帰国した傳蔵の知識をもとに、ボルドー地区の最新様式を取り入れた本格的なワイン醸造場であった。

傳兵衛はブドウ園・醸造所・牛久駅をむすぶトロッコ列車を走らせ、工員らの移動や大量の輸送も実現させた。こうして、ブドウの栽培からワインの醸造、貯蔵、瓶詰出荷まで一貫した製造工程を有する日本初の本格的なワイン醸造場へと「牛久シャトー」を発展させたのである。

### 【地域ぐるみでつくる一大ワイン産地の確立】

こうした流れを受け、一方の甲州市では大正元年（1912）、宮崎光太郎が自宅にワイナリー「宮光園」を開設し、醸造場の見学、ブドウやワインの飲食や購入ができるスタイルを確立した。今では当たり前となったワイナリーのスタイルが初めてできたのである。また光太郎は地元のブドウ農家との共存繁栄を図り、勝沼を一大ワイン産地へと押し上げた。このため勝沼には地元農家や組合が営む中小のワイナリーが次々と生まれ、今に至っている。

牛久市では、神谷傳兵衛が日本初のシャトーにおいて大規模生産を実現。甲州市では宮崎光太郎ら先覚者が始めた、ブドウ生産とワイン醸造を分業でおこなう伝統的手法が大規模生産の礎となった。明治から大正にかけて、中央線と常磐線が開通して首都圏への大量輸送体制も確立。牛久産ワイン、甲州産ワインともに大量に出荷されていった。

牛久市と甲州市は、国営で果たせなかつた国産本格ワイン製造を民間の力で成し遂げ、それぞれが持つ地域の特色を生かし、競い合う形で日本社会へのワインの普及や発展に大きく貢献した。そして神谷傳兵衛、宮崎光太郎の両雄が普及させた甘味ワインが広まったのち、日本にも徐々に本来の渋みのある本格ワインが浸透。昭和 50 年ごろからは本格ワインへとニーズが移り、今にいたっている。

### 【日本ワインの聖地ならではのシビックプライド】

牛久市には傳兵衛が建てた、ヨーロッパの古城を思わせる「牛久シャトー」が現存する。建物外観はもちろん、内部に残るワイン樽や醸造用具、トロッコ軌道跡は日本ワインの発祥地としての歴史を雄弁に物語る。毎年春の桜まつりでは、今も残るブドウ園の周辺が約 200 本のサクラで彩られ、多くの人々で賑わうなど「牛久シャトー」は街のシンボルとなっている。

甲州市には宮崎光太郎が明治 37 年（1904）に作った第二醸造所が資料館として公開され、また光太郎の私邸も近代産業遺産

「宮光園」として公開されている。醸造場として使われた日本家屋内で、ワイン醸造の歴史が学べるなど、周辺にある 30 ものワイナリーとのパイプ役にもなっている。

両市では、市民や醸造者が世界中から来る観光客との交流を楽しむ様子が見られる。日本ワイン発祥地ならではの郷土への愛着のあらわれだろう。両市の人々は相互に交流を図りながら、日本ワインのさらなる成長と広まりに取り組んでいる。この二つのまちを訪ね、140 年前から続くワイン文化を理解することで、日本ワインの味わいも一層深いものとなるだろう。



旧宮崎葡萄酒醸造場施設（宮光園）



祭りで賑わう牛久シャトー