

ぶどう畑で育まれた物語

〜これまでとこれから〜



峡東地域
ワインリゾート推進協議会
<https://wineresort.jp/>

for the English version
このパンフレットの英語版はこちらで閲覧可能
<https://global.kyoto-japan-heritage.jp/library/>



峡東地域
ワインリゾート推進協議会

日本遺産
葡萄畑が織りなす風景
—山梨県峡東地域—

ぶどう作り

年間通した ぶどう栽培農家の 丁寧な作業と努力の結晶

日本遺産「葡萄畑が織りなす風景 山梨県峡東地域」(2018年、文化庁認定)
そのストーリーの中心にある、ぶどう畑で育まれてきた物語をご紹介します。

1月～2月

剪定

新しい枝が生育していく姿をイメージしながら、古い枝を切り落としていきます。1年間の生育に影響する重要な作業です。

11月～12月

防除や土づくり

収穫が終わっても、害虫駆除のための防除作業をしたり、来年に向けて肥料を撒くなど、様々な作業が続いていきます。

3月

発芽前の準備

枝を棚に均一に配置するよう誘引したり、越冬している病害虫の駆除を行います。

9月～10月

収穫

ぶどうの色や糖度を調べながら収穫していきます。甲州種は地域によって、さらに遅い時期の収穫になることもあります。

4月～5月

芽かき

新しい芽をすべて残すと生育が不揃いになるため不要な芽をかきます。

ぶどう栽培農家が、一つの畑を1年間でくまなく歩く回数は、20回とも30回とも言われています。一枝ごと、一房ごと、一粒ごとの作業によって、ぶどうはやっと実りの季節を迎え、その恵みを待つ人々の手元に届けられます。

7月

袋掛け、傘掛け

ぶどうが成熟してくると病気になるやすいため、主に雨の悪影響を避ける袋や傘を一房ごとに掛けていきます。



収穫

4月～

防除など

芽が伸びると合わせるように動き出す害虫の防除作業などを行い、ぶどうの様子を毎日気にかけるようになります。



房作り

6月

摘粒

ぶどうの房の大きさを予測して、多過ぎるぶどうの粒を摘んでいきます。粒の数を決めて、すべての房を揃えます。



傘掛け

5月

新梢の誘引

新しい枝が伸びてきたところで棚に枝を引き寄せ留めます。葉がぶどう棚に均等に育っていくようにする難しい作業です。



5月

房落とし

1本の枝には、ぶどうの房が何房も付くため、これを1枝に1房から2房程度に減らし生育を促していきます。



ぶどうの花 6月頃開花

6月

ジベ処理

種無しぶどうにする場合は、この時期ジベレリン処理を行います。雨が降ると効果がなくなるため、雨の心配をしながらの作業に。

6月

房作り

大房のぶどうでは、実ったぶどうになるのは房の先の方だけ。一房一房不要となる部分をハサミで落としていきます。



摘粒



「甲州」って、
どこから来たの？

日本遺産の構成文化財でもある「甲州ワイン」の原料、
それこそが、日本固有のぶどう品種とされる「甲州」です。
赤みがかったピンク色に実るそのぶどうのルーツはどこ
にあるのでしょうか？

2013年、日本ブドウ・ワイン学会で報告された独立行政法人酒類総合
研究所による「甲州」のDNA解析によると、「甲州」は、ヨーロッパ系品種
ヴィティス・ヴィニフェラと東アジア系野生種ヴィティス・ダヴィディの交
雑種であると発表されました。
ヨーロッパ系ヴィティス・ヴィニフェラの生まれはコーカサス地方とされ、
「甲州」には、このDNAのほかに、一部、中国の野生ぶどうと考えられるDNA
が含まれており、ヨーロッパのぶどうと東アジアのぶどうが
出会って「甲州」が生まれました。



ヨーロッパ系品種ヴィティス・ヴィニフェラと東アジア系野生種であるヴィティス・ダヴィディが交雑

東アジア
日本

主にワイン用原料専用品種のルーツとなっているヨーロッパ系品種ヴィティス・ヴィニフェラの故郷

コーカサス地方

コーカサス地方の国ジョージアで見つかった
約8,000年前の土器の破片に、ぶどうを発酵
させたワインの科学的痕跡が発見されたこと
が平成29年(2017年)に発表されました。この
痕跡からワイン発祥の地ではないか、という
説もありますが、「甲州」のDNAが、コーカサス
地方のぶどうにルーツを持つという発表と合
わせると、「甲州」や甲州ワインには、その地は
縁のある場所なのかもしれません。

コーカサス地方の国、
ジョージアとの縁を大切に、
クヴェヴリ(壺)での醸造を
取り入れたワイナリーも
甲州市にはあります。



ジョージアのワイン伝統製法「クヴェヴリ」は、内側に
蜜蝋が塗ってある「壺」でワインの発酵・熟成を行う。

諸説 言い伝え

「甲州」って、 いつから作ってる？



甲州市「大善寺」の薬師如来像(国指定重要文化財)

奈良時代 養老2年 [718年]

峡東地域を中心に長い間栽培されてきた日本固有のぶどう品種「甲州」には、発祥についての伝説が残っています。

その一つ、甲州市勝沼町にある大善寺の薬師如来像が持つぶどうは、当時の名僧と言われる行基(ぎょうき)が甲斐の国を訪れた際に見た夢を、像に刻んだというもの。それを祀ったのが大善寺で、行基はぶどうを育て、近隣地域にぶどう栽培を広めたという伝説です。

いかにもぶどう産地らしい言い伝えで、仏教の伝承とともに、ぶどうが薬として西域から伝わったことを考えると、「甲州」がこの時代に伝わったとしても不思議ではありません。



大善寺の藤切り祭り

毎年5月8日に行われる大善寺の「藤切り祭り」は、関東三大奇祭の一つで、大蛇に見立てた藤つるを争奪するという勇ましい光景が特徴の祭りです。もともとは地域住民の災厄を救った故事に由来して始まったと言われています。大善寺は古くから境内でぶどうを栽培するなど、ぶどうと縁の深い寺であり、地域のぶどう栽培農家は、この「藤切り祭り」が行われると、いよいよ農作業が忙しくなることを意識し始めます。



日本遺産構成文化財「大善寺」 本堂は国宝



年輩の方の中には、本ぶどうと呼ぶ人もいる「甲州」。発祥の真相はともかく、この地域固有のぶどう品種であることが重要なんです。



「本ぶどう」と呼ぶ人もいる実った「甲州」

鎌倉時代 文治2年 [1186年]

もう一つの言い伝えは鎌倉初期。甲斐の国の雨宮勘解由(かげゆ)という人物が、現在の甲州市勝沼町上岩崎にある茶白山の城の平という場所で、石尊神社の祭礼に行った際、ヤマブドウとは異なるぶどうを発見し、これを石尊の賜り物として大切に持ち帰り、自宅の庭に植えたものが「甲州」という伝説です。

このぶどうは5年後に結実、栽培の工夫を重ねて増やしたのが今日の「甲州」になったという話して、古くからぶどうの栽培地であったことを裏付ける言い伝えだと捉えられます。

伝説が生まれるほど、「甲州」に長い歴史があることは言うまでもありません。



雨宮勘解由想像図(甲州市発行「ぶどうの国文化館」より)

▶写真中央の下部にあるのが中央自動車道「勝沼インターチェンジ」。雨宮勘解由の伝説に出てくる茶白山頂上付近「城の平」は、写真のさらに左手にある。山の麓に広がるのが甲州市勝沼町上岩崎のぶどう畑で、その奥に広がるのが笛吹市の果樹園。



諸説 言い伝え

武田信玄公の頃、 ぶどう、作ってた？



漢方医徳本の想像図(甲州市発行「ぶどうの国文化館」より)

戦国時代～江戸時代 竹で作った棚の登場

ぶどう栽培の歴史の中で重要な転換期となるのが、それまで軒下や畑の片隅で自然のままに栽培されていた方法に、竹で作った棚が登場したことです。この棚の登場についての伝説では、戦国時代から江戸時代にかけて甲斐の国にいたと言われる漢方医、徳本という人物が、竹を使った棚の作り方を教えて、棚作りのぶどう栽培が始まったとされています。徳本は、「甲州」が、この地の有益な物産になるだろう、と予言したとも伝えられています。この徳本という人物の存在や言動にも様々な説があり、中には、戦国武将武田信玄公に仕えていたという話もありますが、いずれにしても、江戸時代の記録には棚作りのぶどう畑の絵が残っており、明治時代の写真に見られるような竹を使った棚の栽培方法は、江戸時代にはすでに存在していました。

武田一族が住んだという 勝沼氏館跡と周辺のぶどう畑

国の史跡に指定され、現在史跡公園となっている甲州市勝沼町の「勝沼氏館跡」は、武田信玄公の父、信虎の弟である信友が住んでいたという館。勝沼衆を率いた拠点だとされています。江戸初期の田畑の調査記録からは、この館のある「御所」というエリアで「甲州」が栽培されていたことが確認でき、この地域の言い伝えでは、武田信玄公にぶどうを献上して認められたという話もあります。ちなみに、この御所という場所の近くに夏秋(なつやけ)という場所があり、「甲州」発祥伝説の項目で触れた大善寺の薬園がその場所にあったとも言われています。武田信玄公も「甲州」を食し、ぶどうを好んでいたかもしれません。



復元整備された勝沼氏館跡の東郭

ぶどうがつかないだご縁？ 勝沼氏館跡と ワインセンター建設



※山梨県立ワインセンターは、現在の「山梨県産業技術センターワイン技術部」。勝沼氏館跡の東側にある。

昭和48年(1973年)、この地に山梨県立ワインセンターを建設するための始まった発掘調査で見つかったのが「勝沼氏館跡」。これはきっと、ぶどうのご縁？なのかもしれません。



江戸末期に記された「身延参詣甲州道中膝栗毛」には、竹のぶどう棚が描かれており、ぶどうを旅人に売る様子も見て取れる。



明治後期に撮影されたと思われる甲州市勝沼町の竹を使ったぶどう棚

竹を使った棚の登場で ぶどう栽培が発展、 のちの地域産業へ

▶甲州市勝沼町にある国指定の史跡「勝沼氏館跡」写真は西側上空から見ため、建物跡や水路、庭園などが確認できる。



宿場 甲州街道

いざ江戸へ! 甲州街道がつなくぶどう文化



文政10年(1827年)の「諸国道中商人鑑」
甲州街道道中記の一部 勝沼宿の記録が見て取れる。



安政6年(1859年)の「広益国産考」8巻
江戸時代のぶどうの収穫
(甲州市発行「ぶどうの国文化館」より)

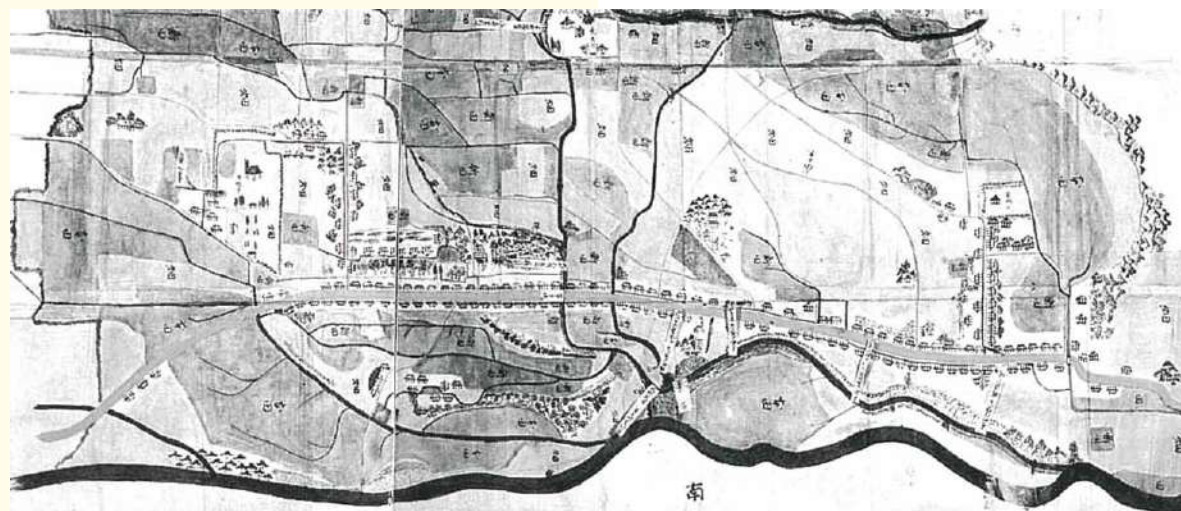
江戸と結ぶ甲州街道・宿駅の誕生



江戸幕府が誕生する頃になると、江戸からの五街道整備が始まり、甲州街道も江戸から西へ伸びてきました。江戸初期には、峡東地域に「勝沼宿」(甲州市)、「栗原宿」(山梨市)、「石和宿」(笛吹市)が宿駅として定められ、これを機に、江戸との人・物資の行き来が急速に発展します。

江戸中期には、市場が開かれていたり、芝居が行われた記録もあり、人・物資の行き来だけではなく、江戸からやってくる人々が楽しめるような街道文化が育っていたとも言えます。

甲州街道がつないだ江戸とぶどうの関係は、現在も続いています。



江戸初期、寛文年間(1661年~1673年)の「勝沼宿」絵図(甲州市発行「ぶどうの国文化館」より)
日本橋から約124kmの地にあった勝沼宿には、池田屋という本陣が1軒、脇本陣が2軒、旅籠屋は江戸末期には23軒あったという記録もあり、旅人を相手にする茶店、商店なども存在した。甲府盆地から江戸へ出発する、あるいは江戸から甲府盆地への玄関口の役割を果たし、物資も人も集まったことが推測できる。そして、ぶどうの行き来も活発となり、将軍家への献上ぶどう、江戸からのぶどう狩りといった観光文化も江戸時代に始まったと考えられる。

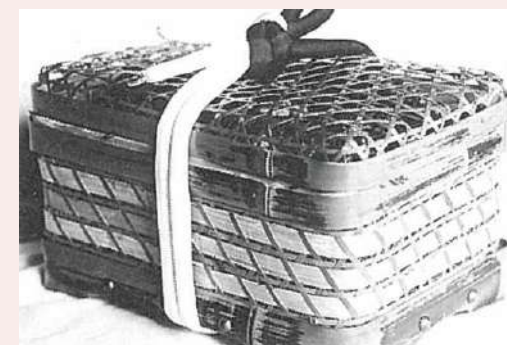
江戸へのぶどう輸送と お土産のぶどう加工食品

甲州街道と宿場町があることで、江戸の存在は大きくぶどう栽培に影響しました。

江戸で売られるようになった「甲州」は、通常馬荷で運ばれ、その流通量が増えたことから、生産者も江戸中期に増えたことが推測できます。

さらに、江戸時代にはぶどうの加工食品が生まれていて、江戸からの旅人の間で最も人気のあったのはぶどうの一粒一粒をシソの葉で包んだ「ぶどう漬け」だったと言われています。

ほかにも、蜂蜜でぶどうを煮た当時の「干しぶどう」やジャムのような加工食品もあり、ぶどうを江戸に送るだけではなく、江戸からやって来る人々にぶどうを食べてもらう、お土産として加工食品を買ってもらうという、現代のぶどう狩り観光でも見られるような商売が成り立っていました。



江戸末期、将軍家への献上ぶどうに使用されたぶどう籠を再現したもの



甲州道中記にある「ぶどう漬け」の絵(原本は江戸時代)

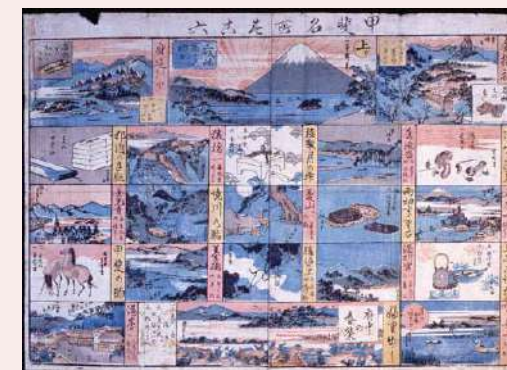
「月の雫」誕生は江戸時代?



「甲州」の粒を砂糖蜜で包んだのが「月の雫」。江戸時代の菓子職人さんが、あやまって砂糖蜜の壺の中にぶどうの粒を落としたのが始まり、と言われています。

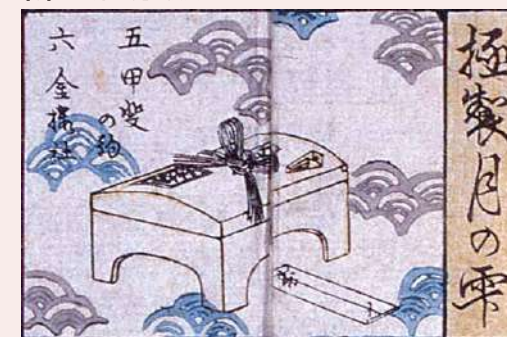


現在の「月の雫」



[上]江戸時代の「甲斐名所すこ六」の中に「月の雫」が登場している。(上から2段目の真ん中)

[下]上記「月の雫」の拡大



開花 ワイン誕生

解き放たれた！ ぶどうとワインの物語



フランス留学した高野正誠(左)と土屋助次朗(龍憲)(右)
フランスのトロワで撮影した写真で二人がかぶっているシルクハットは明治
天皇から下賜されたもの

明治10年 [1877年]

法人として日本で最初のワイン醸造会社となる「大日本山梨葡萄酒会社」が明治10年(1877年)、甲州市勝沼町岩崎に誕生しました。そこから、甲州市のシンボルマーク、そしてワイングラスのデザインにもなっている二人の人物、高野正誠と土屋助次朗(のちに龍憲)がワイン醸造を学ぶためにフランスへ留学。この派遣が象徴するように、山梨県峡東地域のワイン醸造とぶどう作りは、明治時代に大きく変化し発展していきます。



フランス留学から二人の青年が帰国し最初に作られたワインと高野正誠が書いた「葡萄三説」

明治初期の日本人にワイン飲酒の文化はまだなく、大日本山梨葡萄酒会社は販売に苦戦。明治19年(1886年)に解散しました。

その後、土屋龍憲と宮崎光太郎らが醸造施設を引き継ぎ醸造を継続。さらに、明治21年(1888年)には、東京日本橋に販売所である「甲斐産商店」を設置して販売にも取り組み、ワイン醸造の道をつないでいきました。この宮崎光太郎は、のちに宮崎醸造場を私邸に開き、多くの商品を開発。観光ぶどう園との両立も実現していきます。



土屋龍憲の造ったワインセラーの内部



宮崎第一醸造場(大正初期)

日本における初めてのワイン醸造という大きな節目を迎えた明治初期には、観光として、ぶどう狩りを楽しむ光景も見られるようになりました。この当時の絵などを観ていくと、ぶどう棚の下で寛ぐ様子の中で、ワインボトルがテーブルの上に置いてないものと置いてあるものがあり、まだワイン文化とは言えないものの、ぶどうの存在にワインの存在が少しずつ加わっていった峡東地域の変化を感じ取ることができます。

また、ぶどう栽培においては、明治12年(1879年)に、地元の豪農、雨宮作左衛門が、棚に使われていた竹材を「鉄棒」に代替。さらに、明治31年(1898年)には、勝沼郵便局長であった若尾勘五郎が、柱と支線による鉄線棚を導入し、この棚の掛け方が現在まで受け継がれることとなります。この画期的な発案によって、傾斜地にも棚が掛けられるようになり、地域一面にぶどう畑が広がる景観ができあがっていきました。

日本ワインが誕生し少しずつ発展した明治時代に、ぶどう栽培も新たな時代を迎えたこととなります。



戦国時代から受け継がれる棚栽培
現在はコンクリートの杭、針金で作られる棚が一般的



甲斐国葡萄培養図(諸国物産図柄より)
明治初期におけるぶどう狩りの様子を描いたものとされる。



勝沼町上岩崎出身の日本画家上野一雲の「ぶどう遊覧の図」
明治中期のぶどう狩りの様子を描いたものと推定され、テーブルの上にはワインボトルが描かれている。

明治時代に広まったぶどう 「アジロンダック」

留学をした高野正誠や同じ町内の高野積成などによって、ぶどう栽培の研究や普及が行われたこともこの時代の功績。当時広まった「アジロンダック」という品種は、現在少量しか生産されていませんが、そのぶどうで醸造したワインは、歴史を味わうワインとして今も愛好されています。



「アジロン」と呼ばれるぶどうからつくったワインを探すと、明治時代のお話しが聞けるかもれません。



「アジロンダック」

表現

願いと想い

ぶどうの掛け紙

ワインラベル



明治時代のもので推定できるぶどう籠の掛け紙

本場を名乗るアピールの始まり

お土産のぶどうを購入するとき、観光ぶどう園の売店などでよく見かけるぶどう籠。古くは竹籠、昭和時代にはプラスチック籠が使用されるようになりましたが、その籠には「掛け紙」と呼ばれる産地や屋号を入れ込んだ用紙が明治時代から使われています。「本場 御蒲萄」という言葉を刷り込んで始まったとされるこの掛け紙は、産地であることをアピールし、エリアブランドを育てていこうという当時の人々の意識から生まれたものなのかもしれません。

「葡萄酒」というデザインの始まり

明治時代にワインが誕生すると、それぞれの個性を表現し、あるいは外国ワインのラベルの雰囲気を取り入れながら、ワインラベルのデザインが始まりました。最初は「ワイン」ではなく「葡萄酒」で始まったラベルは、時代を映し出しながら変化していったと言えます。



明治～大正時代のもと考えられるワインラベル



大正中期のもの



昭和初期のもの

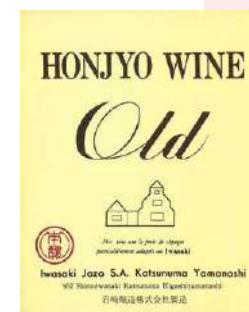


昭和初期～中期のもので推定

同じブランドのワインラベルの変遷



終戦後、昭和40年代のもの



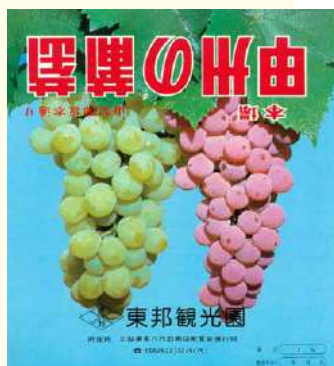
昭和55年～平成10年頃のもの



平成15年頃、現在のもの



昭和後期のもの



現在も使用されている掛け紙



現在も使用されている掛け紙



観光ぶどう園で今も目にするお土産のぶどう籠に使用された掛け紙

ワインが奉納される、 笛吹市、一宮浅間神社

神社へのワイン奉納は、醸造家の願いから始まったこの地域ならではの習慣。奉納にも特色があります。

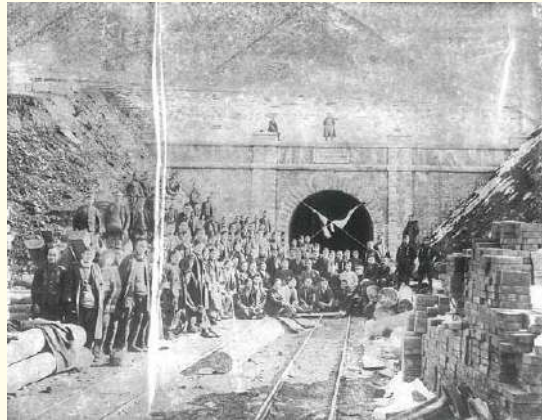
一宮浅間神社、
御祭神の木花開耶姫は
酒造の守護神で、多くの
ワイナリーが、農作業は始める前に、
一升瓶ワイン
を奉納しています。



輸送

明治～大正

ぶどうが動く！人も来る！ 列車に乗って



明治35年(1902年)の中央線・大日陰トンネル貫通式



中央線開通時のトンネルのうち、旧深沢トンネルは、現在「勝沼トンネルワインカーブ」として利用されている。レンガ積み全長1,100mのトンネルで、鉄道文化遺産としての価値も高く、ワイン貯蔵庫としては、年間を通じて温度6℃～14℃、湿度45%～60%とワインの長期熟成に最適な環境だと言える。

明治36年 [1903年]

明治22年(1889年)までに新宿と八王子間で開通した「甲武鉄道」とは別に、当時ロシアと緊張状態にあった日本では、内陸部を通る山岳鉄道の必要性が叫ばれました。このことにより、山梨県を通り名古屋までつなぐ鉄道の建設が決定。明治36年(1903年)に八王子と甲府を結ぶ中央線が開通して、人とぶどうの動きは大きく変わり、山梨のぶどうは全国にその名を広めていくことになりました。



ワインカーブは
見学も可能で、
トンネル内にはワインが
貯蔵されています。
ぶどうを発展させたトンネルが
今はワインのために。

大正2年 [1913年]

大正2年(1913年)には、その中央線に「勝沼駅」(現在の「勝沼ぶどう郷駅」)が新設されました。東京への出荷のために、現在の「塩山駅」や「山梨市駅」

までぶどうを運搬していた勝沼の生産者などからの請願によって誕生した駅で、ぶどうの出荷をさらに活発にさせたと言えます。

江戸時代に宿場町が出来たことで大きく変化したぶどうや人の往来は、こうして、鉄道という新たな力によって大量輸送の時代を迎え、新しい時代へと推移していきます。



大正5年(1916年)頃の勝沼駅



大正10年(1921年)頃のぶどうの籠詰め風景
中央線の大量輸送により、いよいよぶどう生産が盛んになってきたことが窺える。

中央線の開通によって、主に東京での販路を飛躍的に広げた峡東地域のぶどうは、外に出ていくだけでなく、次第に人を呼び込む存在になっていきました。江戸時代から始まったと考えられるぶどう狩りは、大正時代にはさらに多くの人々の風物詩に成長。現代まで続く大きな経済資源の基盤を強固なものにしたのがこの時代だと言えます。

また、大正時代から昭和初期には、峡東地域のぶどう栽培、ワイン醸造が全国的にも知られるようになり、ぶどう栽培を学びたいという人々、ワイン醸造を学びたいという人々が多数訪れるようになりました。

勝沼地区に滞在しながら、栽培方法、醸造方法を全国の人々が学んでいったことは、需要の変化や生産量の変化だけではなく、情報の交流、人の交流の変化にもつながっていき、その後の峡東地域のぶどう産地としての発展、ワイン産地としての発展、そして継承に影響を与えていったとも考えられます。



大正10年頃のぶどう狩りの様子
観光ぶどう園が次第に誕生していった。



昭和初期のものと思われる献上ぶどう籠

移動 車で観光

ぶどう狩りにやって来る! ドライブ家族



現在の甲州市大和町にある中央自動車道「日川高架橋」の工事の様子



昭和52年(1977年)、中央自動車道「大月～勝沼間」開通式の様子
(勝沼インターチェンジ)

昭和52年 [1977年]

ぶどう狩り観光とワインブームによるワイン消費が定着しつつあった昭和50年代、峡東地域にとっては鉄道開通以来の意味を持つ大きな出来事が起こりました。昭和52年(1977年)、中央自動車道「勝沼インターチェンジ」の設置と、昭和57年(1982年)の中央自動車道全線開通です。

クルマ社会の到来を告げる中央自動車道の開通は、個人単位の動きに自由を与え、観光のスタイルを大きく変えました。

東京から1時間～1時間半で峡東地域に到着するため、好きな時間に、気軽に出かけられるドライブ感覚の観光が増え、現在の甲州市勝沼町の中心から山梨市につながる旧甲州街道(現在の国道411号線)沿いでは、この頃から、ぶどう狩りシーズンを迎えた秋の週末ともなると渋滞が起こるほどの賑わいを見せています。



フルーツラインの多くの場所から富士山が見える。

今なら、さらに新しい移動手段も フルーツラインサイクリングコース

甲州市、山梨市、笛吹市にまたがるフルーツラインは、全長45.7kmもある絶景の中のサイクリングコース。道の両脇はぶどうを中心とした果樹園の風景で埋め尽くされ、アップダウンのあるコースならではの走行感が楽しめます。

自動車で峡東地域にやってきたとしても、そこからサイクリングスタイルに切り替えるライダーも多く、中央自動車道開通から40年以上経ち、自然美や観光を楽しむ人のアプローチも様々になりました。天気の良い日には多くの場所から富士山を見ることができ、爽快感に加えて、充足感を感じることができるはずです。



フルーツラインからは、坂や尾根を利用しながら巧みにぶどう畑を切り開いた痕跡が確認できると同時に、美しいぶどう畑の景観を堪能できる。



距離だけでなく、標高差418mのアップダウンのあるサイクリングロード。多くの区間が南向きの斜面にあるため、冬でも比較的穏やかな日であれば、十分サイクリングを楽しむことができる。



夜景を楽しむには最適なフルーツライン。周辺には温泉施設などもあり、昼だけでなく、薄暮の時間帯もまた素敵です。



▶甲州市から笛吹市に広がる扇状地を抜けるように開通した中央自動車道マイカーブームも始まると、勝沼インターチェンジ付近では渋滞が起こった。



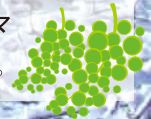
困難

翻弄と発展

幾多の困難を乗り越えて、 新しいぶどう栽培へ

現在人気のぶどう品種も、1,300年とも800年とも
言われるぶどう栽培の長い歴史に裏付けられた技術
によって、品質の高いぶどうとして栽培されています。

明治・大正時代には、水害や病害虫だけではなく、凍乾害で枯死するぶ
どう品種もあり、継続的な栽培は困難を極めたことが推測できます。
昭和に入ってからの技術革新によって、比較的病害虫に強いアメリカ種
のぶどうを導入して交配することで、日本の風土に合った品種が次々に
誕生。また、同時に栽培方法の工夫や、新しい技術の導入が重なってぶ
どう栽培は発展を遂げました。黒系のぶどうとして長い間人気の「巨峰」
や「ピオーネ」、そして、皮ごと食べられると評判の「シャインマ
スカット」も、長く気候などと向き合ってきた探求の産物です。



水害

明治40年(1907年)の
大水害など繰り返し
起こった大規模な水害



明治末期からの水害で荒廃してしまった日川(現在の甲州市勝沼町)

病害虫

ぶどうを枯死させてしまう
フィロセキアなどの
病害虫



大正11年(1922年)頃の凍乾害で枯死したぶどうの木

それでも耐えたぶどう畑が 戦後の発展へ



昭和10年(1935年)頃、戦地である満州に送られた慰問ぶどう

戦後の農地解放

第二次世界大戦の終結から間もない
昭和21年(1946年)、農地調整法の改正
と自作農創設特別措置法が成立し、地
主制度が解体されました。これにより、
一定面積を超える地主の小作地、地主
が不在の小作地は国によって買い上げ
られ、実際に耕作していた小作人に安
く売り渡されることになりました。実質、
ほとんどの小作人が自作農となり、生産
意欲の向上につながっていったと言え
ます。

また、昭和22年(1947年)には、農業生
産力増進や農業者の経済的社会的地位
の向上を目的に、農業協同組合法が
成立。戦争中、食料増産のために作付
け統制を受けていた果樹栽培地の減
反も無くなり、ぶどう栽培は、生産者
を取り巻く環境の変化とともに、新しい
発展を遂げていきます。

おいしく 病害虫に強い 新品種導入 品種改良



昭和15年(1940年)に発表されたアメリカ種とヨーロッパ種を交配した「マスカット・ベリー-A」
戦後も、病害虫耐性の台木を接ぎ木するなど日本の風土に合った品種の開発が求められた。

整枝技術の確立 種無しぶどうの出現 ビニールハウス登場 新技術



収穫時期を早めたビニールハウス栽培

世界恐慌

昭和4年(1929年)の
世界恐慌による
消費の落ち込みや
観光客の減少

戦争

第一次世界大戦
第二次世界大戦

ぶどう

主な品種



甲州

県内には「甲州」が一番美味しいという人も多くいて、その理由に「微かな酸味」を挙げる人がいます。特に年輩者にはこの理由が多く、人生の経験値と少し関係があるのかもしれないね。1,300年とも800年とも言われる歴史を持つ「甲州」。近年はワインの原料として使われる方が多いですが、「本ぶどう」とも呼ばれ愛着を持たれています。



種無しぶどうの誕生

デラウェア

明治初期にはアメリカから日本に入っていた「デラウェア」。昭和中期に種無しデラウェアが実現して人気となり、その後の消費と栽培農家を経済的にも支えた品種です。



デラウェアに対して大房と呼ばれ人気に

巨峰

昭和30年(1955年)に登録された「巨峰」は、日本での交配品種です。一房30~35粒程度に整えられた大きな粒は、高級ぶどうとして人気となりました。名前の由来は「富士山」から。



話題となった赤系ぶどう

甲斐路

昭和52年(1977年)に登録された山梨県生まれのぶどう。明るい鮮紅色が印象的で、糖度が高いヨーロッパ系の赤ぶどうです。ぶどうの色の世界を広げた品種とも言えます。



空前の人気品種

シャインマスカット

平成18年(2006年)に登録され、平成後半から大人気となったぶどうです。その甘さと皮ごと食べられることが大きな魅力で、現在では、多くのぶどう消費を支えています。



習慣 産地の風景

中学生の実習授業です！ 種無しぶどうのジベレリン処理



甲州市立勝沼中学校の「ジベレリン処理実習」
伝統的に「デラウエア」のジベレリン処理を行っている。

昭和34年 [1959年]

「シャインマスカット」を中心に、現在は種無しぶどうが人気ですが、その種無しぶどうを可能にしたのが、昭和34年(1959年)に開発された植物ホルモンの一種であるジベレリンを処理する技術です。地域にぶどう栽培農家が多い甲州市立勝沼中学校では、昭和43年(1968年)から半世紀以上もの間、中学生による「デラウエア」のジベレリン処理実習が学校行事として行われており、実習の数日間は、受け入れを希望した農家の働き手としてジベレリン処理を手伝います。



実習で農家の人から作業の仕方を聞く中学生たち



ジベレリンの液体を赤くしているのは、房に処理をしたかどうかをわかりやすくするため。処理した房には色がつくため見分けやすくなる。現在は専用手袋など手を汚さない工夫がされているが、昭和後期の頃には、この時期になると、町の多くの人の手が赤く染まっているという光景が多く見られた。

この栽培作業は、ぶどうの一房一房を、専用カップに入れたジベレリンの液体に浸していくという作業で、腕を上げたままの状態が続くことから、とても骨の折れる作業となります。また、ぶどうの花が咲く前と後というジベレリン処理のタイミングになると、一気にやる必要のある作業で、その人手を確保したい農家のニーズと、地域産業である、ぶどう栽培の仕事を学ぶ機会にしたいという中学校の考えがマッチして実現したのが、この中学生のジベレリン処理実習だと言えます。

地域とぶどうとぶどう酒の物語 一升瓶ワインを囲んで



湯呑み茶碗でワインを飲む光景は、昭和の頃は日常的な光景だった。



標準的な720~750mlのボトル(左2本)と1800mlの一升瓶(右2本)
一升瓶ワインは、元々ワインボトルの生産が無かった明治時代に、日本酒の一升瓶を代用して使ったのが始まりと言われている。

湯呑み茶碗でぶどう酒を

明治初期に日本ワインが誕生したものの、一般的には、まだワイン文化は成り立っていませんでした。そんな中、明治32年(1899年)の水害の影響でぶどうが不作の年に、地元のワイナリーがぶどうを買い上げ、農家を助けたことをきっかけに、冠婚葬祭などで積極的にワインを飲もうという「ぶどう酒愛飲運動」が現在の甲州市勝沼町で起こりました。次第に日本酒の代わりとして、また地産地消の意識のもとでワインが日常と結びつき、一升瓶ワインを晩酌や集まりの席で囲む習慣が育っていきました。昭和39年(1964年)の東京オリンピックを契機に訪れたワインブームで、標準サイズ750mlのボトルが主流となりましたが、峡東地域では、主に自宅用、そして地域の集まりなどで飲むワインとして一升瓶ワインが残り、地元では「ぶどう酒」と呼ばれ続けています。人が集まれば一升瓶のぶどう酒を囲み、湯呑み茶碗で杯を交わす光景は、独特のものとなりました。



最近では、
ローカルの習慣や文化に触れたいという人も増え、
一升瓶ワインの需要が増加中。
地域とぶどうとぶどう酒の物語が先へ続きます。



峡東地域のワイン販売店では一升瓶ワインを数多く扱っている。

転換 果樹地帯へ

養蚕の終焉、 東京五輪とワイン元年



「おぼこひき」と言われる蚕が繭をつくる様子(大正～昭和初期)

峡東地域の養蚕

明治初期に日本ワインが誕生したことは、山梨県にとっても峡東地域にとっても大きな出来事でしたが、この時代に大きく発展したのは、養蚕・製糸業でした。

横浜港の開港により海外との貿易が盛んになると日本の繊維業は急速に成長。峡東地域には多くの養蚕農家が生まれ、昭和5年(1930年)頃にその数はピークに達しました。

山梨県で織られた絹織物は「甲斐絹」(かいぎ)と呼ばれ、その質の高さから人気を博し、その需要とともに峡東地域でも養蚕が発展したと言えます。



養蚕農家の「おぼこひろい」という作業風景(昭和30年代)



昭和23年(1948年)頃の甲州市内の製糸工場の様子

しかし、中国産などの安価な輸入絹糸や化学繊維が普及すると、昭和35年(1960年)頃から養蚕農家は急激に減少し始め、その多くの農家が収益性の高いぶどうやものの栽培農家となり、峡東地域は果樹産地として新しい時代を歩み始めます。

輸入絹糸、化学繊維の 台頭から養蚕業の終焉、 そして、果樹産地へ



ぶどう畑から湧き出た温泉が付近の川まで到達し生まれた青空温泉

ぶどう畑から温泉が沸き、 石和温泉が誕生、 そして、観光の発展へ

昭和36年 [1961年]

昭和36年(1961年)、現在の笛吹市石和町のぶどう畑からアルカリ性単純泉の温泉が湧き出て、石和町は温泉の町として発展しました。

周辺エリアには、養蚕からぶどう栽培農家、観光ぶどう園に転換した農家が多数あり、温泉の存在が、ぶどう産地の発展に大きな役割を果たしたことは言うまでもありません。



観光としてのぶどう狩りも大きく発展(昭和40年代)

昭和39年 [1964年]

そして、昭和39年(1964年)、東京オリンピック開催。この大イベントに合わせるように、欧米文化や習慣が日本に流入して、日本社会は大きな転換期を迎えました。さらに、昭和45年(1970年)の大阪万博を経て、国際意識の高まりの中でワインの消費が一般化。昭和48年(1973年)には消費量が急激に伸び、この年をワイン元年と呼ぶこともあります。ワインブームと観光の発展は、ぶどう産地の発展にもつながっていきます。



昭和40年代に入ると消費の拡大に合わせて栽培されるぶどうの種類が増え、ワインも様々な銘柄が誕生。10年ほどの間に大きく様変わりしました。



はじめて「甲州」とラベルに記したワイン 昭和46年(1971年)

発展

産地の成長

何度も来るワインブームと、ぶどう産地の発展



昭和50年(1975年)に開業した「ぶどうの丘センター」(現・甲州市勝沼ぶどうの丘)写真奥の小高い丘の頂上に見えるのがその施設で、レストランや宿泊施設もある。



「ぶどうの丘」にある試飲可能なワインカーブ。200種類以上のワインがあり、試飲用のタートヴァンを購入することでテイastingができる。

ぶどうとワインのまち

昭和30年代後半に大手ワインメーカー数社が峡東地域に進出。さらに、昭和48年(1973年)頃にワインブームが起こると、峡東地域は、ワイン産地としての存在感をより一層増していきました。

昭和49年(1974年)には、山梨県立ワインセンター(現・山梨県産業技術センター ワイン技術部)が甲州市勝沼町に設置され、ワインの発展に寄与。さらに、翌年には勝沼町営ぶどうの丘センター(現・甲州市勝沼ぶどうの丘)が誕生し、本格的なワインカーブが話題となりました。

この昭和40年代後半～50年代にかけては、何度となくワインブームが訪れワインの出荷量が増加。その動きと呼応するように、峡東地域では、生食用ぶどうの出荷量も伸びていきました。

その発展を牽引してくれたのは、一般の人々が、ワインからも、生食用ぶどうからも連想する、ぶどう産地の魅力だったのかもしれません。

「デラ」と呼ばれたヒット商品

昭和40年代～50年代を中心に出荷量を伸ばした生食用ぶどうの代表品種は、地元で「デラ」と呼ばれる種無し「デラウエア」。昭和54年(1979年)頃がその出荷量のピークで、多くのぶどう栽培農家を経済的に支えた、いわばヒット商品だったと言えます。

「デラウエア」の人気の高まると、やがて、生食用ぶどうに求められる品質や新品種への期待が高まり、技術の向上を追求しながら、栽培品種の種類を増やしていく模索が始まったのもこの頃です。

高級ぶどうの需要と、山梨市牧丘町の「巨峰」

昭和40年代～50年代のぶどうといえば、種無し「デラウエア」が人気でしたが、次第に高級ぶどうの需要が高まり、支持されたのが黒系のぶどうの代表「巨峰」でした。特に山梨市牧丘町の「巨峰」は、高地の気候がこの品種と良く合い、昼夜の寒暖差の好影響を受けた甘みも濃さもある「巨峰」として有名になりました。

贈答品としても重宝されていたぶどう。収穫時期の山梨では、どこからともなく、ぶどうのおすそ分けが届きます。



「巨峰」などは一房400g～600gになるのに対し、「デラウエア」は一房150g～200gのものが多い。



通常、山沿いのぶどう畑の方が昼夜の寒暖差が大きく、それが「巨峰」の栽培には好条件となった。

▼「ぶどうの丘」のテラスから眺める、甲州市、笛吹市、山梨市の眺望



世界 KOSHU

甲州ワインは世界へ インターナショナル「KOSHU」!



峡東地域内のぶどう畑(秋)

テロワール = ぶどう畑のある土地の特性

ワインで大切とされるテロワールは、その土地の特性のこと。同じ「甲州」であっても、栽培される地域、場所によって土壌や気象は微妙に異なり、違うテロワールをその背景に持っています。

日本固有のぶどう品種である「甲州」が国際品種として認定ってすごい！テロワールが大切なワインなら、色々な場所の「甲州」を味わいたいですね。



峡東地域内のぶどう畑(夏)

平成21年 [2009年] KOJ 設立

食の世界市場の中で日本食に大きな注目が集まり始めた時期でもある平成21年(2009年)の7月8日、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、KOJ(Koshu of Japan)が設立されました。「甲州ワインを世界で認められるワインへ。」をコンセプトに生まれたこの団体は、「海外プロモーション」「新製品開発」「広報」の3つを軸に、イギリスでのPRを中心に、日本を代表する「甲州」の品質向上をはかり、世界市場における認知の向上、適切なマーケットプレイスの獲得を目指しています。

平成22年 [2010年] OIV登録

OIVとはワインの国際的審査機関である「国際ブドウ・ワイン機構(Office International de la vigne et du vin)」のことで、この機関に品種登録が認められなければ、そのぶどう品種の名前をワインラベルに記載してEU内で販売することができないほど、重要な意味を持つ登録機関だと言えます。

「甲州」が「OIVぶどう品種」に登録されたのは平成22年(2010年)の6月。特性分析資料の作成や登録申請を経て、OIVの厳しい精査の上、晴れて国際的な醸造用ぶどう品種として認められました。この登録の大切な背景には、醸造用ぶどうとしての研究や栽培を重ねた今世紀に入ってからの「甲州」の品質の向上と、甲州ワインを世界で認められるワインに押し上げようと長年にわたり努力してきた関係者の強い情熱があったと言えます。



日本固有の品種「甲州」を原料にしたワイン

全国的にもめずらしい試験醸造免許を保有する山梨県立笛吹高校!



「笛吹高校(笛吹市)」 高校の圃場で育てた「甲州」でワインの仕込みをする高校生たち

山梨の大学だからこそ。ワイン科学研究センターでワイン醸造を学ぶ!



高校や大学でワインのことが学べるなんて、やっぱり山梨ならでは。産地を育て、産地を維持していく取り組みも、とても大切です。



「山梨大学」 生命環境学部 地域食物科学科 ワイン科学特別コース

未来 恵みと共に

令和のぶどうを、 未来に描いて



受け継がれてきた風景をこれからも

長い間受け継がれてきたぶどう畑の風景は、季節ごとの表情を見せながら、人々の心にかげがえのない豊かさを刻んできました。しかし、一方で気候変動による栽培の難しさや農業就業人口の減少といった困難に直面していることも事実です。

受け継がれてきた風景を、どうやって未来に届けるのか。人々は、未来の環境に合ったぶどう品種の開発や後継者の育成、ぶどう産地のリブランディング(価値の再構築)に取り組みながら、新たな工夫を重ねて動き出しています。

平成30年(2018年)登録のブラックキング
果粒が大きく、着色性に優れていることから近年、高温の影響で起ると言
われている着色不良の軽減に期待が持たれている。



令和2年(2020年)に山梨県が発表した「甲斐ベリー」
「サンードルチェ」とシャインマスカットの交雑種で皮ごと食べられるのが
特徴。マスカットの香りがあり、赤系の人気ぶどうとして支持されることが
期待されている。

ぶどう作りの恵みの中で

笛吹市

例年11月2日深夜から11月3日開催
ヌーボーde乾杯!カウントダウン

「やまなしヌーボー」解禁の11月3日に合わせて、11月2日の夜から開催するカウントダウンイベント。3日0時に参加者全員で乾杯後は、笛吹市産の「やまなしヌーボー」を楽しめます。周辺には温泉旅館・ホテルも多数あり、宿泊付きでイベントに参加する観光客も少なくありません。



山梨市

例年8月下旬日曜日開催
山梨フルーツライド

峡東地域3市(山梨市、甲州市、笛吹市)にまたがるフルーツラインを走行するサイクリングイベント。サイクリストファーストを掲げ楽しめるイベントとして人気を博しています。ぶどうやももが提供されるほか、ゴール地点ではほうとうを食べられることでも知られるイベントです。



甲州市

例年10月第1土曜日開催
甲州市 かつめまぶどうまつり

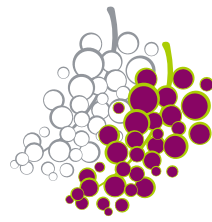
収穫祭としての意味合いもある毎年10月に開催のお祭り。ぶどうやワインが振る舞われ、多くの人々が収穫の喜びを体感するほか、江戸時代にも行われていたという勇壮な鳥居焼きも楽しめます。歴史は長く、現在の形のぶどうまつりは昭和29年(1954年)から開催しています。



山梨市、甲州市には、ぶどうの収穫時期に合わせ、マラソン大会も。多くのイベントにぶどうとワインがあるのがうれしいです!

構成文化財

日本遺産 葡萄畑が織りなす風景



甲府盆地の東部は平坦地から傾斜地までぶどう畑が広がり、初夏には深碧の絨毯、秋には紅葉の濃淡が日に映え、季節ごとに様々な風景を魅せてくれます。

先人たちの知恵と工夫により、かつて水田や桑畑だった土地を一面のぶどう畑に変え、またそのぶどう畑に育まれたワインは日常のお酒として地域に根付きました。

今も歴史を語る技術や建物は受け継がれ、ぶどう畑の風景の中に溶け込んでいます。



①葡萄畑



⑪清白寺



⑫上野家住宅



⑬駒井家住宅



⑭大村家住宅



⑮鶴田家住宅



⑯宮沢家住宅



②木造薬師如来像



③大善寺



④勝沼富町の葡萄 (現存する最古の甲州)



⑰佐藤家住宅



⑱養蚕農家の特徴を持つ和風建築ワイナリー (原茂ワイン)



⑲養蚕農家の特徴を持つ和風建築ワイナリー (勝沼醸造)



⑤甲州式棚栽培



⑥勝沼の葡萄栽培用具及び葡萄酒醸造用具



⑦日川堰堤群



⑱養蚕農家の特徴を持つ和風建築ワイナリー (丸藤葡萄酒工業)



⑲歴史的ワイナリー



⑳ルミエール旧地下発酵槽



⑧勝沼堰堤



⑨日川治水施設



⑩葡萄貯蔵庫



㉑甲州ワイン



㉒葡萄酒



㉓一宮浅間神社