

いまや世界レベルの日本ワイン。その25%を産出する山梨県・勝沼で1938年創業の白百合醸造の内田多加夫社長に話を聞いた。

日本古来の品種である甲州ブドウやベリー-A、ヨーロッパ系品種などのブドウ栽培から醸造まで一貫して手掛ける内田さんが初めて本格的なチーズ文化に触れたのは、プロヴァンス留学中のことだった。シェーヴルの匂いはワインには合わないと思い込んでいたのが、なんと地元のロゼワインと見事な相性。このときの感激が、その後の考えを方向づけた。

「ワインとチーズには共通点がいくつもあります。どちらもブドウ、乳といった自然の食材に微生物が関与してできる発酵食品ですね。さらに、どちらも一滴も水を加えません。という事は、もとのブドウや乳が、食品の出来あがり左右する。もっといえば、それぞれが育

つ産地の気候風土が個性を決める。だからこそ、ワインもチーズも地域ごとに種類があって、原産地呼称GIがあるんです」

土地の特性と品質の良さから2013年にGIが認められた山梨ワイン。ここが日本一のワイン産地なのは、盆地で気候風土がブドウ栽培に適しているからだと言います。

白百合醸造が感謝の意を込めて1986年から開催するワイン祭りは2020年の今年、コロナの影響がなければ35回目を迎えるはずだった。

「例年のお客様に人気なのが“もろみワイン”です。ジュースに酵母を添加して、発酵したてを味わっていただくんですよ」と話すのは専務で夫人の内田由美子さん。夫の内田社長がワイン造りなら、夫人はそれをどう楽しんでもらうか考え、提案する役割だそう。

「第1回目からチーズは用意しています。今で

は飲食ブースのほかに生演奏やワイナリー見学など1日楽しんでいただけますよ」。

ワイン祭りだけでなく、予約すれば生ワインのボトル詰め体験や試飲、ワイナリー見学など楽しめるコンテンツはたくさんある。4代目の登壇も秒読みになってきた。家族経営の温かさが感じられるワイナリーにぜひ、一度。

(文責・松成容子)

山梨・勝沼

L'ORIENT WINE 白百合醸造株式会社

〒409-1315

山梨県甲州市勝沼町等々力878-2

TEL/0553-44-3131

営業時間/ショップ9:00~16:30

定休日/年中無休

<https://shirayuriwine.com/>

ワインもチーズも、水を一滴も加えない自然食品だから産地が大事。ぜひ、訪れてほしい



内田 多加夫さん

[うちだ たかお]

東京農業大学・大学院でワイン醸造・食品加工・応用微生物を学び、その後フランスのワイン研究所に1年間留学。

1977年より家業の白百合醸造株式会社を継ぎ、3代目となる。山梨県ワイン造り組合の役員として、毎年、ワイン・チーズの産地を視察研修。

1986年から毎年開催するワイン祭りでチーズとワインの相性を紹介するだけでなく、大学でもその共通性について講義している。

(2009年 シェヴァリエ叙任)



いまや大人から子どもまで、2日間で2000人が訪れるワイン祭り(写真は2019年)。「30年以上の間には、たくさんの物語がありました」。



上にクリームチーズをのせたオードブル。



「ベリー-A」のぶどう棚と白百合醸造の社屋。「日本古来のブドウから作ったワインは、長い年月をかけて和食に合うように進化してきました」と内田さん。

