

第2節 ワイン醸造の変遷と現在

1. ワイン醸造とワイナリーの展開

勝沼地域、特に岩崎は日本におけるワイン醸造において先駆的地域のひとつである。

個人によるワインづくりがはじまった時期は定かではないが、組織的で本格的なワイン醸造は、明治10年（1877）の大日本山梨葡萄酒会社設立にはじまり、明治21年（1888）にはその後継として甲斐産葡萄酒醸造場（のちの大黒葡萄酒株式会社）が開業した。

大正3年（1914）までの山梨県内のワイン醸造免許の交付状況について、山梨県志編纂会の作成した資料に基づき、地域別に整理したものが表9である。大正3年（1914）までに県内では44名が醸造免許を取得しており、上岩崎には10名、下岩崎に5名、勝沼に1名がいた。しかし、日露戦争以後の国内の経済的不況（明治38年（1905）～大正3年（1914））のなかで、多くの事業者が工場閉鎖や醸造量の減少に追い込まれた¹⁾。この影響はブドウ農家にも及びかねない事態となったが、宮崎光太郎が醸造量を増やし、栽培者のブドウのほとんどを買い上げたことで、農家への影響は最小限のものとなった。このことで、宮崎は農家90名の連名による感謝状を受けている。

その後は第2次世界大戦に至るまで、ブドウ裁

培、ワイン醸造ともに成長を続け、生食用として栽培されてきた甲州種に加えて、アジロンダックやカトウバ、メルローなどの醸造用品種も栽培されるようになっていった²⁾。また、この時期には、勝沼や岩崎で5反歩程度以上を経営しているブドウ農家の多くは個人で醸造免許を取得し、日常の飲み扶持としてのワインを製造するようになり、現在に至るブドウ酒文化が地域一帯に広がった³⁾。

第2次世界大戦がはじまると、昭和14年（1939）に支那事変特別税法が交付され、それまで造石税のみであったワインに対し、1石あたり10円の物品税も徴収されることとなった。この徴収事務の簡便化のため、それまで容易に取得が可能であった個人醸造免許について統合を図るよう、以下の通知が出された。

昭和十五年八月二十八日

甲府税務署長

村長殿

酒類（果実酒）製造業者ニ対する注意事項ニ関スル件

従来貴村内葡萄酒醸造業者ハ俗ニ所謂自家用醸造業者トシテ比較的法規上簡便ノ取締リ受ケ居リ候処、本年四月税制ノ改革ニ依リ旧法ハ廃止トナリ新ニ酒税法ノ下ニ於テ醸造販売ヲ許容セラル、ニ至リ、仮令一石未満ノ製造者ト雖モ若干ノ差コリアレ千石以上ノ酒類大製造家ト同一ノ検査監督ヲ受クルコト、ナリ、業者ニ於テ此旧法時代ノ觀念ヲ一擲スルニ非ザラバ適法ニ営業ヲ継続スル能ハザルノ実情ニ有之候モ従来ノ習ハシニ慣熟セル者ニ対シ直ニ厳格ナル検査ヲ執行スルハ多少考慮ノ余地有之儀ト被存候ニ付一応各業者ニ対シ注意ヲ喚起スル（以下略）

また、これを受けて、葡萄酒共同醸造実施要綱が以下のように示された。

山梨県下葡萄酒共同醸造実施要綱

昭和十七年八月六日

表9 山梨県内における地域別醸造業者免許数（大正3年）

免許年	所在地					合計
	勝沼	上岩崎	下岩崎	藤井	その他	
明治27年		1			1	2
明治30年	1					1
明治33年					1	1
明治34年					1	1
明治38年		3	5	1	8	17
明治39年		1			3	4
明治40年		2			1	3
明治41年		1				1
明治42年					1	1
明治43年					2	2
大正2年				1	1	2
大正3年					2	2
大正4年					1	1
大正初期		2			4	6
合計	1	10	5	2	25	44

第一、葡萄酒共同醸造方針

山梨県下ノ葡萄酒醸造業者ノ数ハ夥多デアリ、品質保持ノタメニモ町村又ハ部落ヲ基準トスル共同醸造場ヲ設置シ、生産方法ノ合理化ト酒税ノ保全ヲ図ルト共ニ品質ノ向上ニ資シ、之ニヨリ生ズル余労力デ戦時下緊要トスル農産物ノ増産ニ努ムル

第二、共同醸造実施計画

- 一 葡萄酒ノ共同醸造ノ地域ハ原則トシテ市町村毎デアルガ、生産量ノ大ナル市町村ニアツテハ部落又ハ数隣保班毎デモ可
- 二 共同醸造ノ形式ハ申合せ組合ニ依ルモノデアルガ、自発的ニ会社組織ニヨルコトモ差支エナイ
- 三 共同醸造場ノ単位ハ百石以上ヲ目途トスルコト
- 五 共同醸造ハ同業者ノ自主的精神ヲ以テ可及的速ニ実施スルコト、オソクモ昭和十八年七月迄ニ完了スルコト

第三、品質向上ノ方策

- 一 醸造技術ノ指導ヲ強化シ葡萄酒ノ品質ノ向上ヲ期スルト共ニ成分規格ノ厳守ニ共励スルコト

これにより、ワイン醸造は急速に集約化が進み、小字や区などが共同醸造組合を組織して地縁によるワイン醸造（ブロックワイン）がはじめられることとなった。そして、ワインから採れる酒石酸がソナー（水中聴音機）の素材となることから、ブドウは軍需関係品となり、量のみにこだわったブドウ栽培へと転換し、ワイン醸造の目的も大きく変容していく。

こうした国策の展開を受けて、例えば、岩崎では昭和16年（1941）に65の個人免許を統合して岩崎葡萄酒共同醸造組合（現・岩崎醸造株式会社：後述）が組織された。また、勝沼でも、21の共同醸造所が組織されたのち、それらがまとまることで勝沼葡萄酒醸造組合（勝沼酒石酸工業組合）が組織されている。さらに、昭和19年（1944）には軍の指示により酒石酸採取を目的として日清製油山梨工場⁴⁾が岩崎に設立されるなど、ワイン醸造は時代の趨勢のなかで戦争と一体化した。

また、軍需物資としてのワイン需要に加えて、

米統制により清酒の供給が不足するなかで地元では出征兵士を送り出す際の酒をワインで代用するようにもなったという。まさに勝沼地域の生活にありふれた存在としてのワインのようすを示す事実である。

終戦を迎えると、昭和22年（1947）頃に勝沼葡萄酒醸造組合が8の共同醸造組合⁵⁾に分裂したように、共同醸造組合や会社組織設立などそれぞれのかたちで新たな体制づくりが進んだ。また、共同醸造所の一部は戦後には解散し、醸造免許は別の大手企業に売却されている。

その後、多くのワイナリーで会社組織としての運営に切り替わり、現在はほぼすべてが会社組織である⁶⁾。しかし、ごく近年まで、国内の酒類製造、あるいは消費に占めるワインの割合は極めて低く（図50）、戦後は勝沼地域のワインの認知あるいは販路拡大を図るための取り組みが求められるとともに、安定経営のためにワイン（甘味葡萄酒）以外にも多角的な商品生産を進めていく必要があった。

ブドウ液（グレープジュース）の販売もそのひとつである。ブドウ液とは、圧搾して得られたブドウ果汁に安息香酸を加えて保存タンクに入れ、出荷前に砂糖を添加し、瓶詰・殺菌したものであり、現在でも各ワイナリーなどが製造し、使用ブドウの違いによって赤・白両方が販売されている。

ブドウ液の製造は、終戦後に進駐軍の嗜好飲料としてジュースの需要が生じるなかで、ララ果汁の佐藤元三氏が自宅倉庫で製造したことにはじまる。それが、昭和30年（1955）頃になると、戦後復興が加速するなかで需要も増大し、ワイナリーを含む勝沼地域の各社が生産するようになった。

果汁専門の業者としてララ果汁のほか、日の丸

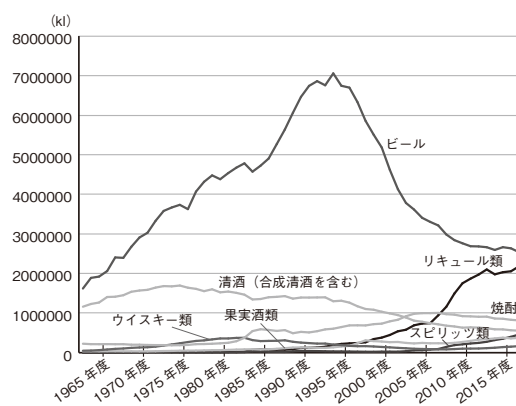


図50 日本における酒類販売（消費）数量の推移

果汁工業（昭和27年（1952）設立）、山梨果汁工業（昭和32年（1957）設立）などがあり、ワイナリーでも現在のセントラル葡萄酒、岩崎醸造、麻屋葡萄酒、丸藤葡萄酒などが製造をはじめ、ワイン（甘味葡萄酒）と並んで主力商品となっていた。

また、1970年代になると、ブドウ・ワイン・観光をセットで捉えた需要拡大、あるいは交流人口拡大のための諸施策が、行政を中心に地域全体の取り組みとしても継続的に展開されてきた（表10）。

昭和39年（1964）の海外旅行自由化によって1970年代になると日本人の海外旅行も本格化する。海外でワインを知った日本人の影響もあり、この頃から少しずつワインが売れるようになったというワイナリー関係者は多い。

また、新笹子トンネル（新笹子隧道）開通によって、多くの観光客が東京方面から勝沼にやってくるようにもなった（第5章第2節参照）。こうしたなかで、一定の条件を満たした観光農園にも酒類販売に関する季節免許が与えられるようになり、観光農園でのワイン販売が開始された⁷⁾。

そうしたなかで、昭和50年（1975）の勝沼町

営ぶどうの丘センター（現・甲州市勝沼ぶどうの丘）の開業は、地域外へのワイン販売を考えるうえで極めて重要である。勝沼ぶどうの丘の開業などを通じて、一升瓶⁸⁾を基本としてきたワイン瓶が、小売を意識して720mlを単位とした四合瓶に変化し、また栓も王冠からコルクに変化した⁹⁾（図51）。それまでも四合瓶も一部にあったというが、多くが輸入品であり、供給も少なかったため、回収瓶として使用されていたようである。

さて、こうした動きとあわせて、イベントによる誘客とワイン消費の拡大も積極的に展開されて



図51 一斗瓶・一升瓶・四合瓶（720ml）（左から）

表10 ワイン及び観光振興に関する取り組みの変遷（昭和47年～平成17年）

昭和49年	町産ワイン振興が本格化。勝沼町ワイン振興会（現・勝沼ワイン協会）が発足。 ぶどうまつりで初の「ワインの飲み放題」のコーナーを設け、積極的なPR活動がはじまる。以後、毎年開催。
昭和50年	町産ワイン品質審査会が発足し、第1回町産ワイン品質審査会を開催。以後、毎年2回開催。 勝沼町営ぶどうの丘センター（現・甲州市勝沼ぶどうの丘）オープン。 ぶどうまつりで「ワイン市場」のコーナーを設ける。
昭和53年	ワイン原産地認証プロジェクト発足。
昭和54年	町議会で「勝沼町ワイン原産地認証条例」を制定。
昭和56年	勝沼駅に町営ワインショップ完成。
昭和57年	町産ワインPRのため、町でワインコンパニオン7名を委嘱。
昭和58年	原産地認証ワイン醸造がはじまる（11月）。
昭和59年	第1回勝沼町ワイン原産地認証審査会を開催。初の認証ワイン3,930本が誕生。以後、毎年1回開催。
昭和60年	勝沼町営ぶどうの丘センター（現・甲州市勝沼ぶどうの丘）にワインカーヴが完成
昭和61年	勝沼町の若手醸造家で構成される「勝沼ワイナリークラブ」が第1回新酒祭りを開く。以後、毎年開催。
昭和64年 平成元年	勝沼ワインの先駆者、土屋龍憲・高野正誠両氏のモチーフを町のシンボルマークに設定。シンボルマークをデザインしたオリジナルワイングラスを製作し、町内全戸に6戸ずつ配布。ワイナリー及び甲州市勝沼ぶどうの丘など観光施設などでの販売もスタート。
平成2年	甲州市勝沼ぶどうの丘にワインレストランがオープン。
平成3年	勝沼ワイナリークラブが、農家、醸造家を対象に醸造用ぶどうの垣根式栽培技術の研修会を開く。
平成5年	勝沼町ワイン振興会から「勝沼ワイン協会」に名称を変更。
平成7年	ブドウとワインの歴史をロウ人形で表現する「ぶどうの国文化館」がオープン。
平成8年	ブドウとワインに関する資料を多く蔵書する「ぶどうの国資料館」がオープン。
平成10年	1月15日の大雪によりブドウ耕作面積の25%にあたる170haが全半壊し、町と農協とワイン協会が醸造専用品種転作への動きを示す。ワイン醸造専用品種転作事業で専用品種（カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロー、シャルドネ、甲斐ノワール、甲斐ブラン）の苗木4,880本を配布。
平成16年	勝沼ワイン協会、勝沼民宿組合、勝沼ぶどう郷観光協会が組織を一本化し、新たに「勝沼ぶどう郷観光協会」とする。これにより、勝沼ワイン協会が「勝沼ワイン部会」と名称を変更。
平成17年	JR旧深沢トンネルをワインカーヴ「勝沼トンネルワインカーヴ」として整備・オープン。 勝沼ワイン部会が勝沼ぶどう郷観光協会の組織から離脱し、勝沼ワイン協会と名称を戻す。 2005年第3回勝沼町議会定例会において「勝沼町原産地呼称ワイン認証条例」を制定。

いった。例えば、昭和47年(1972)には、もともと町制祭としてはじまった「かつめまぶどうまつり」(第4章第5節参照)に「ワインの飲み放題」のコーナーが設けられ、積極的なPR活動がはじまった。ぶどうまつりに現在のような観光イベントとしての要素が高まっていく端緒といえる。

さらに、勝沼駅に町営ワインショップ開業(昭和56年(1981))、勝沼ぶどうの丘にワインカーヴ完成(昭和60年(1985))、土屋龍憲・高野正誠をモチーフにした町のシンボルマークに設定(昭和64年/平成元年(1989))など、域外にワインを発信するための取り組みが重ねられてきている。シンボルマークは一過性にとどまらず、地域の多様なサインに用いられるなど、現在でも地域に根つき、勝沼イメージの形成に貢献している。ブドウ・ワインの発信やブランド確立と交流人口の拡大を目的とした事業戦略は、平成29年(2017)を日本のワインづくり140年¹⁰⁾として位置づけ、記念行事・イベントを開催するなど、甲州市合併後の取り組みにも継承されている。

こうした戦前からのワイン産業の移り変わりの結果として、平成30年(2018)現在、勝沼地域には20の果実酒醸造免許が交付されており、山梨県産業技術センターワインセンターを除く19の免許でワイナリーが営まれている。

2. ワイナリーの展開

勝沼地域のワイン産業は、少数の大規模醸造所による醸造ではなく、小ささまざまな、また共同醸造などを含む多様な組織形態による醸造によって歴史を積み重ねてきたことで形成されてきた。



図52 マルサン葡萄酒 外観

それらのワイナリーに共通する勝沼地域のワイン産業の概略的な変遷は前述のとおりである。他方で、それぞれのワイナリーがもつ歴史的背景と積み重ねの結果としての現在の運営は極めて個別的なものとなっている。そこで、ここでは長年営まれているいくつかのワイナリーを取り上げ、ヒアリング調査及び文献調査などの成果に基づき、歴史的変遷と現況について整理する。

(1) 勝沼

江戸時代には宿場町であった甲州街道沿いには、有限会社マルサン葡萄酒、勝沼第八葡萄酒、麻屋葡萄酒株式会社、中央葡萄酒株式会社が点在する。そのほとんどは、戦中から戦後にかけて地域の自治組織としての区などを単位とした共同醸造組織であった時代をもち、いわゆるブロックワインを由来とする¹¹⁾。

○有限会社マルサン葡萄酒：

甲州街道沿いのワイナリー

マルサン葡萄酒(図52)は若尾果樹園とともに若尾家が営むワイナリーである。「マルサン」とは若尾家の家紋にちなんだ社名である。

若尾家は江戸時代には勝沼宿の脇本陣を営み、明治時代になると所右衛門氏が駅札の発行もおこなっていた¹²⁾。若尾家は、脇本陣の頃から畑も所有していたという。その後、勘五郎氏は郵便局長のほか電話交換局などを営み、ブドウ栽培もおこなっていた。針金による鉄線棚を最初に考案したのも勘五郎氏といわれている(第1節参照)。

葡萄酒醸造は賢氏が昭和10年(1935)頃にはじめた。また、現在は勝沼小学校グランド¹³⁾となっている畑でアンズ栽培もおこなわれ、アンズジャムを製造し、三越などに納品していた(図53)。



図53 マルサン葡萄酒製造のアンズジャムのラベル

戦後には、昭和21年(1946)に勝沼第5区葡萄酒共同醸造組合となったが、昭和38年(1963)3月23日には有限会社マルサン葡萄酒が設立されたことで会社組織となった¹⁴⁾。社員(出資者)は13名で合計500口が出資されているが、そのうち445口を若尾家が出資している。なお、戦後間もなくまでは、勝沼第5区は4つの醸造場があったというのが若尾家以外は会社組織とはせずに解散していった。

そして、昭和35年(1960)に若尾果樹園が観光ブドウ園を開園してからは、ワイナリーと観光ブドウ園の両軸で営まれている。

ブロックワインの名残として、委託醸造が一定の生産本数を占めており、現在でも生産本数の4割は約30軒の個人からの委託醸造によるものである。委託醸造は、確実に現金が見込めるため、会社の安定経営にも貢献するものであるという。委託醸造では甲州、マスカット・ベリーA、アジロンダックなどを原料とした醸造がおこなわれており、契約農家からのブドウも上記品種が中心である。加えて、シャルドネ、メルロー、プチベルドーを日川北岸の自社農園で垣根仕立栽培をおこない、醸造している。

(2) 岩崎

平成30年(2018)現在、近年開業したワイナリーも含めて、11軒¹⁵⁾のワイナリーが岩崎に立地しており、ワイナリーの一大集積地といえる。

岩崎醸造株式会社

岩崎醸造(図54)は、昭和16年(1941)に醸造免許をもつ農家130名で岩崎葡萄酒共同醸造組合を組織したことにはじまる。すでに前項で述べたとおり、国策としての免許集約と地縁による共

同醸造化の流れを受けて創業された。当初、祝村はひとつの共同醸造組合にまとめる計画をしたが、他方地区ごとの組合を設立したいという意向もあり、参加者は各地の賛同者130名で設立した。なお、昭和18年(1943)から昭和24年(1949)までは現在の丸藤葡萄酒工業も本組合に合併している。

設立にあたっては各農家がそれぞれの使っていた醸造用具を供出し、それを古物商が鑑定して金額に換算することで、出資金(口数)としたという。また、岩崎葡萄酒共同醸造組合では、組合員の出労に加えて、専業の従業員も雇用しており、本格的な組織であった。

戦後直後は、物資が乏しいなかでワイン醸造に不可欠な糖が不足し¹⁶⁾、共同醸造はほとんど機能しなかった。その状況を打開するため、昭和23年(1948)にはサツマイモからアルコールをとり、ワインにアルコール添加¹⁷⁾をおこなうことを目的にブランデー蒸留塔(図55)を建設した¹⁸⁾。これは、祝村が山梨県に働きかけ、東京大学教授であった坂口謹一郎¹⁹⁾の指導を受けて実現したものである。蒸留に使用したサツマイモは地域外から購入し、勝沼駅までは貨車、そこから馬車によって運ばれてきたという。なお、こうした蒸留塔建設がなされたのは、祝村でも参加農家数が多い岩崎葡萄酒共同醸造組合のみであった。

昭和21年(1946)には、日本勧業銀行(現・みずほ銀行)の融資を受け、土蔵を建設している(図56)。この土蔵は現在もセラーとして使用され、大樽もこのときに設置されたものである。

昭和28年(1953)に祝中学校(現在の祝小学校敷地)で火が発生した際には、岩崎醸造のワインをタンクから直接かけることで消火したとい



図54 岩崎醸造 外観

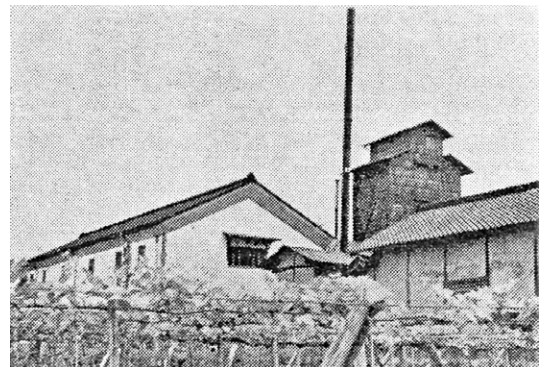


図55 岩崎葡萄酒共同醸造組合に建てられた蒸留棟

い、ワインが地域の生活に密接に結びついていたようすをうかがい知る出来事といえる。さて、その後、登記がない任意団体である共同醸造組合では責任体制がはっきりしないという税務署からの指導により、昭和27年（1952）に法人化し、岩崎醸造株式会社となった。

翌年頃には糖類（グルコース）の流通も回復し、ワインの生産も戦前と同じようにおこなわれるようになっていった。なお、戦前よりワインは生食用ブドウのB級品（クズもの）で醸造されるものであったが、一部のブドウがワイン醸造を目的に作られるようになったのも糖の流通回復と同時期だという。

本節冒頭のとおりに、ワインが都市部を中心とした日本人の生活文化のなかに本格的に入り込むのは、1970年代に海外旅行が本格化してからのことである。それに軌を一にして、岩崎醸造では東京などでおこなわれる即売会に参加し、宣伝普及活動を進めていった。こうした即売会は百貨店（大丸東京店、日本橋三越本店、日本橋高島屋など）のほか、東京駅付近にあった山梨県の観光事務所でもおこなわれた。イベントには県から案内に基づいて参加しており、県主導のものであった。そのため、各催事での酒類販売免許などもそれぞれのワイナリーが取得する必要はなかったという。それぞれの催事には会社のトラックで商品を輸送し、ワイン、ブランデー、甘味果実酒（ポートワイン）などを販売したが、実際に一番良く売れたものは甘味果実酒であったといい、ワインが日本人の生活に根付くにはまだまだ時間が必要であった。

こうした戦後のワイン振興のためのさまざまな積み重ねの結果として、その後のワインブームが



図56 現在も使用される岩崎醸造土蔵

あり、また、現在の勝沼地域のワインが存在していることはほかのワイナリーと同様である。

現在の岩崎醸造におけるワイン醸造では、95%程度が株主より購入する勝沼産ブドウ、5%程度が隣接する一宮などの山梨産ブドウを使用している。需給調整協議会などを通じた購入ではなく、全量が契約栽培によるものであり、長年培ってきた農家との信頼により値段交渉などもせずに取引をおこなっているという。「値段から聞いてくる農家とは取引はしたくない」という言葉に、ブロックワインの伝統を強く受け継ぐワイナリーとしての矜持をみてとることができる。

品種は甲州種、マスカット・ベリーA、カインワールが中心であり、カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロー、カインワール、シャルドネなどの醸造用品種は、農家があり生産しないことから自社農園（借地）で生産している。自社農園の醸造用品種についても棚栽培でおこなっている。

仕込みのはじまりにあたっては、ワインと煮干しを備えて関係者一同で簡単な祭祀をおこなうという。大手のワイナリーでは神主を招いて神事をおこなうこともあるというが、岩崎醸造では関係者のみで実施している。また、昭和25年（1950）頃まではかつては神棚に甲州種を吊るしていたというが現在はおこなっていない。甲州種は日もちをするため、備えるには適していたという。

○勝沼醸造株式会社

勝沼醸造（図57）の初代社長である有賀義隣^{よしちか}は、現在の笛吹市一宮町に本家をもつ農家の三男であった。18歳で結婚ののち、28歳で現在の土地・建物（主屋）²⁰⁾を購入して主屋南側（裏）に工場を建築した。この工場で大正10年（1921）より「有賀縦糸工場」²¹⁾として製糸業を営むこととなるが、開業にあたっては大規模製糸工場であった宮崎縦糸工場（有賀家の親戚筋にあたる）から技術を学んだという。製糸工場では敷地南側に田草川の水を利用した水車が設置され、動力源として使われていた。

その後、義隣が製糸業を営む傍らで、昭和12年（1937）に個人でのワイン醸造をはじめたことで勝沼醸造は開業する。戦時中は小字である金山を単位とした金山葡萄酒共同醸造組合を近隣農家29軒（金山組）とともに組織することとなり、

昭和17年(1942)には軍の指示により酒石酸採取もおこなわれた。

終戦を迎えると、戦後すぐの昭和21年(1946)には昭和飲料株式会社(図58)を設立し、清涼飲料水(サイダー、オレンジジュースなど)の製造を開始する。戦後にワインの市場規模が拡大しないなかで、清涼飲料水は主力商品のひとつであった。昭和飲料株式会社は、本節冒頭でも指摘した葡萄液の市場の広がりによって昭和48年(1973)に清涼飲料水の製造販売を中止することとなったが、それまで戦後の勝沼醸造の経営に大きく貢献することとなった。

また、昭和24年(1949)には税務署の指導により共同醸造組合を会社組織とし、金山葡萄酒株式会社となった。また、昭和29年(1954)には祝村が勝沼町に合併されたことにあわせて勝沼醸造株式会社に社名変更をおこない、現在に至っている。

昭和45年(1970)代になると、通信販売にワインの販路を見出し、出荷量が全国第6位の出荷量を誇るワイナリーに成長した。例えば、ワインに対する嗜好性が高いカトリック教会やNHK交響楽団などに対して職域販売を展開したほか、小田急線車内に吊り広告を掲出することで都会への発信も積極的におこなわれたという。

さらに、昭和52年(1977)に中央自動車道(大月インターチェンジ-勝沼インターチェンジ)、勝沼バイパス(国道20号)がそれぞれ開通すると、観光客に対してワイン・葡萄液が爆発的に売られるようになった。それも昭和57年(1982)に中央自動車道が勝沼インターチェンジ-甲府昭和インターチェンジに延伸し全線が開通すると、勝沼も通過地点となってしまう急速にブームが失速した

という。

1990年代になると、自社農園における醸造用品種の栽培(垣根仕立て栽培)を開始するとともに、ワイナリーを訪問するという新しい観光のかたちにも対応した取り組みを展開する。

前者はワインを取り巻く状況に対する危機感の結果として、メルロー、カヴェルネなどの品種の栽培をおこなうようになったという。自社農園の総面積は、20a(1990)、1.5ha(1999)、3.5ha(2001)、4ha(2016)と段階的に拡大してきている。

また、後者については平成3年(1991)に直営レストラン(レストランテ「風」)を開業したほか、平成8年(1996)には主屋を改装することでワイナリーをみせる空間へと変化させた。それは、地域の文化、あるいはそれを反映した建物をどうみせるかという意識に根ざしたものであり、勝沼の老舗ワイナリーである原茂ワイン、くらむぼんワイン、丸藤葡萄酒工業とも共有され、現在も勝沼のワイナリーをめぐる観光における大きな魅力ともなっている。

また、観光客がワイナリーを直接訪問する観光スタイルが普及するなかでは、観光農園でワインを買うという需要も衰退していった。そうした結果、現在、勝沼醸造と取引のある観光農園は2〜3軒程度にすぎず、昭和45年(1970)代とはワインと観光を取り巻く環境は大きく変化している。

さて、現在、醸造に使うブドウは前述の自社農園で栽培されたものが1割、残りが農家からのブドウ(「買いブドウ」)であり、買いブドウの内訳は75%が契約農家から、25%がJA(需給調整協議会)経由であるという。契約農家から購入する約500tのうち、県内は400t(甲州種300t、その



図57 勝沼醸造 外観



図58 昭和飲料株式会社の店舗看板

他赤ワイン用品種 100t) であり、うち 60t は小字単位の金山出荷組合からの全量買い取りによるものである。また、県外からの 100t については、山形県からカベルネソーヴィニヨン、長野県から葡萄液用のコンコードを購入している²²⁾。

平成 17 年(2005)に笛吹市一宮町にあったアサヒビールワイナリーの生産設備を取得し、金川ワイナリー(5500 坪²³⁾)とした。平成 18 年(2006)年から操業を開始し、現在は全量を同地で醸造する。株式会社くらむぼんワイン

くらむぼんワイン(図 59)は、大正 2 年(1913)に野澤長作が自家ブドウで個人醸造をはじめたことを起源とする。

戦時中の昭和 18 年(1943)には、近隣農家が集まり田中葡萄酒醸造共同組合²⁴⁾としてブロックワインを形成する。同組合ではもち込んだブドウ量に応じた組合員の出労によって醸造をおこなっていた。その後、昭和 37 年(1962)に周辺農家が保有していた株券を買い取り、有限会社山梨ワイン醸造として会社組織となる。

平成 18 年(2006)に株式会社化し、株式会社山梨ワインに社名変更をおこない、平成 26 年(2014)には現在の株式会社くらむぼんワインと社名を改めて、現在に至っている。

主屋・セラーの建築は、現在の山梨市牧丘町に所在していた養蚕民家(明治時代)に由来するものであり、大正時代にそれを現在の地に移築した。さらに、セラー(図 60)は地上部分と地下部分に分かれており、地下を掘り込んだ部分については 2 つの部屋に分かれている。奥の部屋は大正 9 年(1920)頃に造られ、かつては前面道路の水路から湧水した水を池に貯め、水流で冷却する



図 59 くらむぼんワイン 主屋

ことでブドウの貯蔵庫として機能させたものであり、それをのちにセラーとして転用したものだという。他方で、手前の部屋は先代の社長が若い頃に自ら掘ったといい、ワイン貯蔵のために設けられたものである。このように、くらむぼんワインの建物・施設は、地域の生業、あるいは水路などのかかわりにおいて重要である。

なお、現在、醸造に用いているブドウはおよそ 3 分の 1 を自社農園(田中、大塚、鳥居平などに所在)から、3 分の 2 を地元の契約農家から購入している。

○蒼龍葡萄酒株式会社

蒼龍葡萄酒(図 61)は、明治 32 年(1899)に土屋龍憲の親戚筋にあたる鈴木家を中心に、祝第 4 区の共同醸造会社として創業された。第 4 区は宮崎光太郎による宮光園(大黒葡萄酒株式会社)も立地しているが、そのすぐ脇で農家による共同醸造も展開されていたことは、当該地域におけるワイン醸造のあり方を考えるうえで重要である。

昭和 18 年(1943)には鈴木家が全株を取得して個人免許となった²⁵⁾。ワインの銘柄は戦後一貫して「蒼龍」(「ソウリュー」と表記されることも多かった)であった。「蒼龍」とは初代が営んでいたブドウ園の屋号に由来する。

平成 2 年(1990)頃からワイナリーの名称として「蒼龍」が積極的に用いられるようになる²⁶⁾。また、平成 12 年(2000)にはワイナリーに併設したショップを開設している。勝沼にワインを目的とする観光客が増えつつあるなかでの展開といえる。そしてその後、平成 12 年(2000)には株式会社となり、現在に至っている。

自社農園を約 1.5ha 所有し、甲州種、甲斐ノワー



図 60 ブドウ冷蔵庫を転用した地下セラー

ル、シャルドネ、メルロー、プチ・ヴェルドなどを棚仕立てで栽培しているほか、垣根仕立てによる栽培も開始している。その他、周辺農家などからの契約栽培、需給調整協議会を経由した調達などによって醸造のためのブドウを購入している。また、生ブドウについては仕込みシーズンに限られるが、輸入果汁を用いたワイン醸造もおこなわれており、年間を通じた仕込みがされている。

醸造に用いるタンクのうち、機械などでの温度調整ができないグラスウール製のタンクについてはタンク外側に地下水をかけることで冷却している（図 62）。

（3）柏尾・大和

○柏和葡萄酒株式会社：

寺院を中心としたワイナリー

柏和葡萄酒（図 63）は、昭和 15 年（1930）に勝沼第 1 区醸造組合として設立された。その後、昭和 29 年（1954）に会社名義に書き換えをおこない、現在は大善寺を中心として柏尾地区・大和地区の地域住民 26 軒によるワイナリーである。自家消費を前提としているためラベルなどは付けられず、現在でもブロックワインの伝統を色濃く残すワイナリーといえる²⁷⁾。白ワイン用原料として甲州種、赤ワイン用原料としてマスカット・ベリー A が使われている。

各地区の参加農家からの持込によって、柏尾地区の東側、西側、大和地区で異なる日に仕込みをおこない、それらは別タンクで醸造される（巻頭図版 M）。醸造したワインについては一升瓶などへの瓶詰めをおこなったうえで、ブドウの持込量を基準として、そこから税金と材料費に相当する分を引いた分量が各世帯に配分されるという仕組みである。

みである。

各世帯に配分されたワインは、自家消費のほか、贈答品（御歳暮など）としての利用も多いという。また、一部は大善寺でも参拝者に提供されており、拝観料とグラスワインをセットにした料金設定などもおこなわれている。

（4）藤井（調査対象範囲外）

○丸藤葡萄酒工業株式会社

調査対象範囲外でありながら、丸藤葡萄酒工業は、勝沼醸造、くらむばんワインと並び、和風建築を活かしたワイナリー経営をおこなっている事例として重要である。

そのワインとのかかわりは、明治 10 年（1877）に創業者大村治作の父にあたる大村忠兵衛が大日本山梨葡萄酒会社の出資者の一人となったことにはじまる。忠兵衛自身はワイン醸造はおこなわなかったものの、明治 15 年（1882）には治作がワイン醸造をはじめ、明治 22 年（1890）に醸造免許を取得した。昭和 24 年（1949）には法人組織に改組し、現在に至っている。

伊勢湾台風（昭和 34 年（1959））の頃は、生食用ブドウのクズモノが醸造用となっていた時代で



図 62 地下水で冷却する蒼龍葡萄酒のタンク



図 61 蒼龍葡萄酒におけるブドウの搬入



図 63 柏和葡萄酒 醸造工場

あったため、被害を受けた大量のブドウがワイナリーに流れ込んだ。それに対し、入口に「ブドウお断り」という札を貼ったこともあったという。ワインが売れないなか、食べるためのワイン醸造を展開していた時代のことである。

他方、平成に入るとワイナリーを訪れる観光も芽生えはじめ、売店や利き酒コーナー、ギャラリー、見学通路などを設置するなど、観光客も意識した取り組みを展開するようになった。

平成29年(2017)には年間160tのブドウ(赤ワイン用52t、白ワイン用108t)を使用しており、甲州種は86.7t(勝沼町内から70t(自社農園を含む)、町外から16.7t)を調達した。また、メルローなどについては平成10年(1998)から長野県塩尻市内に組合を組織してもらい調達しているという。

3. 勝沼地域とワイナリー

以上のように、勝沼地域におけるワイン醸造はワイナリーによって極めて多様性をもっている。例えば、輸出などのグローバルな展開も目指したワイナリーから共同醸造の歴史を汲みながら委託醸造などを重視しながら営まれるワイナリーまで多岐にわたる。それゆえ、ワイナリーごとに理念も目標も異なる。しかし、ワイナリーごとのそうした違いを尊重し合いながら、いずれのワイナリーも勝沼地域のワイン醸造の歴史の重みを大切にし、それに惹きつけられて、この地での醸造を継続していることは文化的景観の価値を考えるうえで重要な観点であろう。(菊地淑人)

註

- 1) 勝沼町誌刊行委員会(1962)『勝沼町誌』勝沼町、p.760。
- 2) 前掲註1文献、p.762。
- 3) 当時は免許税を納入すれば容易に醸造免許の取得ができ、製造石数により造石税を納めればよかった。そのため、農家はブドウ栽培の片手間に自家用ワインを醸造していた(『勝沼町誌』p.763)。
- 4) 現在のシャトー・メルシャン勝沼ワイナリー所在地に造られた。1961年に三業酒造に合併。
- 5) 勝沼第一区葡萄酒共同醸造組合、勝沼第七区葡萄酒共同醸造組合、夏秋葡萄酒共同醸造組合、鳥居葡萄酒共同醸造組合、丸上葡萄酒共同醸造組合、柏和葡萄酒共同醸造組合、朝日葡萄酒共同醸造組合、第5区葡萄酒共同醸造組合(前掲註1文献、p.772)。

- 6) ブロックワイン(共同醸造)に由来する地縁的関係を色濃くもつワイナリー、そうでないワイナリーとさまざまなである。
- 7) それまでも観光農園によるワイン販売はおこなわれていたが、多くはワイナリーから購入したワインを転売するもので、法的には密売状態であったという。
- 8) 1升瓶以前は1斗瓶が使われており、現在でも勝沼地域の家の軒先や畑には多くの1斗瓶が残されている。
- 9) 現在も山梨県内では1升瓶のワインが多く販売されている。なお、1升瓶ワインは清酒用に作られた瓶を使用したことにはじまり、現在でも運搬には6本入りの清酒用プラスチックケースが用いられている。
- 10) 大日本山梨葡萄酒会社が設立され、高野正誠、土屋龍憲をフランスに派遣した明治10年(1877)からの節目。
- 11) 前掲註1文献、p.777。
- 12) 駅札に名が書かれている。明治時代のはじめまでは久右衛門と所右衛門を交互に世襲していた。
- 13) グラウンドとなる以前は若尾家所有の畑であった。
- 14) 「有限会社マルサン葡萄酒設立関係書類」(同社所蔵)。
- 15) うち、調査対象範囲内に8軒。
- 16) 糖類の不足は深刻であり、当時はキャラメル(森永製菓のエンゼル)でも希少であり、県内では岡島百貨店(県内を代表する老舗百貨店)でしか販売していなかった。そのため、経済力のある家庭でも学校の遠足などにもたせられるのは1人2〜3粒程度であったという。
- 17) いわゆる「アル添」。日本は夏季に高温になるため、アルコール度数が12度程度に達しないと酸味が強くなってしまう。そのため、糖でアルコール度数を高めることの代用として、アルコールを添加する。
- 18) 蒸留塔は2008年頃まで残されていたが、現存はしていない。
- 19) 発酵、醸造に関する研究において当時の世界的権威の一人。
- 20) 明治42年(1909)頃に製糸業で成功した内田氏が御妾のために建てたものとされる。そのため、現在も屋根瓦には「内田」の文字が記されている。
- 21) 農林省農務局編(1926)『全国製糸工場調査表』第9次、蚕糸業同業組合中央会。第9次調査は大正10年〜11年(1921〜1922)に実施された。
- 22) 山梨県のブドウ栽培は小規模高付加価値型の農業であるためコストが高い。そのため、大規模栽培をおこなう他県から原料調達をおこなってもコスト面では問題ないという。なお、他県からの調達については、農家の地域団体を介して調達している。
- 23) 勝沼(金山ワイナリー)は275坪である。
- 24) 田中とはワイナリー周辺の小字名である。
- 25) 1955年の山梨県果実酒造組合設立総会・第1回通常総会における役員選出では「祝第四葡萄酒協同組合 組合長 鈴木重富」として評議員に選出されている(内藤鉄一『山梨県におけるぶどう・ぶどう酒産業の50年』1997年、p.20)。また、1985年の電話帳でも「ぶどう酒醸造業」の項目に鈴木重富氏の個人名で掲載されている。
- 26) 1995年の電話帳では「ぶどう酒醸造」の項目に、鈴木重富氏の個人名と「ソウリユーぶどう酒」の2つが掲載されている。
- 27) 大善寺のみで販売されている。

〔コラム〕 宮光園とその界隈の 歴史の変遷

宮光園とは、大黒天印甲斐産葡萄酒を醸造した「宮崎葡萄酒醸造場」と観光ブドウ園の総称である。

明治10年(1877)日本初の民間葡萄酒会社「大日本山梨葡萄酒会社」が、祝村(下岩崎)に設立された。設立にあたり出資者72名を集め、また、本格葡萄酒の醸造法を学ばせるため、高野正誠(当時25歳)と土屋助次朗(当時19歳)の2青年をフランス・トロワ市に派遣した。2青年の手引きは、三田育種場を開設し明治11年(1878)のパリ万国博覧会事務長を務めた内務省御用掛・前田正名がとるなど、本格葡萄酒の国産化には日本政府の後押しがあった。高野・土屋が帰国した明治12年(1879)から醸造をはじめ、日本人にとってワインはまだ馴染まず、醸造法も未熟なため不振が続き、明治14年(1881)に醸造を中止、販路拡張や醸造法研究をおこなうが、明治19年(1886)に会社は解散した。

同年、宮崎光太郎は土屋助次朗と土屋保幸と

もに会社の醸造用具一式を譲り受け、大黒天印甲斐産葡萄酒の醸造をはじめた。解散した会社の轍を踏まぬよう醸造に改良を加え、明治21年(1888)には東京日本橋に販売所である「甲斐産商店」を開設し、醸造と販売を分けた。

宮崎は土屋と袂を分かち、その後明治25年(1892)には自宅に醸造場を移す(宮崎葡萄酒醸造場)。明治26年(1893)に作られた家相図には、屋敷北側に下屋を備えた醸造場と、東側には建物群が建ち並んで描かれている。宮崎家では日本酒醸造をしており、東側の建物群はそのための施設と考えられるが、この頃に撮影されたであろう写真には、まだ主屋が建っていない。日本酒用の土蔵でワインを醸造していたものと思われる。なお、主屋は明治29年(1896)に上棟し、その後、昭和3年(1928)に養蚕民家から洋風化され、現在に至る。

明治36年(1903)、八王子から甲府まで鉄道が



図64 最古の日本ワイン

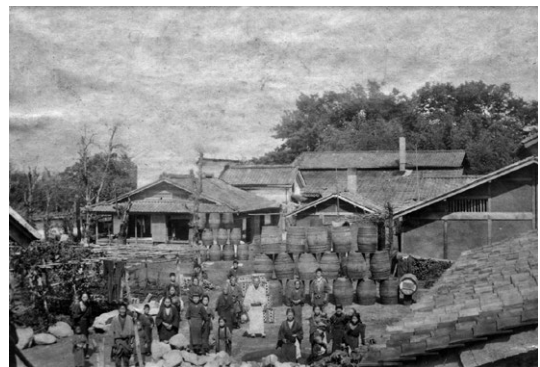


図65 宮崎葡萄酒醸造場(明治25年頃)



図66 旅行団記念写真(昇仙峡金桜神社・明治末か)



図67 大黒天印甲斐産葡萄酒の商品(大正頃)

開通すると鉄道による大量輸送を図り、翌明治37年（1904）に第二醸造場（現メルシャンワイン資料館、県指定有形文化財「旧宮崎葡萄酒醸造場施設」）を設け、増産体制をとった。さらに大正2年（1913）に勝沼駅が新設されると、東京の甲斐産商店で集めた客を鉄道で運び、自社の醸造場の見学とブドウ園でのブドウ狩りをはじめた。これは現在と同様の観光業の萌芽とみることができ、この頃に「宮光園」と称するようになった。

本格葡萄酒を志向した宮崎だが、まだ一般に受け入れられるものではなく、そのため医学博士に分析を依頼し、「純良の葡萄酒なるを以て適宜之を薬用に供するも害なきものとす」の評を得て、明治24年（1891）には「帝国医科大学御用」という販路開拓に成功、以後もたびたび成分分析をおこない、品質の安定に努めた。また、本格葡萄酒である甲斐産葡萄酒をベースとして、糖分を添加した甘味葡萄酒である「甲斐産エビ葡萄酒」や、薬種を添加した「薬用帝国葡萄酒」も販売した。甘味葡萄酒は明治14年（1881）に神谷傳兵衛が販売した「蜂印香竄葡萄酒」が大ヒットして以降、人気商品として宮崎も注目していた。そのため、

大正10年（1921）の「大黒天印甲斐産葡萄酒沿革」をみると、本格葡萄酒の種類は増加はないが、甘味葡萄酒は8種類に増えている。

宮崎はまた、ブドウとワインを皇族に奉獻することにより、販路の拡張を図ろうとした。宮光園には多くの皇族が来訪し、そのようすを写真を使って宣伝することにより、本格葡萄酒を大衆に広めようとした。

宮崎光太郎は、ワイン産業黎明期におけるキーパーソンの一人に違いない。フランスで学び国内にワイン産業の種を蒔いた高野正誠・土屋助次郎を第一世代とするなら、その二人の意思を東京の甲斐産商店にあって消費者と向き合った宮崎は、第二世代の代表者としてワイン産業を確立した。

ワイン産業黎明期の成功例として、2つの事例がある。ひとつは、神谷傳兵衛が明治36年（1903）に設立した「牛久醸造場」（現牛久シャトー、国指定重要文化財「シャトーカミヤ旧醸造場施設」）にみられる、ブドウ栽培からワイン醸造まで一貫しておこなう大規模醸造である。

そしてもうひとつが、勝沼地域で現在まで続いている、農家がブドウを栽培し、複数のワイナ



図 68 梨本宮殿下同妃（昭和5年）



図 69 皇族への献上ブドウ（大正頃）



図 70 エビ葡萄酒と甲斐産葡萄酒

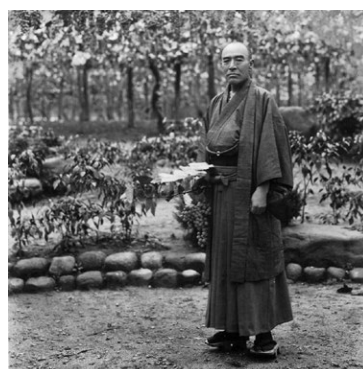


図 71 宮崎光太郎

リーが醸造するという分業化による大規模醸造である。宮崎葡萄酒醸造場は近隣のブドウを買い入れており、この時すでに分業化がはじまっていたことがわかる。

甲州市が誕生した平成 17 年（2005）から、市では宮光園保存整備事業に着手した。平成 19 年（2007）には経済産業省による「近代化産業遺産群 33」のうち「18. 官民の努力により結実した関東甲信越地域などにおけるワイン製造業の歩みを物語る近代化産業遺産群」に、牛久シャトーなどとともに認定され、公的な評価を得るに至った。

平成 23 年（2011）に主屋が竣工、一般公開を開始し、平成 27 年（2015）までに第 2 期工事として実施した白蔵・離れ座敷など附属屋も竣工した。

宮光園は、市の特徴的なワイン産業の黎明期の遺構として、また、黎明期の醸造のようすを学習できる施設として整備された。加えて、定期的なイベントを開催するなどして、保存と活用に努めているところである。（萩原麻由・飯島泉）

表 11 宮光園の沿革

		旧宮崎葡萄酒醸造場・甲斐産商店関係	皇族関係
明治 10 年	1877	宮崎市左衛門ら有志で「大日本山梨葡萄酒会社」（祝村葡萄酒醸造会社）を創立する。会社から高野正誠、土屋助次郎（龍憲）がフランスへ伝習生として派遣される。	
明治 12 年	1879	伝習生帰国。ただちにワイン醸造にかかる。	
明治 13 年	1880	アメリカよりイザベラ・コンコード・カトウバなどのブドウ樹種苗を取り寄せ、各栽培者に分けて栽培させる。県内・東京・大阪などでワインの販売をはじめが、翌 14 年の販売分について、醸造法が未熟であったため短期間で腐敗が進み、醸造業が頓挫する。	
明治 14 年	1881	この年から明治 18 年までの 4 年間醸造を中止し、販路の拡張を図りながら醸造法の研究を進めるが、成果が上がらない。	
明治 19 年	1886	大日本山梨葡萄酒会社解散。宮崎光太郎、会社の醸造用具一切を譲り受け、土屋助次郎と「甲斐産葡萄酒醸造場」を開き、30 余石を醸造する。	
明治 21 年	1888	東京日本橋に直売所（「甲斐産商店」）を開く。	
明治 23 年	1890	醸造法に改良を重ねたワインについて医学博士に分析を依頼する。その結果、「人工に他物を混ぜざる純良の葡萄酒なるを以て適宜之を薬用に供するも害なきものとす」の評を得る。 宮崎光太郎、土屋助次郎と別れ独立する。	
明治 24 年	1891	宮崎光太郎、醸造責任者となる。 帝国医科大学御用の命を受け、全国公私各病院の薬用に供せられることにより販路拡大する。	
明治 25 年	1892	自宅敷地内に第一醸造場を設ける。 宮内省御用達の命を受ける。 ワインを原料にブランディー醸造に着手する。	
明治 26 年	1893	醸造高 500 石に増える。	
明治 27 年	1894	醸造高 3,000 石を越える。	天皇御大婚 25 年御祝典に際し、ワイン 100 本奉獻する。
明治 29 年	1896	主屋上棟。	
明治 30 年	1897	私立東京衛生試験所に定量試験を依頼する。	
明治 33 年	1900	私立東京衛生試験所に定量試験を依頼する。	宮内省御用達の称標が許可される。
明治 35 年	1902	私立東京衛生試験所に定量試験を依頼する。	
明治 36 年	1903	私立東京衛生試験所に定量試験を依頼する。鉄道開通。	
明治 37 年	1904	第二醸造場を設ける（現メルシャンワイン資料館）。	
明治 40 年	1907		天皇后両陛下にブドウ液を奉獻する。
明治 44 年	1911		天皇后両陛下、皇太子同妃両殿下に生ブドウを奉獻する。
大正元年頃	1912	観光ブドウ園として「宮光園」を創設する（松本三良談）。	皇太子殿下行啓の際、紅白のワインを奉獻する。
大正 2 年	1913	勝沼駅新設。輸送手段が鉄道に代わる。	天皇后両陛下に生ブドウを奉獻する。
大正 3 年	1914		天皇后両陛下に生ブドウを奉獻する。

第4章 伝統と革新を併せもったブドウ栽培とワイン醸造

大正4年	1915		天皇皇后両陛下に生ブドウを奉獻する。 天皇御即位御大典奉祝のためワイン、ブドウ液各120瓶を献上する。 宮内省より感謝状を受ける。
大正5年	1916		天皇皇后両陛下に生ブドウを奉獻する。
大正8年	1919	目白駅下落合に瓶詰め工場を増築する。	
大正10年	1921	白蔵上棟。	
大正11年	1922		東宮（迪宮裕仁親王）殿下が来県する。 秩父宮雍仁親王殿下が来園する。
大正12年	1923	関東大震災で東京日本橋営業所焼失、下落合工場に営業所を移す。	皇太子殿下富士登山にブドウ液を奉獻する。
大正14年	1925		閑院宮載仁親王殿下が来園する。
昭和元年	1926		内閣総理大臣若槻礼次郎が国産奨励の趣旨で視察する。
昭和2年	1927		伏見宮博恭王殿下が来園する。
昭和3年頃	1928	主屋が洋風化される。	内閣総理大臣田中義一が来園する。 澄宮崇仁親王殿下・伏見宮博英王殿下が学習院学友と来園する。 宮内省より感謝状を受ける。
昭和5年	1930		徳富蘇峰が来園する。 北白川宮佐和子女王殿下・朝香宮湛子女王殿下が来園する。 梨本宮守正王殿下同妃伊都子殿下が来園する。 李王垠殿下が来園する。
昭和9年	1934	「甲斐産商店」から「大黒葡萄酒株式会社」へ改組する。	
昭和11年	1936		閑院宮春仁王殿下同妃直子殿下が来園する。
昭和13年	1938	長野県塩尻市に工場を開設する。	
昭和14年	1939	福島県白河市に工場を解説する。	
昭和17年	1942		照宮成子内親王殿下、女子学習院106名が来園し、勤労奉仕する。
昭和18年	1943	大阪に「株式会社日本連抽化工研究所」設立。	久邇宮正子女王・朝子女王両殿下、学友と来園する。東久邇宮盛厚王殿下が来園する。
昭和19年	1944	「日本連抽株式会社」を設立する。	
昭和22年	1947	宮崎光太郎、逝去する。	天皇陛下が来園する。
昭和23年	1948		貞明皇太后殿下が来園する。
昭和24年	1949	日本連抽解体後に設立された「日清醸造株式会社」が国産高級白ワイン「シャトー・メルシャン」を発売する。	
昭和26年	1951		義宮正仁親王殿下が来園する。
昭和28年	1953		三笠宮雫子女王が来園する。
昭和36年	1961	三楽酒造株式会社が日清醸造へ吸収、大黒葡萄酒はウィスキーなど洋酒も手がけ、社名もウィスキーのブランド名「オーシャン株式会社」へ変更する。	
昭和37年	1962	三楽酒造がオーシャンと合併、「三楽オーシャン株式会社」となる。	
昭和60年	1985	「三楽オーシャン株式会社」から「三楽株式会社」へ社名変更。	
平成2年	1990	「三楽株式会社」から「メルシャン株式会社」へ社名変更。	
平成17年	2005	近代産業遺産・宮光園保存整備事業に着手。	
平成19年	2007	近代産業遺産群に認定。	
平成23年	2011	宮光園主屋の一般公開をはじめ。	
平成27年	2015	宮光園白蔵の一般公開をはじめ。	

第3節 勝沼地域のワイン醸造施設

1. ワイナリーの位置

第2節で述べたとおり、祝村の周辺にワイナリーが集中している。勝沼地域には、東西に流れる日川を挟んで現在19社のワイナリーが所在し、祝村大道(県道田中勝沼線)沿い、宮光園付近、等々力に集中している(各ワイナリーの概要は第2節を参照)。

(1) 祝村大道(県道田中勝沼線)の通り沿い

現在、祝村大道(県道田中勝沼線)沿いには、西から勝沼醸造、イケダワイナリー、岩崎醸造、くらむぼんワイン、ダイヤモンド酒造の5件が所在している。道沿いには大正から昭和初期の建物が多く図72のような養蚕民家もいくつか所在する。各ワイナリーにより異なるが、元々養蚕をおこなっていた民家が、ワイン製造をはじめ、主屋や土蔵をそのまま転用している例もみられる。加えて、この地域は河川も近く、取水がし易い。ワイン自体には水は使わないが、洗浄や冷蔵に河川を利用しているワイナリーもある。主要街道沿いではないため、協同組合が新たに姿勢を構えるうえでも適した場所であったと考えられ、協同組合を前身とする会社が建物を転用しつつ使用している。

○くらむぼんワイン(図73～75)

敷地内には、ワイン醸造に係る建物のほか、歴史的建造物である旧主屋とその背面にワインセラーが所在する。旧主屋は、大正9年(1920)に



図72 養蚕民家 外観

山梨市牧丘町より移築してきたもので、ワインセラーは旧主屋を移築するまで住まいとしていた建物である。この2棟は、改修を繰り返し住み継がれ、勝沼地域の生業の変遷を今に伝える貴重な建築物である。建築年代は、建築様式やヒアリングにより、旧主屋が明治前期、ワインセラーが明治中期であると考えられる。くらむぼんワインでは、平成5年(1993)に旧主屋を改修して、ワインの試飲や販売、ワイン関連用具の展示などがあるほか、座敷を応接として利用している。

現在ではワイン製造に関わる建物は敷地南、西に位置しているが、昭和45年(1970)時点では敷地手前で製造がおこなわれていた。敷地北東で圧搾、醸造がおこなわれ、そこから濾、瓶詰を南へ流しておこなっていた。貯蔵は現在と同じくワインセラーでおこなっていた。

旧主屋

旧主屋は、屋敷地の中央やや北よりに建ち南東に向く。平入の木造2階建て、切妻造瓦葺屋根に越屋根を付けた養蚕型民家である。大屋根の南側軒先を出桁としたことによる大きな屋根面と、2階の幅2尺の縁と手すりが、越屋根とともに外観を印象的なものにしている。

山梨市牧丘にて養蚕民家として使われていたものを大正9年(1920)に移築した建物である。移築時は北面に廊下と納戸、北西角に床続きで便所があり、ドマは広く、その奥に勝手があった。さらに、北側にあるワインセラーと接続させ、渡り廊下を設けて2階で行き来できるようにしていた。昭和40年(1965)頃の改修では、ドマに置く水廻り(台所や浴室など)を更新し、新たに事務室が置かれた。平成5年(1993)に敷地内に主屋を新築したため、住まいとしての機能を終えた。同時に改修をおこない北側の3部屋の和室を展示室とし、試飲室を新たに置き、北面のワインセラーとの接続部と渡り廊下を撤去した。この時から販売所兼事務室として使用されている。

ワインセラー

ワインセラーは、敷地の北を流れる川に沿って

東面して建つ。構造形式は、平入の木造2階建、切妻造銅板葺屋根で、地下室があり、規模は桁行6.5間、梁間4.5間である。大黒柱とその両妻面の柱が棟持柱で、妻面棟持柱の両脇の柱が母屋まで伸び、小屋は和小屋とする。

旧主屋を移築するまでここを住まいとしており、大正9年（1920）に旧主屋を移築して住まいを移すと、蚕室からワインセラーへと用途を変え

て使用してきた。現在は、1階と地下室が預かりワインの保管や樽詰めしたワインの熟成庫として使用され、2階は備品の保管に使用している。1階の間仕切りや床は撤去され、床はコンクリートとなっている。天井はスノコ天井が残り、2階の柱に貼られた古い祈祷札が残っている。入口は東面の南隅にあるが、大黒柱の配置と大黒柱に東西に掛かる梁の掛け方、加工状況などより、当初入

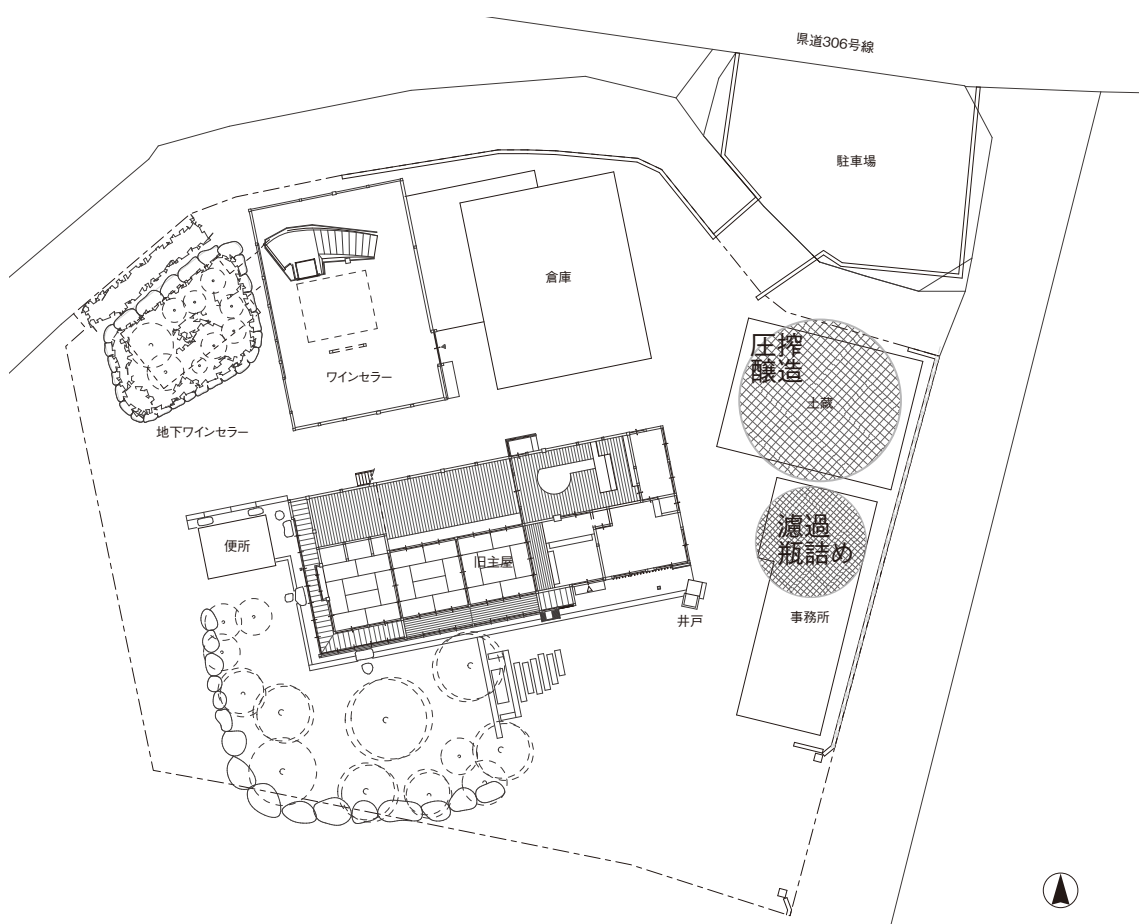


図 73 くらむぼんワイン 配置図（1：400）



図 74 くらむぼんワイン ワインセラー 1 階



図 75 くらむぼんワイン 地下ワインセラー入口

口は東面の北隅にあったと推定される。大黒柱脇に地下へ続く階段がある。

地下ワインセラー

ワインセラーの大黒柱脇から地下へ続く階段を下ると、西側へ延びる通路にワインセラー1とワインセラー2がある。

ワインセラー1は通路の奥にある。規模については幅(南北)3.69m、奥行(東西)6.51mとなっている。造られた時期については現在から90年程前(昭和前期)である。ここは当初、ブドウ冷蔵庫としてつくられたといい、床に深さ1mほど砂利を敷き込み、水を流して冷気を保っていた。水は、敷地東の川より敷地内の池へ導入、現在のワインセラー2の位置に池があり、そこを経由してワインセラー1の床へ水を入れ、北側を流れる川へ排水した。ブドウ冷蔵庫で保管することで、8月から10月頃に順次収穫する生食用のブドウを12月頃まで保管して高値で出荷できるようになった。天井はコンクリート製で三角形の勾配天井に空気穴の跡が9つあり、壁面は石積みとなっている。地上部は周囲を2段ほどの石積みで囲われており、その上から土で覆われている。

ワインセラー2は通路の手前に現存する。規模については幅3.71m、奥行3.14mとなっている。造られた時期については昭和48年(1973)頃で、これ以降ワインを保管する貯蔵庫として使用ようになった。天井、壁ともにコンクリート製でモルタル仕上げとなっている。

ブドウ冷蔵庫は、斜面を掘り地下としたものからはじまり、その後ブドウから発生する炭酸ガスを排出するため、半地下に変わる。市内にはブドウ冷蔵庫がいくつか現存するが、くらむほんワインのように、平地に地下式の冷蔵庫を設け、さらに水を使って冷却する例はほかにない。

○勝沼醸造(図76・77)

道路に面して南側に屋敷を構える。敷地内には、通りに面して東寄りに樽貯蔵庫の土蔵、中央に主屋兼事務所が建つ。そのあいだが売店、南側川沿いがデッキとなっている。平成11年(1999)まで当敷地内でワイン醸造をおこなっていた。製糸業をおこなわなくなると、敷地東側にあった平屋の製糸工場の建物を壊し、昭和24年(1949)頃に樽貯蔵に使用する蔵を建設した。主屋兼事務所

は、明治後期に建築されたものであると考える。

主屋兼事務所

主屋兼事務所は、屋敷地の中央やや北よりに北面して建ち、通りに面して前庭をもっている。平入の木造2階建、切妻造桝瓦葺屋根の民家である。上屋は、桁行6間、梁間2.5間で、下屋として北西に縁を廻し、東に1間、南に2間、西に2間半が張り出す。間取りは田の字(4間取り)で裏側(南側)だけを2間半伸ばしている。大黒柱の北側に東からドマ、小上がりをつけた和室、ザシキと並び、南側には東から、風呂、オカッテ、イマ、事務室、トイレが並ぶ。和室と座敷には広縁が廻り、前庭を望む接客空間をドマとともにワイナリーの応接として利用している。建築年代については、大正8年(1919)に現在地の土地建物を購入、主屋はこの10年ほど前に建てられたものであるという伝えや、間取り、構造などからみて明治後期と推定される。

樽貯蔵庫

樽醸造蔵は、屋敷地の東側に位置し、通りに面して妻面を向け西面して建つ。

構造形式は、土蔵造2階建、切妻造桝瓦葺屋根で鉢巻きを廻し、外壁は漆喰仕上げ、腰壁を洗い出しとする。昭和24年(1949)頃に樽貯蔵のために建設したと伝える。南側3間はその後の増築であると思われるが、増築の時期については不明である。柱間寸法は、北より5間が5尺で、南側3間が6尺、出入口は北と南に1ヶ所ずつある。平成12年(2000)に内部を改修して樽醸造風景やワイングラスの展示場として整備した。

(2) 小佐手小路のワイナリー

小佐手小路は勝沼村と小佐手村の往来のために



図76 勝沼醸造 樽貯蔵庫 外観

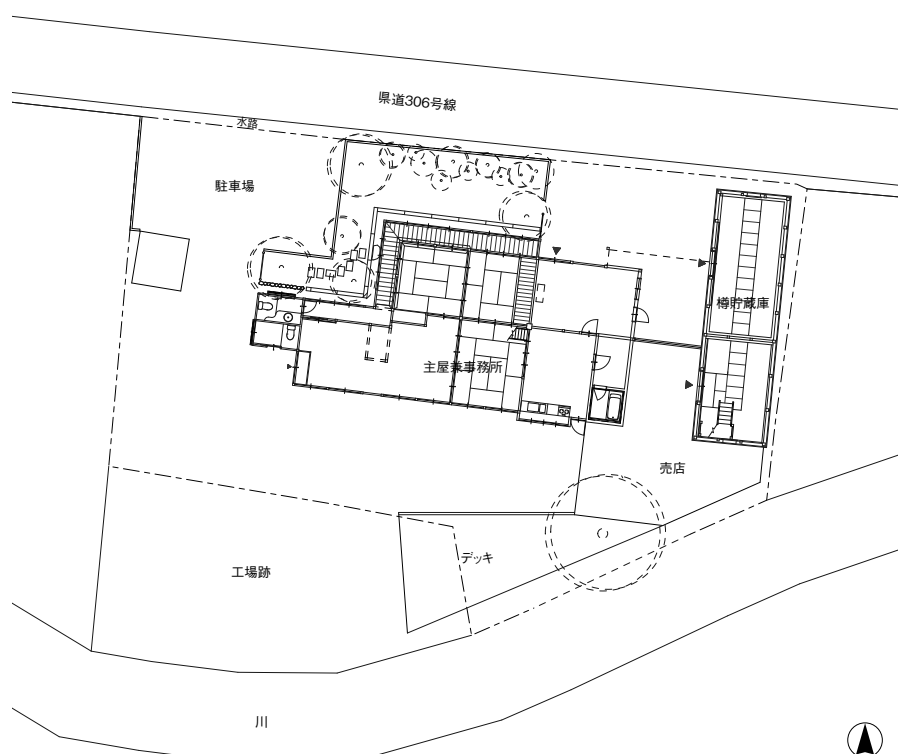


図 77 勝沼醸造 配置図 (1 : 400)

盛んに利用されていた道であり、原茂ワインは勝沼地域で群をなさないワイナリーのひとつである。

○原茂ワイン (図 78 ~ 80)

原茂ワインは、大正 13 年 (1924) 創業であり、小佐手に所在し、甲州街道勝沼宿の道筋より北へ 300 m ほどのところに位置する。敷地には、店舗兼主屋のほか、これと渡り廊下で繋がった奥蔵、店舗兼主屋の南に位置する東蔵、西蔵が所在し、東側には高さ 3 m ほどのブドウ棚が一面に広がっている。その他、ワイン醸造に係る作業場、倉庫などの建物が所在する。明治 33 年 (1900) の家相図では、敷地の西寄りに主屋、その南側に 2 棟の土蔵、東側に 1 棟の土蔵が配され、周囲を屋根付きの板塀が囲っている。現在は、東側の土蔵と板塀が失われ、主屋と南側にある 2 棟の土蔵が残る。主屋と渡り廊下で繋がる奥蔵は家相図には描かれていない。

店舗兼主屋

木造 2 階建、切妻造桟瓦葺屋根に越屋根を設けた養蚕民家の典型で、明治 17 年 (1884) に建築されたと伝える。当時は主屋で住まいながら養蚕をおこなっていた。その後大正 13 年 (1924) に養蚕業からワイン醸造に生業を改めた。小屋組を

現しとし、越屋根からの通風や採光が得られる。自然の曲線が巧みに組み合わせられた梁組みや大黒柱などの建築当初の構造体が意匠として効果的に使われている。

奥蔵

土蔵造 2 階建、桟瓦葺屋根で小屋組は和小屋組 (京呂組) となっている。以前は文庫蔵と呼んでいたということから、建築当初は書物や生活用品の保管に使っていたものと思われる。建築年代は、明治 33 年 (1900) の家相図に描かれていないこと、現当主の生まれた頃 (1955 年頃) には建っていたこと、小屋組み部材の製材具合などにより、昭和前期と推定される。

東蔵

東蔵は西蔵と 1 階部分で繋がっている。土蔵造 2 階建、桟瓦葺屋根で、小屋組は、登り梁で柱、梁、桁の接合は折置組となっている。部屋中央に建つ柱 (堅木、210 × 190mm) が 2 階までのび、棟木を受けそこに登り梁がのる。登り梁の上に束が建ち母屋がのり、垂木を配る。以前は米や味噌を保管していたが、現在はワイン製造に使用する物品の保管に使用しており、2 階は民具やワイン会社創業当時使用していたワイン醸造用具が保管

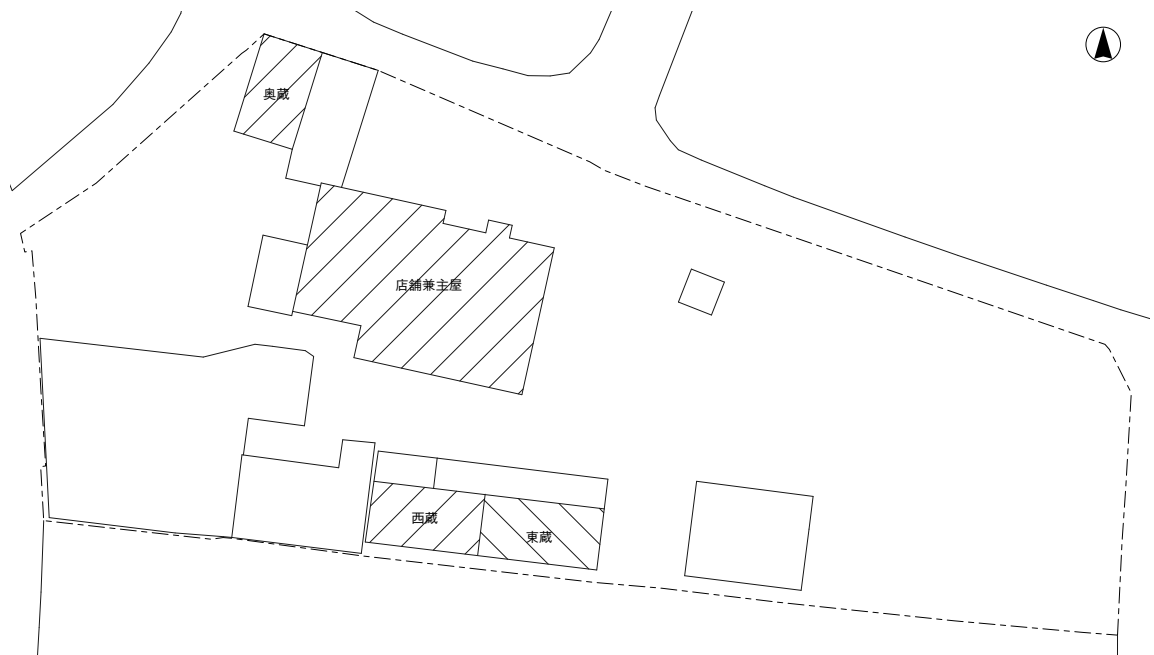


図 78 原茂ワイン 配置図 (1 : 600)



図 79 原茂ワイン 店舗兼主屋 外観



図 80 原茂ワイン 店舗兼主屋 1 階土間

されている。

西蔵

土蔵造 2 階建、棧瓦葺屋根で、小屋組は和小屋組（折置組）となっている。東蔵と同様、以前は米や味噌を保管していたが現在はワイン製造に使用する物品の保管に使用している。

(3) 藤井のワイナリー

藤井は調査対象範囲外ではあるが、昭和中期の勝沼地域におけるワイン製造の遺産としての価値を有していると考え、比較対象に加える。

○丸藤葡萄酒工業（図 81 ～ 83）

丸藤葡萄酒工業は、藤井の京戸川扇状地の扇端付近に位置する。敷地内には、主屋を改修した社屋や旧売店及び事務所の土蔵、醸造施設がある。現在地には昭和 19 年（1944）に移り住み、その

時点で主屋と蔵が建っていたという。

旧売店及び事務所

旧売店及び事務所は、屋敷地の中央やや東より南面に建つ。平入の土蔵造 2 階建、瓦葺きの置き屋根である。1 階は床を木製ブロック貼り、天井は根太天井、壁は漆喰塗りとし、2 階は床をフローリング、壁は漆喰塗り、小屋を現しとし、上屋部分は登り梁、下屋は置き屋根の合掌の端部や母屋が現しとなっている。

ビン貯蔵庫

ビン貯蔵庫は、平成 6 年（1994）に改修するまで白ワインを醗酵・貯蔵タンクとして使用していた。昭和 34 年（1958）に 5 基、昭和 35 年（1960）に 6 基が完成している。いずれもコンクリート製で、昭和 33 年（1957）につくられたものは、全

長 10 m、奥行 2.6 m で隔壁の厚み 23cm ほどの壁を介して 5 区画（1 区画の内寸幅 1.75 m 内外、奥行 2.07 m、高さ 2.4 m）に分けている。昭和 35 年（1960）には、これに接してタンクを増築し、敷地に沿って斜めに接続している。規模は奥行 2.6 m、隔壁の厚み 23cm で 6 区画（1 区画の内寸幅 1.3 m 内外、奥行 2.07 m、高さ 2.75 m）に分けている。1 区画ごとに液体を入れたり、人間が中に入る穴がタンク上部にあり、排出する穴が下部にある。

平成 6 年（1994）にビン貯蔵庫や見学通路とするため、隔壁を一部取壊し、タンク内を通り抜けできるようにしている。タンクの内壁にはワインに含まれる酒石酸が付着しており、キラキラと光る結晶がみえる。

醗酵タンク

醗酵タンクは、昭和 37 年（1962）に 6 基が完成している。コンクリート製で内面をエポキシ樹脂でコーティングしている。全長 10 m、奥行 1.08

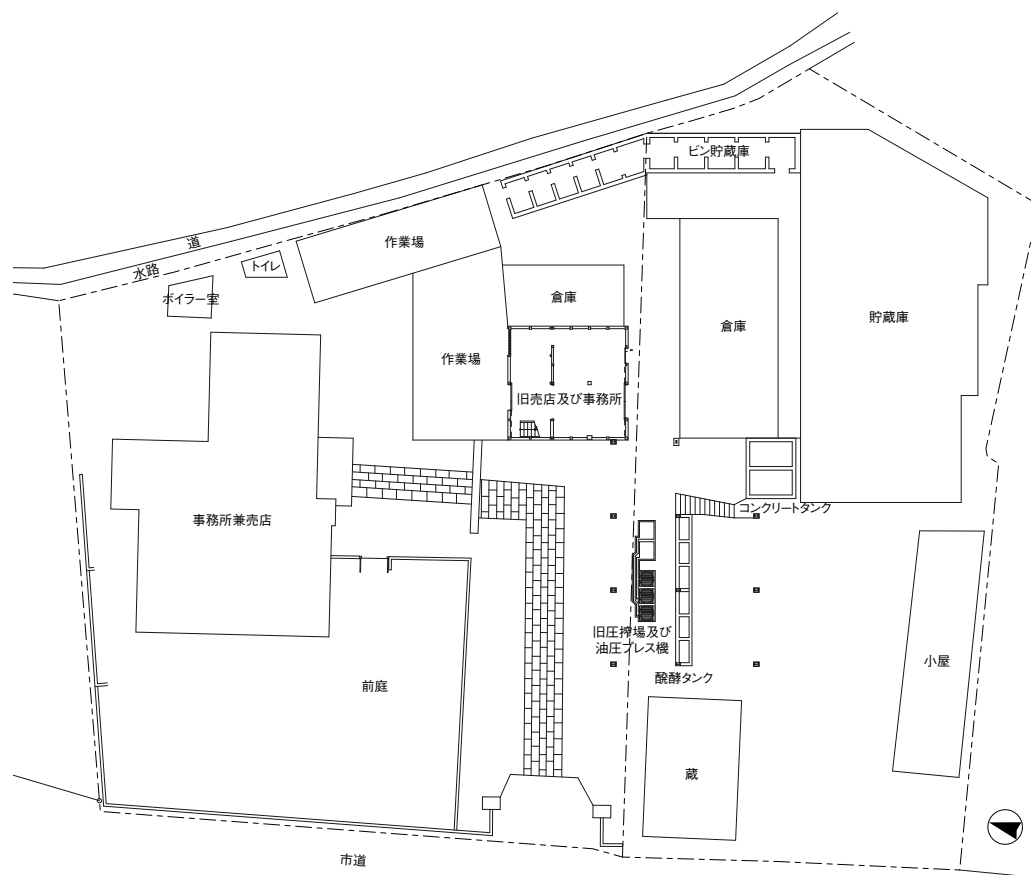


図 81 丸藤葡萄酒工業 配置図（1：500）



図 82 丸藤葡萄酒工業 事務所兼売店 外観



図 83 丸藤葡萄酒工業 ビン貯蔵庫 内観

mで厚み19cmほどの壁を介して6区画（1区画の内寸幅1.5～1.3m内外、奥行1.4m）に分けている。上部は開放とし、液を上部より流入、排出は下方にある排出口の蓋を開けて排出する。

この醗酵タンクは赤ワイン専用で、除梗・破碎したブドウを1週間から10日入れ、醗酵が済んだところでタンクから液抜きしたあと醗を排出し、次工程の圧搾場へ移す。圧搾場はこの醗酵タンクのすぐ北側にあり、タンクから排出した醗を圧搾場にある油圧プレス機に入れる、という流れで平成20年（2008）頃まで作業していた。

地形の傾斜を利用して作られたタンクで、プレス機とタンク上端では高低差が約3mある。これにより、液の排出が下方の排出口を開けるだけで排出できる。

旧圧搾場及び油圧プレス機

旧圧搾場及び油圧プレス機は、前述のとおり平成20年（2008）頃まで圧搾作業に使用していた。醗酵タンクと同じ昭和37年（1962）に完成している。3台の油圧プレス機が現在も残っており、その下にはコンクリートで枠取りされた台がある。プレス機の下はスノコ状になっていて、圧搾した液が溜まり、その液は、同様にコンクリートで枠取りした流路に沿って流れ、コンクリート製の槽に溜まる。槽は深さ1mほどで、溜まった液はポンプで吸い上げた。

2. ワイン製造に関わる建物

（1）敷地規模

第2節にもあるように、勝沼地域のワイン製造はさまざまな組織形態による醸造をおこなってきた。中でも、個人醸造から組合になり、法人化する流れが多くあり、各ワイナリーの敷地規模はあまり大きくない傾向がある。県道306号線沿い、宮光園付近、等々力に位置するワイナリーは主にこの流れに相当し、近隣に小規模の敷地を複数所有する例もある。一方、広大な敷地をもつワイナリーは、昭和後期頃から機械による大量生産をおこなっているものが多い。

（2）建物配置

勝沼地域のワイナリーは、機械化などの理由により建物を転用していることが多いため、創業当

時の建物配置が残っている例はあまりない。しかし、勝沼地域全体では、敷地北寄りに主屋を配置する傾向がある。また、接道または道に寄せて製造に関する建物（工場）が置かれている。勝沼醸造はこれに当てはまらないが、取水の関係で現在のような配置になったと考えられる。時代を経て、製造だけでなく観光地としての機能をもつと、入口からのアプローチに近い場所に売店を設けるワイナリーもあった。

（3）建物の転用

勝沼地域では、昭和15年（1940）頃に組合を発足し、ワイン製造を開始した例が多くあげられる。組合では、既存建物を使うほか、掘っ立て小屋で製造をおこなっていたという記録もあるが、詳細は不明である。

時代の需要により、日本酒醸造や養蚕をおこなっていた建物をワイン製造の建物として使用している。現在主屋として使われている第3章にあげた農家型の民家の建物は、基本的にはワイン製造に使われることはないが、くらむぼんワインのようにワインセラーとの接続がみられる例もある。また、土蔵造りの元住居をワインセラーとして転用している例もある。近年では、主屋を新築し、旧主屋を売店や試飲室として活用する例も少なくない。旧主屋を和風のワイナリーとして、活用していく様子は勝沼地域の特徴のひとつである。

（4）ワイン製造における注意点

ワイン製造において、発生する問題点と、建築での考慮を以下にあげる。

i）高さ

地域にもよるが、高さ1.8mほどの解放桶で醗酵させていた点から、4mほどの天井高さが必要であると考えられる。

ii）面積

木桶は、直径1.8mほどのものが使用され、8～10個並べられた。

iii）ガス（CO₂）の発生

解放桶で醗酵させる際、二酸化炭素が発生するため、換気が必要である。

iv）採光（温度）

ワイン製造において過度な温度変化は望ましくない。とくに、アルコール醗酵中は熱が上がりやすいため温度管理が必要である。よって、できる

だけ遮光するのが望ましい。

以上のことを考慮した結果、遮光と通風を好む養蚕に使われていた土蔵を、吹き抜けにして転用する例が多くみられた。

3. まとめ

勝沼地域のワイナリーには、養蚕民家や日本酒醸造施設の転用によりワイン醸造をおこなっていたことから、和風建築を残すものもあり、他の産地にはない特徴である。観光地としての需要が増えると、敷地手前に売店や試飲室が設けられた。

勝沼地域には現在 19 社のワイナリーが点在している。個人醸造の小規模なものから、機械による大量生産をおこなう大規模なものまで、規模に幅はあるが、ブドウ畑に囲まれたワイナリーの景観や、和風建築が使われているようすは、勝沼地域の歴史的風致を形成しているといえる。

(小林直弘・上田あゆみ)