

## REPORT | 日本ワインの魅力を再発見！山梨ワイナリーツアー



2024年11月19日、DMO 東京丸の内は（一社）日本ワイナリーアワード協議会との連携のもと、日本ワインの発祥の地・山梨県のワイナリーを巡るツアーを開催しました。本ツアーは、山梨ワインのテイスティングやそのマリアージュを体験するほか、畑や製造過程を見学し、醸造家とのコミュニケーションを深めるものです。DMO 東京丸の内の会員企業からは、ソムリエ有資格者を含めた12名が参加。今回に先立ち、10月24日～11月10日には丸の内エリアで「丸の内日本ワイン Weeks 2024」を開催しており、そこで日本ワインの品質の高さを実感したことをきっかけにツアー参加を決めた方もいました。

本ツアーの大きな目的は、日本ワインへの理解を深め、地産地消や地方創生の後押しをするとともに、将来 MICE・インバウンドの誘致につながる要素となるよう目指すことです。訪問先は、（一社）日本ワイナリーアワード協議会のリードのもと、日本ワイナリーアワード®2024の4つ星、5つ星受賞のワイナリーの中から「新進気鋭」「老舗」「大規模」と特色の異なるワイナリーを選定。一般公開していないエリアの見学や、醸造家による施設のスペシャルガイドなど、他では体験できないDMO 東京丸の内限定のエクスカージョンとなりました。

## ●98WINEs～「場所文化」のワインを育てる観光ワイナリー



98wines での集合写真



代表の平山繁之さん

当日は9:00にJR塩山駅に集合。雲ひとつない快晴の下、都内から参加者たちが続々と到着しました。貸切バスに乗り込み、最初に訪れたのは2018年に開業した新進気鋭の4つ星ワイナリー「98WINEs」です。富士山を臨む絶景の中、参加者は白、ロゼ、赤の順でワインをテイastingし、最後に同社で醸造されたビールも試飲しました。

創業者の平山繁之さんは「ワインは場所文化であり、その土地に生かされたもの。土地に委ねる作り方が私たちの基本スタンスです」と述べます。参加者はブドウ畑の景観を楽しみながら、甲州やマスカット・ベリーA特有の味わいを満喫し、醸造所や倉庫を見学しました。

## ●一般非公開のシャトー・メルシャン天狗沢ヴィンヤード

98WINEsを離れ、一行が次に向かったのは「シャトー・メルシャン」が保有する一般非公開の天狗沢ヴィンヤードです。約3haの畑は、標高850mと同ブランドの自社管理畑で最も高地にある畑のひとつで、温暖化が進む中でブドウの品質を守るためこの地に開場した経緯があります。メルシャン(株)の黒澤学さんの案内のもと、シラー、テンプラニーリョ、アルバリーニョ、ピノ・ノワール、ピノ・グリの5品種が垣根仕立てで栽培される様子を見学しました。収穫を終えたブドウの木が黄色く色づき、のどかな風景が広がる中、品種や土地の特徴などについて参加者からも質問が上がり、対話を深めました。



メルシャン(株)の黒澤学さんのご説明



収穫を終えたブドウの木が広がるヴィンヤード

### ●ビストロ・ミル・プランタン～山梨県産食材とのマリアージュを堪能

昼食は 2010 年に勝沼にオープンした、地産地消型のフレンチレストラン「ビストロ・ミル・プランタン」にて。オーナーの五味丈美さんは銀座のグランドメゾンの元シェフソムリエで、山梨県の新鮮な食材をふんだんに使ったコースメニューが振る舞われました。

普段対面する機会の少ない DMO 東京丸の内会員企業同士が、ワインを手に歓談し交流を深める貴重な時間に。地元の醸造家である（株）ダイヤモンド酒造の雨宮吉男さん、勝沼醸造（株）の有賀裕剛さんも参加され、食事とともに提供された同社のワインを紹介いただきました。参加者からは今回の料理とのマリアージュに感嘆する声が多く聞かれました。



ダイヤモンド酒造 雨宮さんのお話を聞く参加者



工夫を凝らした地産地消のお料理

### ●丸藤葡萄酒工業～134年の歴史と文化を映すワイン造り

午後、まず訪問したのは日本ワイナリーアワード®2024 で5つ星ワイナリーを受賞した老舗の「丸藤葡萄酒工業」です。1890年創業の会社では、代表の大村春夫さんにご案内いただき、仕込み場や樽置き場、醸造所などを見学しました。Rのロゴマークが描かれた白壁の旧醸造蔵と瓶貯蔵庫は、国の登録有形文化財にも登録されたもの。地下貯蔵庫に併設されたヨーロッパの隠れ家風の試飲室には、日本にいることを忘れるような異国情緒と風格が広がります。

見学の後は、2017年に完成した新社屋のゲストルームにてテイスティングを実施。和風建築の新社屋は事務所や売店も兼ねており、元は大村さんのご実家です。同社ブランドの「ルバイヤート」の7種のワインについて説明を聞きながら、参加者はその味わいを堪能しました。



代表 大村さんによる醸造所のご案内



ゲストルームでの試飲の様子

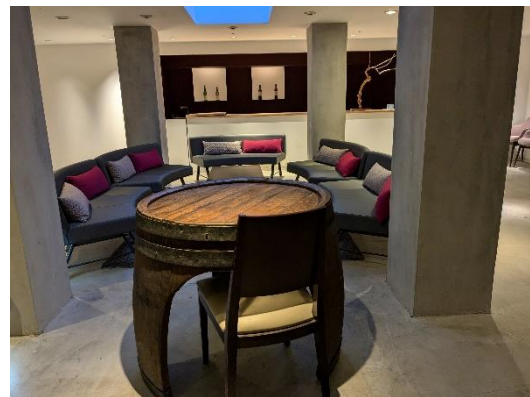
● シャトー・メルシャン勝沼ワイナリー～多様なブドウ農家との協働のもとに

その後、一行は日本ワイナリーアワード®2024 で5つ星評価を得るシャトー・メルシャンの「勝沼ワイナリー」を訪問。併設する工場は毎年500トンものブドウを扱う大規模施設で、再びメルシャンの黒澤さんのご案内のもと、ワイン造りの過程を見学しました。数多くの樽が整然と並び、静かにワインの熟成を待つ地下セラーの様子は圧巻です。

その後、ビジターセンターで6種のワインをテイスティング。地元農家が栽培した甲州を3種、マスカット・ベリーAを2種、さらに自社管理畑「城ノ平ヴィンヤード」で2019年に収穫したブドウの一般初公開のワインを試飲しました。各ワインの由来や開発ストーリーなど、参加者たちは黒澤さんの説明に聞き入りながら、ワイングラスを傾けます。立ち寄った同社のワインショップでは、2本、3本と購入を決める参加者の姿も見られました。



工場内で樽を背景に



地下セラーに設けられたスペース

### ●勝沼ワイナリーマーケット新田商店でのワイン選びを経て帰路へ

最後は、「勝沼ワイナリーマーケット新田商店」でショッピング。本日訪ねた3つのワイナリーを含め、山梨を中心に100社以上のワイナリーから商品を仕入れる同店には、個性豊かなワインが所狭しと並びます。参加者は、お気に入りのワインを真剣な眼差しで選び、中には10本近く購入する参加者もいました。ワインは店内から宅配便で送ることができ、身軽に帰路につきます。

バスに戻る頃には周囲はすっかり暗くなり、約8時間半に及ぶツアーは無事に終了しました。参加者からは「地域風土や作り手の想いに触れる貴重な経験となりました」「当社の施設でも、もっと日本ワインを広く扱い、日本文化の発信につなげられれば」といった声が聞かれました。今回、ツアーを全面的にアレンジした（一社）日本ワイナリーアワード協議会から、「気軽に現地に足を運べるのが日本ワイナリーの良さ。繊細な味わいで、日本の食事との組み合わせに優れた日本ワインの素晴らしさをたくさんの方に知っていただきたい」とのコメントがありました。

通常は飲めないワインや訪れられない場所を盛り込んだ特別なツアーとして、日本ワインのさらなる振興を目指した今回。DMO 東京丸の内では、今後も会員企業との連携のもと、ワインの一大消費地である丸の内 MICE の付加価値を高めるコンテンツを磨いていきます。