

## 「全鍍連」 2024年 8月号 いきいき地域

全鍍連情報・国際委員 岡崎 淳一 (ジャスト(株) 代表取締役社長)

### 「世界のお酒」

三回目の寄稿となります。「東北・北海道表面処理工業組合」副理事長の岡崎でございます。さて、前回は趣味について寄稿いたしましたが、今回はワインについて寄稿させていただきます。

皆様は、山形といえば日本酒をイメージされる方がほとんどだと思いますが、その通りで52の酒蔵が県内各地に点在しております。特に吟醸酒がハイレベルで東北6県の40%くらいを山形県産が持っております。その様な中で、実はワインも着実に伸びてきており、現在19ワイナリーと年々増えております。弊社の所在地でもある上山市（かみのやまし）にも2か所ありますが、上山市はワイン特区（年間2000本以内）を制定しており、特区ワイナリーが3か所ほどできております。畑の拡大や生産設備の拡充により特区を外して正式なワイナリーを目指してがんばっております。日本のワイナリーの主力のブドウは、白ワインだとデラウエアとマスカットベリーA、ナイアガラあたりで、赤ワインはこちらもマスカットベリーAという黒ブドウが主力でしたが、近年洋ブドウを使用したワインがどんどん増えており日本のワインレベルが格段に上がっております。ソービニオンブラン・シャルドネ・カベルネソーヴィニヨン・メルロー・ピノアール・ピノグリ・リースリングなど欧米系のブドウが日本でも栽培できるようになっております。欧米のような濃厚さはないものの味や香りは、間違いなく本物であります。日本のワインは価格が高いため頻りに飲めませんが、たまに頂くとレベルの高さに驚かされます。我々めっき業界にもワインエキスパート（ソムリエ）の資格を保持するメンバーが東京にいますが、小生も試験を受けたことがございます。座学の試験を通過し、テイasting試験まで行きましたが、食事に関心が無く適当に答えたらやはり落ちました。食事とワインはセット（マリアージュ）であり、ソムリエとは食事にあうワインを選択してあげる役割を担っております。私はめっき專業者なので、これまで通りソムリエで過ごしていきたいと思っております。皆様もワインがお好きかとは思いますが、各国の代表的なブドウやそのブドウの味や特徴を少しでも覚えるともっと楽しい飲み方ができますので、機会があれば勉強してみてください。それが、仕事やプライベートで海外に行った際に外国人の方とのコミュニケーションツールになるのは間違いございません。全鍍連会員の皆様とワインを飲みながら業界の行く末をお話できますことを祈念して、雑ぱくな内容となりましたが私の寄稿とさせていただきます。



シュツットガルトのワイナリー