



甲州のワイン作りの特徴



①ブドウ作りに適した気候

寒暖差が激しく、雨も少なく日が当たりやすいこと、水がしみこみやすい大地であることなど、ブドウ作りに適した土壌です。

②地域ぐるみで作るワイン

勝沼はブドウ農家がブドウを栽培し、それを醸造家買って仕込む分業制がみられます。宮光園では見学や、ブドウやワインを買ったり飲食できる仕組みを作りました。



《宮崎葡萄酒醸造場（現在の宮光園）でのワイン作りの風景》

質問 ③ ワインを作るためには、どのような気候がよいのでしょうか？



Blank writing area for question 3.

質問 ④ 人物、建造物、ワインの作り方など、学んだ中で、良いと思ったものは何ですか。その理由も書いてください。



Blank writing area for question 4.

宮光園や甲州のワインに詳しくなったかな？
家族や友達にも教えてあげよう！



JAPAN HERITAGE

日本遺産

令和 年 月 日 名前

学校名 年 組

国産ワインのはじまり！

甲州ワインの歴史を見てみよう

甲州・勝沼は、本格的な国産ワインを日本でも早くから完成させた、ブドウやワインの生産が盛んなまちです。どんな人達はその基礎を作り上げたのか、ワインはどんな方法で作られていたのか、探ってみましょう。

そして「良いな」「すごいな」と思った人物、建物、道具、出来事などを家族や友達におすすしめしましょう。

日本に本格的なワイン作りを広めた高野正誠と土屋龍憲

明治時代になって、山梨県ではワイン（当時は「葡萄酒」といわれていた）作りが進められました。明治10（1877）年、祝村（現在の山梨県甲州市勝沼町）に、日本初の民間ワイン醸造会社「大日本山梨葡萄酒会社」ができました。高野正誠と土屋助次郎（のちの龍憲）は、本場フランスへワイン作りやぶどうの栽培技術を学びに行き、日本に本格ワインの醸造方法を伝えました。



高野正誠（左）と土屋龍憲（右）

日本人が飲みやすいワイン作り — 宮崎光太郎

大日本山梨葡萄酒会社は明治19年に解散することになりましたが、その醸造用具を引継ぎ、土屋龍憲と宮崎光太郎は明治22（1889）年に「甲斐産葡萄酒醸造場」を開きました。さらに明治25（1892）年、宮崎の家に醸造場をつくりました。

これが現在の宮光園です。ハチミツや漢方薬を混ぜた、当時の日本人好みの「甲斐産エビ葡萄酒」を販売し、明治36（1903）年の中央線（新宿～甲府間）の開通の波に乗り、醸造場を増やし東京などに大量に出荷しました。



宮崎光太郎



土屋龍憲と宮崎が作った本格ワイン「大黒天印甲斐産葡萄酒」と「甲斐産エビ葡萄酒」▲

日本遺産構成文化財 宮光園 (旧宮崎葡萄酒醸造場施設)

宮崎光太郎が自宅に建設した醸造場ワイナリーと観光ブドウ園をあわせ、宮光園と呼ばれています。2階に上がると当時の様子が分かる写真や資料、ワインボトルなどが展示されています。門の右側には「白蔵」があり、地下にはワイン樽が保管されています。



まるで富士山のような岩はあったかな？

白蔵(地下)

主屋2階の展示室



当時のワイン造りの様子を見てみよう！

ワインの品質を保つ工夫 龍憲セラー 登録有形文化財(建造物)

半分地下室になったレンガ造りのワイン貯蔵庫で、土屋龍憲の名前にちなんでいます。レンガやレンガ積みの技術は、鉄道をひくためにつくられたトンネルなどと同じもので、ワインの品質を保つためにも応用されていました。



龍憲セラーを探検！

質問 ① 宮崎光太郎さんはどんな人ですか。

.....

質問 ② 甲州市と牛久市で、同じ年にあった出来事を線でつなぎましょう。

甲州市

①明治19年(1886)
大日本山梨
葡萄酒会社解散、
甲斐産葡萄酒誕生

②明治30年(1897)
宮崎光太郎、
ブドウ栽培者
一同から感謝状

③明治36年(1903)
中央線開通
(甲府まで)

牛久市

①牛久醸造場
(牛久シャトー)
創業

②神谷伝兵衛、
神谷葡萄園にする
土地を購入

③蜂印香鼠葡萄酒
大ヒット

明治時代のワインの作り方

① 収穫

ぶどう農家の畑で収穫したブドウを竹籠に入れ、天秤棒や大八車で醸造場へ運びます。



② 破碎

水車や人力を利用した「破碎機」で、ブドウをつぶします。



③ 压榨

破碎したブドウの果皮・葉肉を「压榨機」に入れ、大勢で人力で果汁をしぼります。



④ 発酵

果汁を手でくみ上げ、「清水桶」に一杯ずつついで発酵を行います。



⑤ 樽育成

発酵を終えたワインを樽にうつし、醸造所内で貯蔵します。



⑥ 瓶詰

ワインを濾過して一本ずつ瓶詰めし、コルクを手作業で打ち込みます。



ワイン醸造の音を聞いてみよう！

甲州のワインの作り方を学ぶ場所

