山形県のブドウ栽培とワイン業

佐々木　博

Ⅰ　はじめ
Ⅱ　ブドウ栽培の位置づけ
　Ⅱ－1　農業の中のブドウ栽培
　Ⅱ－2　ブドウ栽培の由来
　Ⅱ－3　ブドウ栽培地域
Ⅲ　ブドウ栽培の経営構造
　Ⅲ－1　経営類型
　Ⅲ－2　生産費と出荷
Ⅳ　ワイン製造の展開
　Ⅳ－1　ワイン製造の始まり
　Ⅳ－2　ワインメーカーと課題
Ⅴ　まとめ

Ⅰ　はじめ

山形県のブドウ栽培面積3,550ha（1982）は全国の12%を占め，粗生産額では90億円，全国の8.6%をあげ，山梨県（297億円，全国の28.4%）に次ぐ第2のブドウ栽培県である．山形県のブドウ栽培面積は1950年に335haで，山梨・大阪に次いで第3位であったが1955年には岡山・北海道・長野に追い越されて第6位に転落した．1960年には大阪を抜いて第2位に躍進してからは急成長して常に第2位の地位を保っている．1950年を1とした栽培面積の増加倍率は1980年に11.3倍，福岡（13.5）に次いで2番目で，日本全体（6.7）の約2倍の増加率であった．栽培ブドウの品種の80%がデラウェアーと，著しく単一品種に特化していることが山形のブドウ栽培の特色となっている．山形県の収穫量に占める加工向けの割合は16.0%（1980），大阪府（22.2%）・青森県（21.0%），長野県（17.3%）に次いで第4位にあるが，加工用原料ブドウの供給量は，1981年2,970t，全国の10.1%，山梨県（56.4%）・長野県（14.2%）に次いで3位で，主要な供給県となっている．

山形県のワインの人口1人当り消費量は0.49l（1982），全国平均0.51lよりも少なく，山梨（5.37l）・東京（1.48l）・長野・大阪・北海道・神奈川に次いで全国7位にあり，ワイン文化がみられる山梨県に比べて，大きな差がみられる．

本報文は，この山形県の生果としてのデラウェア種栽培と，ワイン粗原料生産的ワイン業の実態を調査することによって，山形県のもつブドウ栽培の地域文化的意味を考察するのが目的である．

Ⅱ　ブドウ栽培の位置づけ

Ⅱ－1　農業の中のブドウ栽培

山形県の耕地14万4,500ha（1980）中，果樹作付面積は1万3,900haで，果樹園率は9.6%であり，全日本の果樹園率7.5%の1.28倍，果樹に特化した県といえる．山形県の果実栽培面積の日本におけるシェア（1982）は，桜桃62.2%，西洋梨34.5%で断然トップを占めている．ブドウ12.0%，柿7.2%で2位，リンゴ7.2%で3位，桃9.5%で4位と，山梨・福島・長野・青森などと並ぶ有数の果樹栽培県であり，しかも果樹の種類が多い点に特色がある．

山形県の果樹種類別栽培農家数では，ブドウが9,520戸（1980），県農家数の9.5%と最も多く，次いでリンゴ9,180戸，桃9,120戸，柿6,730戸の順である．果樹栽培面積の大きさの順では，リンゴ3,730ha，ブドウ3,550ha，柿2,120ha，桜桃1,630ha，桃1,560haであった．ブドウ栽培面積は1950年の335haから1980年には3,780haへ11.3倍増した．山形県の農業粗生産額に占める果実の割合は1965年の7.3%から1970年11.4%，1975年12.2%，1980年11.9%，1981年12.4%と安定して1割強へと増加した．果実のうちブドウの割合は1965年の9.1%，1970年30.0%，1975年35.5%，1980年25.2%，1981年26.1%（90億円）と，リンゴ（36.6%）に次いで果実粗生産額の1/4強を安定的に占めるようになった．

ブドウ栽培はかくて栽培農家数・栽培面積・全国シェアなどの点で山形県の最も重要な果樹である．

Ⅱ－2　ブドウ栽培の由来

山形県のブドウ栽培の起源に関して書いたものがないので明らかではない．南陽市赤湯地区金沢の新関家には1936年の豪雪時に折れるまで甲州種の大木があり，その根元は直径30cm，1957年まで切り株が残っており，享保11年（1726）5月に植えられた甲州種であったという．

言い伝えによると①関東地方からの湯殿山参詣者，②甲州からの金掘り人足，③富山の売薬行商が，甲州種を山形県に持参し，南陽市川樋や上山市中山盆地付近に江戸中後期に植えたといわれている．

1871年（明治4），米国博覧会視察に出向した民部少丞細川潤次郎が11月帰国に際し，アメリカの果苗・穀菜種子・農具などを購入して帰った．1875年2月，これらの作物6種と果樹10種が内藤新宿勧業寮出張所から山形県に，作物6種と果樹12種が置賜県に交付されて試作されたが，成功の域には達しなかった[1]．

1876年（明治9）8月3県合併した新生山形県初代県令三島通庸は北海道開拓使長官黒田清隆を通じて，洋種の苹果（ひようか）とブドウ・桜桃の苗木を集め，山形香澄町桜小路で試作した．1876年（明治10）8月，現山形東高敷地に試験場千歳園を設置した．この試験場では今日山形の特産となっている桜桃・洋梨・苹果・フランス種ブドウ「シャスラローズ」・「フォンテンブロー」・「ブラックハンブルク」など363本のブドウを含め西洋果樹苗木が栽培された．1888年（明治21）山形県農事調査書によると，山形県のブドウ生産量は4万5,427㌔，郡別では東田川郡が40.2%，南置賜郡12.9%，東置賜郡11.5%，南村山郡9.5%であった．1900年の山形県統計書によると，山形県のブドウ栽培面積は28.3町（ほぼha），29.3%が西村山郡，28.6%が東置賜郡と米沢市，東田川郡は16.6%で，内陸盆地地域へのブドウ栽培の集積傾向がうかがえる．1911年の山形県統計書ではこの傾向がはっきりとしてきて，山形県のブドウ栽培面積37.3町のうち，42.6%が東置賜郡と米沢市，10.7%が東村山郡，9.4%が東田川郡，9.1%が南村山郡であった．

山形県の内陸盆地地域へのブドウ栽培の集積には，何人かの篤農家の努力があずかっている．斎藤富三郎は中山盆地は平地が少なく，水田・畑の面積が少ない困窮する農民のために，盆地周辺の山麓傾斜地を開墾してブドウ栽培を思いたち，1890年（明治23）県から勧業寮交付のブドウ40本程を試植し，東置賜郡の中山ブドウの発祥をなしたというブドウ園天守園を開いた[2]．

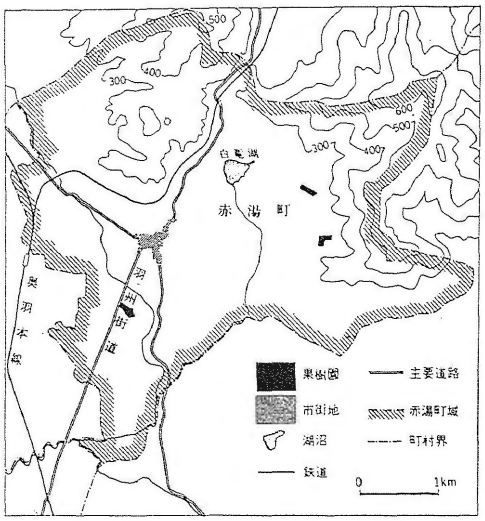
明治初年の外国種ブドウ導入期の1873年（明治６），高畠の鴨打部落に県の勧業畑が設置され，周辺に苗木提供をしたが全体としては成功せず，中川・赤湯・時沢などで細々と引き継がれていた．1887年（明治20）からそれまでの添木や垣根造りでの栽培に代って，木棚（平棚）が用いられるようになった．1910年浅田岩吉技師の指導によって時沢の高橋伝四郎・高橋利右衛門・木村倉蔵，金沢の新関覚左衛門らがブドウ棚の鉄線架設を試みて成功した．亜鉛引鉄線で張線器もなく，ペンチの代りにタガネを使うなど苦労が多かった．1908年に赤湯地区が農林省の果樹栽培地に指定され，県農事試験場の浅田岩吉技師の指導の下，今日の果樹地帯への基礎が築かれた．明治20年頃から米国系ブドウも導入され，奥羽線の開通（1901年大石田まで，1903年新庄まで）とともに各地に出果組合が結成されていった．1907年には今日総栽培面積の８割を占めているデラウェアが中山の斎藤富三郎によって山梨から導入された．

大正期前半の1916～1919年に，アメリカ種の導入とともに入ってきたフィロキセラ〔ブドウ根蚜虫〕の害でヨーロッパ諸国と同様に，ほとんど壊滅的な害を受けた．フィロキセラに免疫のある砧木を鍋島農園から時沢の高橋利義が導入し，赤湯の須藤鷹次も時沢より導入して接木苗木の専門栽培を始めた．この須藤鷹次らが赤湯市白竜湖北側の順礼坂山・十分一山などの鉱山跡地を借りて1912年に７畝開墾してデラウェアを植付けた[3]．1918年頃から中川村では荒地や山麓斜面の共有地を村民に貸与してデラウェアを植えさせた．

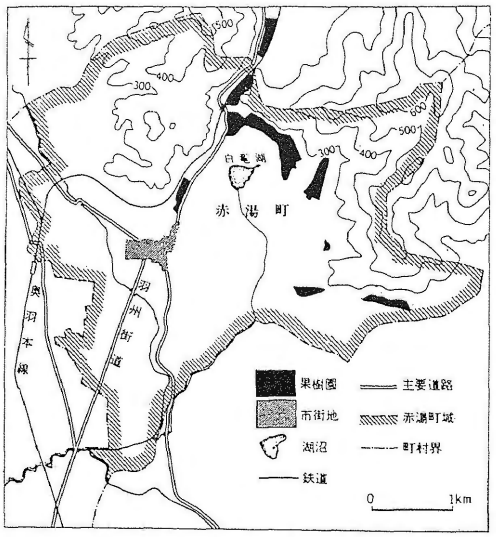
赤湯町では1923年酒井弥惣町長の時，共有林野である十分一山の下方斜面を貸付け，ブドウ園化を促進した．それまでは上下水道工事などに必要とされる木材供給地であった斜面が，温泉宿の主人や富農層の人々が中心となって開墾されて，ブドウ園と化していった．借地料は３年間無料で，その後の地代は反当２円と安かった．1930年には十分一山に上下２本の水平道路が開かれ，1935年にはさらに１本上方の水平道路が開いて，比高280ｍの斜面がブドウ園となって，東北日本最大のブドウ栽培景観が出現した（第１図）．屋代村時沢は川樋ブドウの古木から苗木の交付を受けて1877年（明治10）に栽培が始まった古い産地で，1905年に温室以外では不可能とされていたヨーロッパ種が露地栽培され，1897年と1905年の東京全国産業博覧会で旧屋代村時沢のシャスラード・ブラックハンブルク２点が最優秀賞を獲得している[4]．1916・17年頃からのフィロキセラの被害を，デラウェアへの改植で乗り切っている．

1953年赤湯で全国ブドウ大会が開かれ，これを記念してブドウ栽培の草分けの古老が語ったものを佐藤東三郎が記録したものが手書として残っている．また小林正家の調査による「赤湯ぶどう栽培沿革年代表」がガリ版印刷で1953年に南陽市農林課から出されている．

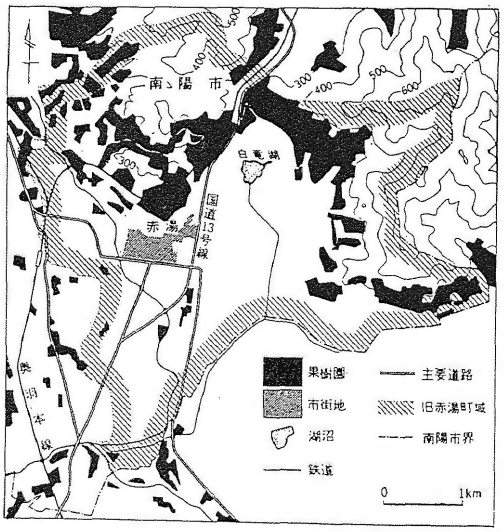
ジベレリン処理による核無しデラウェアの出現は山形産ブドウを東京市場でのシェアを飛躍的に増大させることになった．1960年にわずか９haであった処理ブドウが，61年100ha，63年242ha，65年720ha，67年983haと増えていった．今日デラウェアといえばジベ処理ブドウを意味している．1960年代後半には山形市近郊では従来の産地である本沢・村木沢の他，蔵王農協管内の成沢・半郷・山田などでブドウ団地造成が行なわれてきた．山形・上山・南陽・高畠の３市１町で「ブドウ生産地形成推進協議会」を形成して，山形県の中核ブドウ産地の形成に当ってきた．



第1図　南陽市赤湯町のブドウ園　(a)　1910年



(b)　1931年

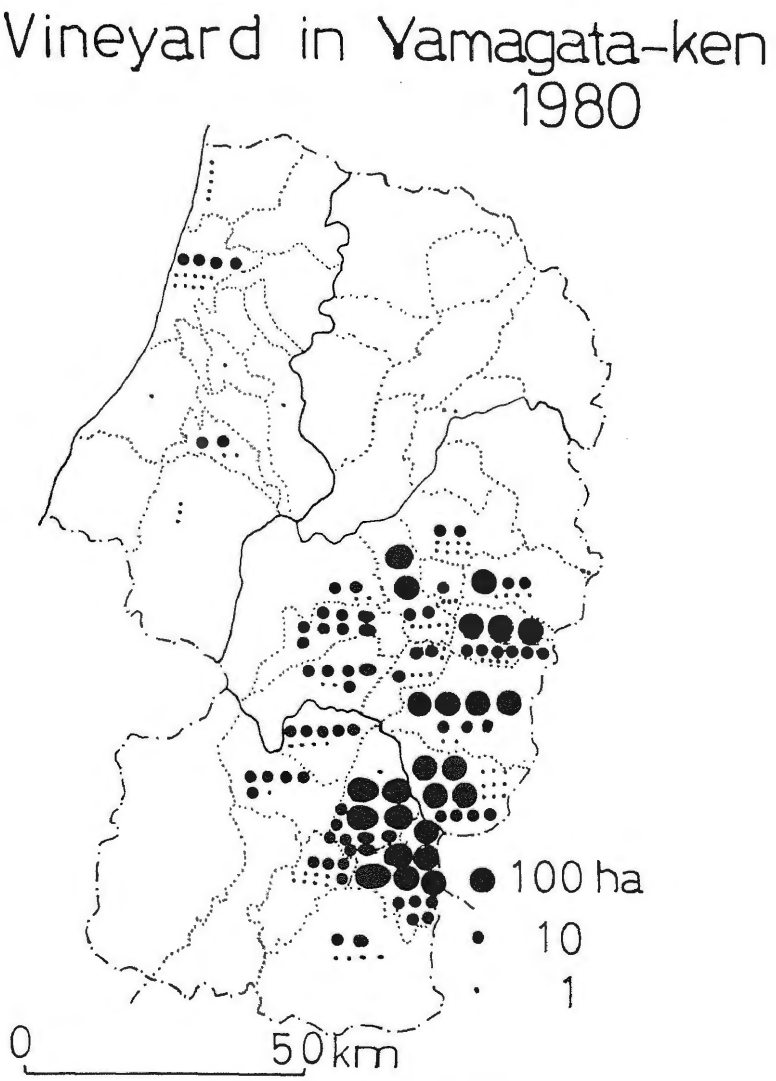


(c)　1970年

山形市南西部の本沢のブドウ栽培は昭和初期に始まり，1954年に35haとなり，1961年頃からブドウ熱が高まり，1971年の水田転作によるブドウ新植などで，現在では230haのブドウ園をかかえ山形市ブドウ園の過半を占めている．1954年には本沢果樹組合を設立し，100%共販による厳重な検査体制で品質の維持に努めている[5]．

Ⅱ－3　ブドウ栽培地域

1980年のブドウ栽培面積を市町村別に大きい順にみると，高畠町650ha（山形県全体の20.1%）・南陽市481ha（14.9%）・上山市449ha(13.9%)・山形市432ha(13.4%)・天童市364ha(11.3%)・寒河江市226ha（8.1%）の順であった（第2図）．1873年（明治6）に県勧業寮の設置された高畠，山形県のブドウ発祥の地川樋・赤湯のある南陽市，山形県ブドウ栽培の生業化の中心であった中山のある上山市の歴史的由所をもつ3市町が上位を占め，県の48.9%と約半分を占めている．4位の山形市・5位天童市を加えた上位5位で県全体の3/4を，6位寒河江を加えると県全体の



第2図　山形県のブドウ栽培面積（1980年）

81.7%%を占めており，しかもすべて，内陸盆地に位置している．

県のブドウ栽培面積2,780haの1972年当時，村山地区61.4%と置賜地区34.7%合わせて96.1%を占め，庄内地区3.9%，最上1%であった．しかし10年後の今日，県全体で447haも増加したのに，庄内地区の主要ブドウ生産町櫛引町は33haから22haへ，遊佐町は19haから5haへ，鶴岡市は9haから1haへ減少しており，酒田市のみ44haから59haへ若干増加している．1970年代のブドウ急増期のほとんどは内陸の村山・置賜地区で開園されたものであった．山形県のブドウ栽培は古い核心地域がますます発展するという地域分化傾向をたどった．

1972年以降県全体としてはブドウ栽培面積が1.2倍に増えているが，内陸盆地にあっても天童市が2割，山形市が1割減少している．逆に上山市・東根市が7割，南陽市が5割，高畠町が4割，寒河江市が3割増加した．山形・天童市のブドウ園の減少は内陸工業団地発展にともなうブドウ園の都市

的土地利用への転用と考えられる．南から高畠町・南陽市・上山市・山形市・天童市までを「グレープベルト」あるいは「山形ワインシュトラーセ」とも呼びうるもので，山形県全ブドウ園の73.6%を占めている．

年平均気温を1971～80年の10年間の平均でみると10.6°C（山形地方気象台・高畠地域気象観測所）で，甲府の13.6°C（理科年表1981）よりは3°C低い．同期間の年降水量をみると高畠は1,327mmに対し甲府は1,129mmと，本来乾燥地域の植物であるブドウには甲府の方が利している．ただし赤湯では降水量の約1/3は12・1・2月の冬季に降ることを考えると，それ以外の季節の降水量では甲府と比べてほとんど差がない．年降水量は年による差が大きく，1972年の1,013mmから1980年の1,699mmと変動が大きい．積雪状況も年によって異なり初雪は1977年の11月1日から1979年の12月2日，根雪初日は1974年の11月18日から1978年の12月19日，根雪終日は1976年の3月10日から1974年の4月14日といずれも1カ月以上の差がある．最深積雪は1979年の45cmから1980年の160cmへ，3倍以上の差がある．

1980年の大雪でブドウ棚が圧迫破壊され，復旧されないままのところも多く，とくに海抜高度が高かったり，農家から遠隔のブドウ園は放棄されたままである．北緯38°と日本では北方に位置するものの，内陸盆地性の気候は夏季相当高温となり，1980年でみると，5～9月の5カ月間の最高気温は30°Cを越えている．最多風向は10～2月の5カ月間の冬季は西南西の卓越風であるが，夏季は東南東ないし東の卓越風である．

日照時間は高畠町時沢で1965年に2,198時間，とくに4～9月までの成長期に晴天が多いのが特徴である．1972年の山形県内各地の日照時間を比較すると，山形1,905，酒田1,862，新庄1,681，米沢2,165時間で，置賜の内陸盆地の日照時間は長く，ブドウ栽培に利している．

Ⅲ　ブドウ栽培の経営構造

Ⅲ－1　経営類型

ブドウが農業経営の中でどのような位置を占めているかを農林センサスの経営類型でみる場合，ブドウは果樹類として一括して扱われている．1980年の果樹類単一経営（農産物販売金額1位部門の販売金額が総販売金額の8割以上を占める経営）は，山形県全体で4.7%と稲作（55.9%）に次いで2位にある．果樹類単一経営の高い地域には天童市21.2%，東根市19.7%，朝日町19.1%，寒河江市11.1%などがあり，果樹王国山形の片鱗をうかがわせている（第1表）．旧村単位でみると果樹の単一経営率はさらに高く，天童市山寺村2－2は67.2%，同干布村53.7%，東根市東根町37.1%などは非常に高い．しかし個々の果樹の内容をみると，山寺2－2はブドウ＝リンゴ型，干布もブドウ＝リンゴ型，東根はリンゴ＝モモ型で必ずしもブドウ専作の単一経営ではない．しかしブドウ栽培の核心部の高畠町・南陽市・上山市などでも果樹単一経営率は県の約2倍の7～9%となっている．

準単一経営（農産物販売額1位部門の販売金額が総販売金額の6割以上8割未満の経営）の中で，果樹部門が主位のものの率は県全体で3.2%，ブドウ栽培地域はすべてそれ以上であり，核心部はその2～3倍の6～9%である．準単一経営のうち稲作が主位部門で，果樹類が2位部門である経営の

第1表　山形県ブドウ栽培核心地域の経営類型（1980年）

	ブドウ園面積 1980 ha	%	温室ブドウ園 a	ブドウ園面積 1972	1980/1972	専業農家率 %	第1種兼業農家率 %	第2種兼業農家率 %	ブドウ栽培農家当りブドウ園面積 ha	単一経営果樹類 %	準単一経営 果樹が主 %	準単一経営 稲作主果樹従 %	3類型の合計 %
高畠町	650	20.1	552	481	1.4	10.2	46.1	43.6	0.47	7.6	9.0	13.1	29.7
南陽市	481	14.9	172	319	1.5	11.8	41.2	47.0	0.40	8.8	6.1	6.4	21.3
上山市	449	13.9	4,564	270	1.7	12.3	32.1	55.5	0.36	7.4	8.5	11.0	26.9
山形市	432	13.4	2,874	472	0.9	10.4	28.8	60.9	0.30	5.8	4.8	8.4	19.0
天童市	364	11.3	193	448	0.8	10.5	34.2	55.3	0.28	21.2	13.4	13.9	48.5
寒河江市	226	8.1	675	174	1.3	5.2	36.1	58.7	0.28	11.1	9.0	25.0	45.1
東根市	124	3.8	—	75	1.7	12.8	37.1	50.1	0.31	19.7	8.0	10.3	38.0
大江町	87	2.7	—	91	1.0	6.8	35.6	57.6	0.32	9.8	10.7	9.1	29.6
朝日町	52	1.6	—	58	0.9	13.3	37.9	48.9	0.35	19.1	9.1	5.5	33.7
山形県	3,227	100.0	9,671	2,270	1.4	6.7	37.4	55.8	0.34	4.7	3.2	5.6	13.5

（1980年農林業センサス）

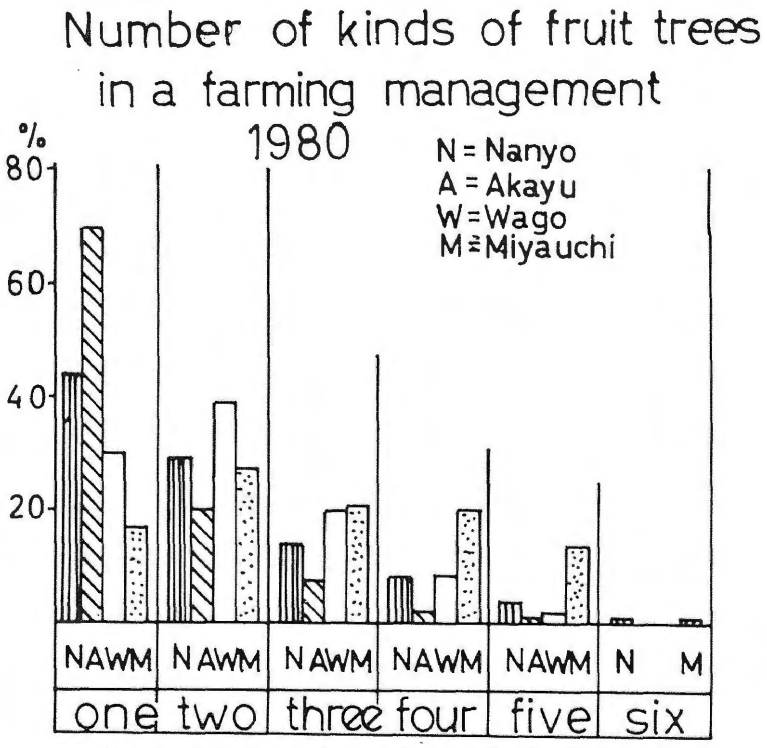
割合は，山形県全体で5.6%，ブドウ栽培地域のいずれもがこれを上回り，核心部はその約倍の11～16%である．

果樹類単一経営，果樹類第1位の準単一経営，稲作第1位果樹類第2位の準単一経営の果樹作重点経営の割合は，山形県全体で13.5%，核心部はその2倍近い21～30%となっている．天童48.5%・寒河江45.1%などは全経営の約半分が果樹作重点経営であるのは，経営の中にブドウの他にリンゴ・モモ・サクランボなどの果樹が包括されているからである．

ブドウ栽培農家1戸当りブドウ園面積は，山形県全体で0.34ha，核心部の高畠村0.47ha，南陽市0.40ha，上山市0.36haと，村域のブドウ園面積が広い順となっている．旧村別にみると，高畠町屋代村0.60ha，山形市本沢村2－1の0.56ha，上山市本沢村2－2の0.51ha，南陽市赤湯町0.49haなどが大きなブドウ経営村ということができる．

ブドウ栽培のみで自立経営するには2haは必要といわれ，上述の規模ではブドウのみで自立することはできず，他の果樹との複合か稲作など他の部門との複合経営か，農業以外の産業との兼業以外にやっていけない．ちなみに専業農家率は山形県全体が6.7%であるのに高畠町10.2%，南陽市11.8%，上山市12.3%と約2倍である．しかし，ブドウ核心部でも4割以上は第2種兼業である．かくて，山形県のブドウ栽培核心部は40a程度のブドウ園で果樹作重点経営をしているものが多い．

個別農業経営がどのような経営形態をとるかは，その置かれた自然環境や経済環境，経営者の意志に大きく左右される．南陽市内を旧町村別に果樹園率をみると，自然環境の差がそれをよく反映している．市域全体では1980年耕地面積のうち，水稲61.7%，果樹園17.8%，普通畑12.5%，その他8%であるが，地域によって差が大きい．水田の広い旧和郷村（1955年沖郷村と梨郷村が合併），傾斜地の多い旧赤湯町，その中間の宮内町の三つを比べると，果樹園80%以上の果樹専作経営は市全体5%・宮内12%・赤湯6%・和郷1%，果樹園率50%以上80%未満の果樹重点経営率は市全体15%・宮内27%・赤湯20%・和郷4%，果樹園率30%以上50%未満の果樹他作物（内容的には水田）混合経



第3図 農業経営に取り入れられている果樹樹種数（1980年）

営率は市全体20%・赤湯34%・宮内25%・和郷10%，果樹園率30%未満の他作物（内容的には水田）重点経営率は市全体60%・和郷85%・赤湯40%・宮内36%であった．果樹重点経営や果樹他作物混合経営などの複合経営の中味は「水稲＋果樹」が最も多い．水稲が基幹となるのは，水稲作が他作目に比べて収益性が安定しているのみならず，技術体系が確立していて，機械化によって労力的に栽培が容易になっているせいである．

次に各果樹栽培農家に何種類の果樹が取り入れられているかをみると（第3図），赤湯は70%がブドウ1果樹のみ，和郷は39%がブドウ＋オウトウの2樹種，宮内は21%が「ブドウ・リンゴ・オウトウ」の3樹種を栽培している．宮内では4～5樹種の多樹種栽培農家が35%もあり，栽培労力の競合や栽培技術の習得，資本調達などからくる隘路から，品質向上や省力化の点で主産地形成上問題をかかえている．南陽市全体では果樹の66%を占めるブドウが圧倒的なウエイトを占め，次いでオウトウ15%，リンゴ14%である．地域的にはブドウの64%を赤湯が，和郷23%，宮内13%で，赤湯こそは南陽市ブドウ栽培の核心部をなしている．

純ブドウ栽培集落松沢の農業構造

赤湯市街の東方1.5～3.5km，高畠町時沢と接し，平次林山（540m）南麓に位置する典型的なブドウ栽培集落松沢を例にして，その農業構造を1980年農業集落カードを基に分析する．総戸数30戸の90%，27戸（1980）が農家，うち6戸（22%）が専業，19戸（70%）が第1種兼業，2戸（7%）が第2種兼業とほとんど現代にあっては純粋な農村といえる．農家率90%の農業集落は，赤湯地区18農業集落の中にあって金沢（100%）に次いで2番目に高い値である．1975年には専業農家が18戸（67%），第

1種兼業農家7戸（26%），第2種兼業農家2戸（7%）であった．兼業の種類としては自営兼業1，雇用兼業20（恒常的勤務者がいる7，日雇・臨時雇・出かせぎ者がいる13）である．

1農家当り経営耕地面積は1970年の1.69haから1980年には2.11haへ増大し，山形県の平均1.34haを大きく上回っている．1980年の経営耕地面積規模別農家率は，27農家のうち，3ha以上層15%，2～～3ha層44%，1～2ha層22%，0.5～1ha19%と，相対的に経営規模が大きい．耕地の54.6%が水田・43.3%が果樹園と，水田・果樹が併存する赤湯町の農業の典型である．1970年から1980年の10年間に水田率は71%から55%に減少したのと逆に，果樹園率は23%から43%へと約倍増している．

農産物販売額第1位の部門別農家は，1980年は稲20戸（74%）・果樹7戸（26%）で，「稲・果樹」型であったが，1980年はブドウ不作の年であり，1975年は果樹14戸（52%）・稲13戸（48%）で「果樹・稲」の収入構成であった．27農家のうち3戸は単一経営で，23戸は準単一経営，1戸は複合経営であった．

平均経営耕地2.11ha，農産物販売額295万円の恵まれた農業を支える農業労働力は，1農家平均2.7人である．27農家のうち，農業専従者のいるものは93%，基幹男子農業専従者のいるものが82%，あとつぎ男子専従者のいるものが99%である．農業就業者のうち30歳未満22%，30歳台15%，40歳台26%，50～64歳32%で，65歳以上の老人はわずか5%しかおらず，生業として農業が健全に成立していることを示している．農業従事者率は78%，男子農業就業人口率は74%の高さとなって表われている．

27農家のうち田のある農家は25戸であるのに，果樹園は27戸全部がもっている．水田面積は1970年31ha，1980年31haと変化がないのに，果樹園は10haから24.6haへ，10年間に2.5倍に増えている．畑は2.7haから1.2haと半減した．27農家のうち山林を保有しないもの23戸（1970年は21戸）で，保有山林面積は1970年の6haから1980年には3haに減っていることから，果樹園の14.6haの増加は，山林の果樹園化と，畑の果樹園化であったと考えざるをえない．水稲作を請負わせた農家はわずか3戸しかなく，しかも耕起・代かき・田植・稲刈り・脱穀（収穫）などの部門である．水田は1970年以降100%区画整理済みであり，田は10a当り100万円の値がついている．

松沢の北隣りの農業集落金沢は総戸数32戸（1980）全てが農家である．専業農家14戸（44%）・第1種兼業農家18戸（56%）と完全な意味の純農村である．農家1戸当り経営耕地面積は1970年の1.43haから1.86haへと増加し，1戸当り農産物販売金額は263万円と松沢よりは若干少ない．農産物販売金額第1位の部門は，稲が1970年の26戸から20戸（63%）へ減少し，代って果樹類が9戸から12戸（38%）へ倍増している．32農家の22%7戸が単一経営（果樹類5，稲作2），78%25戸が準単一経営である．1970年から1980年の10年間に果樹園は12haから25haへ倍増し，水田も32haから34haへ微増しているのに，畑は1.5haから0.5haへ激減した．保有山林面積も17haから24haへ増えているところから，果樹園の増加は借入によるものが大きいと考えざるをえない．

Ⅲ－2　生産費と出荷

ブドウ栽培は棚作りや傾斜地での労働が多いため生産費が大きくなる．1981年のデラウェア10a当り生産費（第2表）をみると，山形県は全国平均よりも若干下回り，第1次生産費で42万円，第2次

第2表　デラウェアの10a当り生産費（1981年）　円

	山形県		全国		（米・山形県）	
		%		%		%
第1次生産費	420,499	100.0	435,512	100.0	133,877	100.0
うち肥料費	21,014	5.0	21,046	4.8	10,996	8.2
農薬費	26,269	6.2	28,449	6.5	6,011	4.5
賃借料	—	—	204	0	8,012	6.0
園芸施設費	31,086	7.4	23,727	5.4	—	—
農具費	19,299	4.6	25,175	5.8	41,230	30.8
成園費	46,131	11.0	47,054	10.8	—	—
労働費	191,234	45.5	216,395	49.7	49,607	37.0
建物・土地改良費	73,768	17.5	—	—	4,058	3.0
その他	11,637	2.8	73,462	16.9	20,196	15.1
第2次生産費	462,550		476,272		183,532	
同 100kg 当り	36,517		37,679		—	
地代	21,843		—		7,527	
資本利子	20,208		—		42,128	

（山形統計情報事務所）

生産費（資本利子・地代を含む）で46万円であった．第1次生産費の中で最も大きいのは労働費で19万円（46%），次いで建物・土地改良費7万円，成園費5万円であった．全国平均よりは労働費が2.5万円安い．山形県の米10a当りの生産費と比べてみると，第1次生産費でブドウは米の3倍である．米の場合の労働費の割合は37%に過ぎないが，農具費が31%で米作の機械化の度合の大きさと，省力化農業であることを示している．米作の場合肥料費8.2%に次いでその他の項目の中に含まれている水利費7.8%のウエイトが高い．

日本全体では，ブドウ生産費44万円/10a（種なしデラウェア1981）は日本なし（二十世紀）53万円やりんご（ふじ）の45万円に次いで高いものである．

山形県は全国ブドウ園の12%，ブドウ出荷量の13%を占め，他県と立地競争している．産地間競争は，①比較有利性（生産費競争力），②立地競争力（輸送費競争力），③市場競争力（価格競争力），④産地競争力（経営純収益競争力）などの力で争われている．これらは相互に関連していて，相互に別個のものではない．山形県は労働費が相対的に小さいこともあって①の生産費競争力では有利である．

ブドウは天候との勝負で年による収量・収益の差は米作などに比べて驚くほど大きい．1980年山形県産ブドウ収量4,200tのうち93.5%に当る39,400tが出荷され，そのうち83%が生食用として，17%が加工用として出荷された．ほぼ全出荷量の50%程度を扱っていると推計されている南陽市農協の出荷先を1981年の実績でみると，69%が京浜（うち55%が東京），9%が東北，7%が新潟，5%が名古屋と，京浜を中心に東北日本へ多く出荷されている．

ブドウの市場への出荷は多様な組織を通して行なわれている．山形県の1980年出荷量4万tの58.7%（全国は59.2%）は出荷団体を通して，10.6%（3.2%）は集出荷業者を通して，30.5%（37.2%）は個人で出荷され，集出荷業者のウエイトが高いのが山形県の特色である．

山形県のブドウ出荷団体は1981年に51あったが，その大きなものは内陸地域に県青果連・県経済連・南果連があり，庄内地域に庄内経済連があり砂丘地ブドウを北海道・東北へ出荷している[6]．県青果連は古い果樹作中心地で，農協合併しない独自組合を組織しており，出荷経験が豊富な実績のある農協が多く，県総出荷量の約5割を扱っている．県経済連は，当初村山北部や西村山の新興産地を基盤としていたが，合併した農協をも組織し，青果連と競合し，県総出荷量の約1割を扱っている．南果連は，旧南村山郡地区の出荷組合が結成したもので，上山市久保手・小松原，山形市松原・黒沢を中心に170戸のブドウ農家が主に京浜市場へ出荷しており，県総出荷量の数%しか扱っていない．

1981年山形県産ブドウの東京中央卸売市場入荷を品種別にみると，ジベレリン処理デラウェアが95.5%，1,665t，巨峰0.6%，105t，高尾0.6%，104t，オリンピア0.2%，31tであった．東京中央卸売市場への月別デラウェア入荷量と単価（第3表）をみると，山形産の単価は7・8・9月いずれの月も山梨産よりも大きく下回っている．1976年以降の山形県産デラウェアの単価は山梨県の62

第3表　東京中央卸売市場入荷山形・山梨県産デラウェア（1981年）　（t：円/kg，%）

出荷県	7月			8月			9月		
	数量		単価	前年比	数量		単価	前年比	数量		単価	前年比
山形	11	(0.7)	779	108	1,441	(26.8)	315	95	2,817	(94.7)	338	90
山梨	1,600	(99.3)	837	125	3,943	(73.2)	388	107	158	(5.3)	388	85

（東京都中央卸売市場資料）

～54%，全国平均単価と比べても72～65%と非常に低い．東京神田市場へのデラウェア入荷量と単価をみると，7月末までは単価が1,000円を越えているが，山形産の入荷する8月以降1,000円を割って8月半ば以降は400～600円となる．8月下旬以降は山形産が山梨産に代って過半を占め，9月いっぱいほとんど山形産が独占するが，単価は低いままである．

最近3年間の山形産ジベデラの秀優良の階級区分比をみると，秀の比率が産地によって44～64%にわたっている．同じ秀といっても単価が302～400円までの開きがあり，10a当り1,200kgの生産量とすると11万7,600円の差となって表われる．ジベデラから巨峰・高尾など大粒形の単価の高いものへ品種構成を変えていくとともに，秀区分比を高め，出荷規格の遵守が必要である，山梨県指導者の「山形ではスーパー向けのブドウを作って下さい．山梨では果実専門店向けのブドウを作ります．」の言は，単価でみる限り現実となっている．

東京青果の話によると小売にはその品質によって5段階あるという．①銀座千疋屋クラスの最高級店，②果物専門店，③八百屋，④スーパー，⑤曳売．糖度20度を保証した有袋ブドウは7～10日間冷蔵庫に保存して計画的に出荷し，一般物よりc/s（ケース，4kg）当り500円以上の価格で仕切られている．高品質のヨーロッパ種栽培のため，高畠町屋代郷では1978年ビニールの雨よけテント16aを，1979年には110aをかぶせ，今日では全長120mものビニールテントでおおわれたブドウ園が散見できる．この他石畳による地温上昇効果を上げ，昼夜温度差の大きいことに助けられて，安定生産が可能となった．近年の新しい栽培技術の導入によって，上山の高尾とか，赤湯のネオマスカットなどが特産地化しつつある．

東京市場へのブドウの入荷は山梨産で始まり山形のデラウェアで終るが，近年島根・大阪・鳥取産が入っており，大粒系は5月から11月まで長野県産はもとより，福岡・佐賀県産も入っている．東京千住青果による山形県産ブドウの課題は7つある[7]．①雨よけを含む施設栽培の比率を高める，②ジベデラを売れる時期に市場の要望量を出す，③デラ専作型から大粒系ブドウへ品種更新が必要，④施設ブドウの比率を高め，8月末までは60%を出荷し終える，⑤観光販売によって品質を落とすな，⑥農薬など安全性に気をつける．

Ⅳ　ワイン製造の展開

Ⅳ－1　ワイン製造の始まり

小林正家は「明治20年代（1887～1896）頃鳥上坂[8]に神保米吉・酒井弥惣・石岡喜十郎の三氏が共同してリンゴ園とブドウ園を開いた事実があり，その時のブドウは米国種で『コンコード』とか『ニギリ』と称してブドウ酒の原料にする目的をもって栽培せられたものらしかった．」と述べている[9]．

ブドウ酒醸造は酒井ワイン工場の先代酒井又平が明治30年（1897）5月付の農商務省の免許証をもっており，明治25年（1892）から醸造を開始したといわれている．大正初期のラベルには「本品原料ハ仏国産最優等ノ葡萄ヲ醸造ス　名医諸大家ノ高評アリ薬用ニ大効アルヲ保証ス」とある．やや遅れて瓜問屋と呼ばれた斎藤次右衛門が「月印ブドウ酒」を始めたが，満洲へ行ってしまって絶えてしまった．同じ頃赤湯町金沢の松本藤吉がブドウ酒醸造を始めたと1902年金沢生れの新関英造が自己メモ「金沢の史蹟（実）」で述べているが確認できない．1902年頃の醸造石数は16石余，アルコール分の少ない甘味ブドウ酒であったらしい．「婦人病一切，男子衰弱症効用」などとして，使用法も今日とは異っていたようである．1925年の村山翠著「赤湯霊泉誌」の末尾に両醸造元の広告が載っており，酒井商店の方は「登録商標，蟻印葡萄酒」，斎藤次右衛門の方は「温泉土産最モ適ハシイ格安ニシテ衛生的ナ酒精ヲ含マザル月印，菊花印純粋葡萄酒」とあり，共に東京の振替口座が設けられていたという[10]．

浅草花川戸出身で，1901年茨城県牛久沼（岡田村）の干拓地を開墾して120haのブドウ園を開き「蜂ブドウ酒」の創始者である神谷伝兵衛は1936年赤湯工場を設立した．越後の川上善兵衛が交配したマスカットベリーA（3986）とブラッククイーン（4131）を移入して新設工場への原料供給のお膳立てがなされた．とくにブラッククイーン（4131）は有機肥料を多く必要とし，深耕すれば傾斜地でも収量が多く，10a当り700貫程度になるので，青デラウェアやナイヤガラに代るものであった．醸造量が多かったのは1945年で5,000石に達したが，1949年以降食糧不足から急減し，1,328石に止まった．原料ブドウは赤湯だけでは足りなく，40%は山寺・干布等の立合川扇状地から移入していた．1960年神谷酒造は合同酒精へ経営が移り，「合同酒精赤湯工場」と名称を変え，赤湯産ブドウの3割（約25万貫）のブドウを加工し，年間3,000石のワインとブランデーを生産していたが，1978年に赤湯工場は閉鎖された．

高畠町旧屋代村でもワイン醸造免許を受けて共同で，あるいは17名ほどの個人がワイン製成を行なっていたが，1940年酒税法がワインにも適用され，個人醸造は禁止されたのを機に，殆んど中止され

た．

Expo70 を引金として日本で起った「ワインブーム」はワイン消費とワイン生産およびワインの輸入を増大させてきた．酒類消費量に占めるワインは0.8%（1982）になり，甘味果実酒0.3%を加えれば1.1%となり，1%の壁を破った．山形県はブドウ加工工場へ1981年に2,970t，全国の10.1%の加工原料ブドウを供給し，山梨（56.4%）・長野（14.2%）に次いで第3位にある．しかし製成果実酒類（ワインと甘味果実酒の合計）の生産量（1981）をみると，山形県は1,063kl で全国のわずか2.5%を占めるに過ぎず，山梨（39.4%）・大阪（26.4%）・神奈川（8.2%）・岡山・千葉・大分・愛知に次いで8位でしかない．製造免許場数（1981）も山梨（113）・大阪（37）・長野（30）・岐阜（23）・愛知（21）に次いで16で第6位に過ぎない．日本のブドウ栽培面積の12%，ブドウの収穫・出荷量の13%を占める山形県は，こと加工となると後進地的・植民地的段階に止まっている．専ら生食用ブドウと，加工用原料ブドウの供給県に止まっている．ワインの消費量（1982）に至っては茨城県に次いで18位，全国の1.0%に過ぎない．人口1人当りワイン消費量は485ml で全国平均の507ml よりも少いうえ，神奈川に次いで第7位でしかない．しかし，朝日町や農協主導のワインメーカーの出現によるワイン普及のためか，1981年に比して山形県の人口1人当り消費量の前年比は335と全国最高で，全国平均186の約倍となっている．2位以下は静岡268・長野260・兵庫214・新潟206などで，ワイン消費が大都市中心から地方へ拡大している構造的なワイン消費の動きを示している．

IV－2　ワインメーカーと課題

清酒と違って，ビールと同様ワインも大手による市場占有率が非常に大きい．1982年のワインメーカーの総出荷量4万9,500kl のうち，メルシャン（25.9%）・マンズ（20.8%）・サントリー（19.2%）の上位3社で65.9%を占めた．1980年に上位3社は総出荷量の実に72.5%を占めており，かろうじて山形県の浜田ワイン（110kl）が1982年に甲府市のサドヤ（240kl）に次いで12位に入っている程度である．山形県内の9つのワインメーカーは緩い親睦団体である山形県ワイナリー協会を結成しているが，全く実体のない協会である．それゆえ，個々のワインメーカーでの聴き取りによって，山形県内のワイン製成の実情と課題を探った．朝日農業協同組合ブドウ加工施設だけは未訪問である．ワイン業創業年次の古い順に記していく．

1.　酒井ワイナリー：バーダップワイン

南陽市赤湯本町980

赤湯温泉泉源に近い温泉街の丹泉ホテルに南隣し，明治30年（1897）の醸造免許をもつ最古のメーカーである．創業者から3代目の息子夫婦が経営し，繁忙時に2代目の両親が手伝うほか，9月中旬～10月の収穫・仕込み期に3～4人の農家の男女をパートで雇っている．自ら80aのブドウ園を経営し，40aにマスカットベリーAとブラッククイーンの赤ワイン用種を栽培している．6～7人のブドウ栽培者から原料ブドウを買入れ，年間処理量は6～8t，本数にして約1万本，740万円ほど生産している．工場は家の裏に続いて大きな倉庫といった程度の感じである．

原料ブドウの約8割がワインとなり，8,000l（8t）のワインを醸造するには約10tのブドウが必

要である．ブドウ園10ａからは約1.2ｔのブドウの収穫があるので，酒井ワイナリーは約１ha分程度のブドウを処理しているに過ぎない．購入価格は１kg 100円程度と低く，生果として販売した場合の１kgの粗収入200～300円に比べるとずっと低い．一般的には生果として売れないものを加工にまわすといった状態である．

販路は赤湯温泉への観光客が買って帰ったり，手紙で注文してきた者に送ってやる程度で，自宅玄関で自家販売店を開いているのみである．50年程前，経営者が子供の頃は父が青森など東北地方へ売って歩いていた．戦時中は酒石酸にして大阪へ出荷していた．白ワインは甲州種から，赤ワインはマスカットベリーＡとブラッククイーンから醸造し，酸化防止剤として次亜硫酸カリ〔メタカリ〕を添加している．瓶は仙台の日本ガラスからと古物商が回収した古瓶を使用し，ラベルは赤湯市内の印刷屋で印刷している．ワインの移出税は１本1,000円以下のものに対してはkl23,000円，すなわち１l 23円である．戦後一時期近くにあった神谷酒造の後を受けた合同酒精の下請醸造をしたことがあった．大手が下請醸造をもつ利点は，労賃が安く，仕込みは秋季のみ忙しくそれ以外の季節は労働を必要としないためである．

2.　須藤葡萄酒工場金渓園：桜水ワイン

南陽市赤湯北町2836

国道13号が旧中川村との境の峠を上る東側海抜250ｍにあり，以前は水車による米つきをしていたが，電動モーターの出現を機に明治45年（1912），順礼坂山の松林を赤湯区から借りて約40名の者とブドウの栽培を２代前の須藤鷹次が始めた．時沢よりブラックハンブル・シャスラード・フォンテンブローを移入して植えた．順礼坂山は採草入会地だったところで地代は200円/反で，第２次大戦後農地解放で他の40数名とともに私有地となった．1916年フィロキセラの害を受け時沢の高橋利義や鍋島農園から免疫性砧木数種移入して，砧木の栽培を始めた．

醸造は昭和に入って始め，ブランドの「桜水ワイン」は，赤湯温泉を一眺する北側の高台烏帽子山八幡宮には，染井吉野やしだれ桜が多いところから命名した．年による差は当然のこととして，９ｔのブドウを処理し７klのワインを醸造している．80ａの自家農園は夫婦と息子で経営しているが，自給率は７割で，残り３割は弟や近隣の人から仕入れ，購入価格はkg当り100～130円である．かつては合同酒精の下請をしたこともあったが，現在は観光園をやっているので，ワインもその土産品としてすべてはけている．80ａの自家園のうち16ａはベリーＡ・ブラッククイーン・メルロー・甲州などを醸造品種として栽培している．以前は１升瓶ワインもあったが，今日はびん業者から購入する740mlワインのみを販売している．醸造用ブドウは十分一山産のもののみで，２段道路までのものが良く，３段道路の高いところのものは風・雪などの害が大きくてよくない．赤湯内の他の３軒のワイナリーはブドウ液生産もしているが，ここはワイン生産のみである．観光園「紫金園」で生果のブドウを８～10月の間売っており，７～８割は自給できるが，不足分は近隣から購入して観光園で販売している．生果としてはデラウェアー６割，残りはブラックハンブル・ベリーＡを栽培している．

3.　佐藤葡萄酒工場：金渓ワイン

南陽市赤湯的場1072－２

ワイン醸造は1938年から先代が共同でやり始めた．ブランドは金鉱跡が十分一山のあちこちにあり，その谷間でできるワインということで先代が命名した．かなり大きな工場が自宅に続いて東側にあり，酒井ワイナリーの一つ東側の街区にある．ブドウ園1.5ha，水田1.16haを所有し，主人と息子夫婦が労働力で，8～11月中旬までの収穫・仕込期に5人ほど地元のパート労働力を雇う．1.5haのブドウ園のうち1haは生食用，0.5haに醸造用品種を栽培している．年間200～240tのブドウを処理し，150,000l（150t）のワインを醸造している．原料ブドウで自給できるものは5t程度で，残りは県経済連に申し込んでおいて確保し，個人で購入するものは少ない．販路は1960年から8割は塩尻と山寺のサントリーへ納入し，自家販売は県酒類卸組合を通じてや，東京中央区八重洲の問屋を通じて出荷する．ブランディ用は仕込んで2週間ほどして，ワインは仕込んで5カ月経てから出荷している．

4.　大浦ブドウ酒：山形ワイン

南陽市赤湯森前312

高畠町の農家出身の大浦が1941年にワイン生産を始めた．社長以下従業員4名，製品の2/3が白ワイン，1/3が赤ワインで，ワインの原料はデラウェアーやベリーA，ブドウ液はブラッククイーンを用いている．年間200tのブドウを処理し，農協経由と約100人の個人から購入．製品の9割を山梨県勝沼町にある山楽オーシャンに納入する下請メーカーで，残り1割を自社ブランド「山形ワイン」で販売している．原料ブドウの確保に苦心している．

5.　タケダワイナリー：蔵王スターワイン

上山市北町字外原1795－1

現経営者武田重信・仁兄弟の先々代が山形市三日町で青果物出荷業者であったが，果物屑からワイン作りを始めた．昭和10年代に現地に工場を移す．年間処理量1,200～1,500t．20haの自家ブドウ園をもち，5年来リースリングの塀栽培や2～3年前よりシャルドンネ・カベルネソービニオン・メルローなどのワイン用品種の栽培を手がけている．ワイン原料ブドウとしてはデラウェア4～5割，ブラッククイーン2～3割，その他ベリーAなどで，製品としては白ワイン7に対して赤ワイン3の割合．製品の20%を自社ブランドで出荷し，残りは協和発酵のサントネイジュワインの原酒として出荷している．自社ブランド「蔵王スターワイン」の販売は6割を直接小売へ，3割を県内および1軒の東京の問屋へ，1割を通信販売（月に20～30名より注文がある）で行なっている．ちなみに筑波大学レストラン「プラザ」のワインも「蔵王スターワイン」であったり，山形駅の土産物販売コーナーにも出品しているなど，自社ブランド販売に力を入れ，製品の3～4割を自社ブランドでと力を入れている．従業員15名をかかえ，ヨーロッパの醸造機を入れたり，新々の意欲を感じさせる．

6.　山形県果実酒製造有限会社：朝日町サンワイン

西村山郡朝日町大谷字高野1080

1944年サントリー酒石酸工場山形の分工場がこの地に作られ，それを引き継いだ．

1961年から「出稼ぎ地域農業者改善対策実験事業」の指定を受け，山野に自生している山ブドウを栽培し，ジュースやワインを作り始めた．会社の資本金1,500万円のうち朝日町500万円，農協700

万円，ブドウ生産者300万円，農協組合長が社長，町長が取締役となっている．農林省大規模果樹生産流通基地整備事業によって1976年に約6,000万円かけてブドウ第一次加工施設に着工し，1977年に完成した．同様に構造改善事業として果実集出荷施設を完成した．従業員は4名と繁忙期にパート労働力を頼んでいる．1982年原料ブドウ処理量は489t，品種別ではマスカットベリーA69.5%，デラウェアー16.5%，コンコード10.3%，ブラッククイーン2.3%，セイベル0.8%，その他2.1%であった．489tの原料ブドウ仕入先は朝日町71.5%，大江町14.6%，寒河江市3.4%，次いで西川町・山形市（蔵王農協）・天童市・上山市（西部農協）・村山市などであった．購入価格はブラッククイーン1級品で110円/kg，マスカットベリーA1級品100円/kgであった．加工ブドウは糖度によって特級・1級・2級に品質規格を分けて購入する．7月20日までベリーA系には30円/kg，コンコード系は20円/kgの前渡金を支払い，収穫納入時に清算する．購入仕入ブドウの仕向先は，自社分醸造に67.8%，サントリー委託酒21.2%，サッポロワイン委託酒8.6%，生果移出2.5%であった．1982年の販売実績は6,842万円，月別では12月の1,063万を最高に3月1,003万円，4月711万円で，クリスマス正月と，3・4月の年度変換期に売れているようである．

7.　浜田ワイン株式会社：モンサンワイン

米沢市窪田町藤泉沖

慶応年間に清酒業として創業された沖正宗株式会社の親会社（持株会社）浜田合資会社が，1974年に果実酒製造免許を取得してワイン製造を始めた．自営ブドウ園8haは水田転作によるもので，ボルドーからカベルネソーヴィニヨン・メルロー，ブルゴーニュからピノノワール，ドイツからリースリング・ミュラートゥールガウ（リースリングにジルバーナーを交配したもの）などを移植して，塀作りしている．契約農家に35haのブドウを委託栽培しており，量的にはマスカットベリーA，ブラッククイーン・メルローなどが多い．1981年に262tのブドウを処理し，約150tのワインを製造した．販売は酒田の初孫に次いで県内第2の清酒沖正宗のルートに乗せて県内・東京・北関東に出荷している．従業員は6人，契約農家には苗木を貸与し，3年間無利子の貸付をして，糖度は6度±の限度で，品質向上に努めている．ブランドのモンサンは浜田屋の屋号金をフランス語 Mont（山）Cinq（五）で読んだものである．石造りの旧清酒工場を利用した工場は，むしろ時代物のスタイルで，現代にあってはシャトーを思わせる雰囲気をもっている．

8.　虎屋酒造合資会社：チェリーワイン「さがえ」

寒河江市南町2丁目1―16

虎屋は元禄年間に山形市内で酒造を始め，1922年ここ寒河江で創業した．チェリーワインは1977年より製造開始，1979年より販売し，販路は地元へ85%，県外へ15%ですべて問屋を通すが，2～3%は直送もある．長年の酒「千代寿」のルートに乗せてそれなりの販路は開けている．グレープワインに比べて入荷原料も相対的に割高で，したがって製品も740mlで1,000・3,500円と若干高いが，渋味がなく，酸に弱い女性に人気がある．贈答品として購入されることが多いためか，6・8・12月に需要が大きい．従業員は倉人（くらびと）4人を含めて34人をかかえている．明治11年（1878）に現寒河江高校グランドに勧業試験場がつくられて西洋作物（リンゴ・ブドウ・サクランボなど）が植えられて以来サ

クランボの里であるため入荷が容易である[11]．処理さくらんぼは年間30ｔ．６月10日頃から１カ月間で仕込みをし，入荷は農協を通して，450/kg円で購入，割れ玉は250円/kg．入荷重量の何％が製品になるかをみるとジュースは78％，ワインは75～80％，サクランボワインは65～70％の歩留まりしかない．1983年９月より西北西10km，西川町吉川にグレープワイン工場を新設する．150ｔの原料ブドウを農協経由で入荷して処理するはずである．西川町にグレープワイン工場を新設する理由は今後ブドウの新植による原料ブドウの確保の可能性が大きいことと，ワインブームは未だ続いており，販売の見込ができるためである．

9.　朝日農業協同組合ぶどう加工施設：月山ワイン

東田川郡朝日村大字上田沢

他の８メーカーすべてが内陸盆地にあるのに，ここのみは月山西麓の日本海岸気候区に入る．庄内平野南端に位置する朝日村役場から南方10km，月山というよりは朝日連山の谷間にある「上田沢で山ブドウを原料とし，爽やかな酸味と，山ブドウ特有の芳香をそのままに，手づくり製法によってソフトタッチで仕上げ」てある，と山形産ワインキャンペーンに書いてある．栽培ブドウ園は1980年センサスでは朝日村全体でも３haしかない．

ワインメーカーではないがブドウを原料とする加工メーカーもできてきた．サクランボの加工は早く1937年に寒河江に日東食品が誘致され，戦後続々と加工工場が建設されてきた．

リンゴ・ブドウ・モモ・トマトなどのジュースを製造している山形食品は，南陽市漆山の国道113号南側の3,300m² の敷地に本社・工場をもっている．山形食品ＫＫは1932年高畠町屋代に農産物加工中央工場として創立され，1948年近接７カ町村農協の出資による屋代郷農村工業農業協同組合連合会を経て，1965年会社に改組し，1973年９月１日以降現在地で操業している．資本金は４億円で，株主は山形県経済連・山形県信連・県内農業協同組合である．従業員は最低80名に，常雇的パートが40名ほどいて，６月20日～７月15日はサクランボ，８月１日～９月30日はトマト，８月末～９月30日ブドウ，10月１日以降リンゴのジュース加工を行なっている．果実搾汁設備には日産50ｔの処理能力がある．

製品販売ルートの確保が問題で，自主ブランドでは販路が狭いため，カゴメ・サントリー・ダイドー・不二家・UCCコーヒー・明治屋などの実質的な下請的工場となっている．系統農協を通して「サン＆リブ」の自主ブランドでも出荷している．

Ｖ　ま　と　め

山形県におけるブドウ栽培は生産額，労働機会の創出，さらには土地利用やイメージの点で大きな役割を演じている．栽培地域は高畠町から南陽市・上山市・山形市・天童市にいたる内陸のグレープベルトをなしている．これは雨が少なく，昼夜の気温差の大きい盆地気候がブドウ栽培に利しているからである．明治初期に導入された外来果樹が扇状地の多い排水良好地とあいまって，山形の風土に適して定着したものである．

しかし，東京市場へは常に山梨産よりは遅れて8月下旬から，しかも単価が下ってから出荷されており，山梨以外の産地のブドウの単価よりも低く，常に山梨の後塵を拝している．

栽培面積は全国の12%，収穫・出荷量は13%にもかかわらず，事加工となると全国の8%しかなく，生果としての出荷が圧倒的に多い．地元産業としては加工して付加価値を高めて出荷した方が地元が潤うはずである．

ワインメーカは県内に9社あり，歴史の古い南陽市赤湯に4社あるが，近代産業に脱皮できないままローカルな自家販売か大手の下請となっている．赤湯駅頭にも，市内のスーパーにもフランス産輸入ワインが並んでいるのに，地元4社のワインが売られていない点でワインメーカーの意欲が伝わって来ず，冬眠したようなワイン産業に留まっている．新興の意欲に燃える武田ワイナリーは市場開拓に力を入れ，清酒メーカーから多角経営の一環として始めたワインメーカー，町ぐるみブドウ生産から消費・出荷にも力を入れている朝日町ワインなどの後発ワインメーカーの方にはるかに強い意欲を感ずる．しかし，新興メーカーも大手への原料ワイン供給の下請関係にあり，独自ブランドでの販売比率向上に苦労している．

ワイン関係者やブドウ栽培者の会合の宴席で清酒が飲まれるといった光景をみるとき，山形の地にはワインとブドウ文化は未だ根付いておらず，山形の地は外来種を接木した段階にあると判断せざるをえない．その地理的背景としては経営耕地面積が狭くてブドウ専作的な山梨に比べ，水田との複合経営が可能であることが，ブドウ栽培経営および，ワイン製成に徹し切れない理由であろう．

本研究に当り，各ワインメーカー，関係市町村，とくに南陽市農林課，山形統計情報事務所置賜出張所にはお世話になった。記して謝意を表したい。

本研究調査は，昭和57・58年度文部省科学研究費補助金（一般研究）斎藤功「林野利用からみた地域農業構成体の変化」（課題番号57450058）の一部を使用させてもらった。

注・参考文献

1) 山形県（1969）：『山形県史』本篇二，農業編中，第二章畑作の変遷

2) 中沢勝磨（1965）：中山ぶどう園荒廃の人文地理学的研究，アルファ2号

3) 長井政太郎（1968）：『赤湯町史』，赤湯町史編さん委員会

4) 屋代葡萄生産販売組合（1974）：『屋代ぶどう組合二十年史』

当時博覧会は3月開催されたため，秋収穫されたブドウは土蔵に貯蔵した．素焼の瓶にヒバの葉をのせてブドウを入れた．瓶は直径60cm，深さ24cm，5段重ねで1瓶128kgほど入っていた．炭焼は呼吸するといわれるのを利用したもので長期保存には有効であった．瓶は長井市今泉で作られ，大八車で砂利道を買いに行ったが，振動で割れるものが多かった．

5) 果樹産地探訪(7)——山形県・本沢・屋代，果実日本，**32—7**，2—10，1977

6) 五十鈴川寛・鈴木洋（1977）・山形県ぶどう作の生産と出荷組織に関する研究，山形県立農業試験場研究報告，**11**号，72—104.

7) 石川圭治（1982）：市場からみた山形のぶどう，農業山形，**33—7**，30—31.

8) 白竜湖北方十分一山・順礼坂山の西に続く南向き斜面で今日ぶどうの碑が立ち，国道13号が下り坂にかかる付近．

9) 小林正家（1952）：赤湯に於ける温泉と葡萄の沿革について，置賜史談会『置賜文化』，18—26.

10) 錦三郎（1981）：『ぶどうの里　百年』，ぶどうの碑建立実行委員会，南陽市役所内

11) 果樹産地探訪(42)——山形県・寒河江市，果実日本，**35—6**，5—11，1980.

Viticulture in Yamagata, Japan

Hiroshi SASAKI

Yamagata-ken (prefecture) has 3550 ha vineyard (1982), 12% of Japan, produces 13.4% of grapes of Japan, and is the second largest grape producing area after Yamanashi-ken. The core grape producing area of Yamagata is consisted of the cities of Nanyo, Kaminoyama, Yamagata and Tendo (Fig. 1), which are located in the central basins of Yamagata and may be called "Grape Belt of Yamagata" or "Yamagata Weinstraße". Inner basins in Yamagata have not only the good topographical conditions for grape cultivation, but also a little continental climate, which has less precipitation, higher summer temperature, and larger dairy range of temperature. Inner basins are consist of compound alluvial fans, which permit good drainage.

The rate of monoculture and semi-monoculture (main culture is fruits) in the grape belt is much larger than the average of whole Yamagata (7.3%) (Tabble 1). Many farming managements in the grape belt grow only one kind of fruit i. e. grape in the city of Nanyo in the core area of grape belt, especially in Akayu district (Fig. 2). In Wago district they grow two kinds of fruit trees (grape and cherry), in Miyauchi district three kinds (grape, apple and cherry). Grape is the basic fruit tree in Nanyo. In Miyauchi district 35% of farming managements grow more than four kinds of fruit trees, which might cause the less quality of fruits and worse mechanization of culture.

The market price of grapes produced in Yamagata is always lower not only than that of Yamanashi-ken but of the average market price of other prefectures (Tabble 3). Grapes of Yamagata appeare about 20th of August and occupy the markets of Tokyo whole September and October. The price of grapes/kg is more than 1000 yen till the arrival of grapes of Yamagata, but after that it goes down to 400-600 yen/kg.

There are nine wineries in Yamagata, four of which are in the oldest grape producing area of Akayu in the city of Nanyo. In the supermarkets of Akayu they sell the imported French and German wine but none of autochtonal wine. Grape growers drink sake (rice wine) at their meetings but not grape wine. Grape growers in Yamanashi-ken drink grape wine at their festivals. So I may safely say that wine culture has not yet developed in Yamagata. The town of Asahi makes his own wine with agricultural cooperation of the town and makes effort to popularize the grape wine drinkings among the town dwellers, including the grape producing farmers.

Four wineries produce rough wine under contract to such bigger wine makers as Mercian, Sant Neige, Tokachi and Sapporo, and sell some part of self made wine with their own brands.

Grapes growing of Yamagata is managed in the mixed culture of grapes and rice. Farmers get a stabiliyed income from rice culture. This is the principal reason, why wine culture is not yet penetrated into ordinary lives of Yamagata.

写真1.　南陽市赤湯町鳥上坂
(1983年8月24日)

玉坂山より北東を眺んだもので，国道13号と奥羽線が平行して通る鞍部の下り坂が鳥上坂。明治20年代に醸造用品種のコンコード・ニギリが栽培された。右側斜面のブドウ園は順礼坂山，左側斜面は名子山。上方国道13号の切れる左側に白く「ぶどうの碑」が見えており，碑には「をとめ等が脣をもてつつましく押しつつ食はむ葡萄ぞこれは　茂吉」と刻まれている。

写真2.　南陽市赤湯町十分一山のブドウ園
(1983年8月24日)

玉坂山より東南東方向を見たもので，遠景は大師森山(581.3m)。右方中部の水田の右方に，写真では見えないが白竜湖がある。左側斜面の十分一山は全面ブドウ園化され，白く見えるのは雨よけのビニール。水田面との境をなす一段道路，これと平行に並木のある二段道路（旗リボンのついた観光園が沿っている）三段道路がみえている。右下に煙出し屋根のある母屋と並んで桜水ワイン工場のある紫金園観光ブドウ園がみえている。

写真3.　ブドウ郷高畠町屋代地区時沢　(1984年3月29日)

時沢小学校北東,「ぶどうまつたけライン」蛭沢越から西北西を見たもの。第2次大戦後開墾されたブドウ園が平次林山(540m,左側)と大師森山（581.3m,右側）の間の谷斜面に開け,海抜380mにまで及んでいる。中央に白壁の屋代農協ぶどう集荷所の棟がみえ，下中央はじめ谷間には大きなビニールハウスのフレームが散見できる。

写真4.　朝日町ワイン工場
(1983年8月25日)

朝日町玉ノ井大谷にある新しいワイン工場は，1976年度大規模果樹生産流通基地整備事業ぶどう第1次加工施設として，国の補助金によって建設された。施設の運営は朝日町・農協・ブドウ生産者共同出資の山形果実酒製造有限会社によって行なわれている。

写真5.　清酒工場を転用したワイナリー（1983年8月25日）

最上川の支流鬼面川右岸米沢市窪田町藤泉沖の水田地帯にあった清酒工場を1974年にワイナリーに転用した浜田ワイン。石柱門から工場へのたたずまいは，南フランスのシャトーを想起させる。

写真6.　リースリングの塀作り
(1983年8月25日)

浜田ワイナリー周辺の水田を転作して，リースリング・ミュラートュールガウなどのヨーロッパ種を試作している。