

Breath of NAGANO 「WINE」



世界の銘醸地へ NAGANO WINEの現在地

信州ワインバレー構想推進協議会 副会長
長野県ワイン協会 NAGANO WINE アンバサダー
ソムリエ 花岡 純也

- 1975 長野県松本市生まれ
- 2000 家業の旅館を継ぐ
- 2012 ワキン酒場 かもしや設立
- 2012 NAGANO WINE応援団結成
- 2015 本当に旨い長野ワイン100 出版
- 2016 銀座NAGANOソムリエ
- 2016 日本のワイナリーへ行こう寄稿
- 2018 NAGANO WINE応援団 代表
- 2018 日本ワイナリーアワード審査員就任
- 2019 (一社)長野県観光機構 卸酒販果実酒担当
- 2020 信州6次産業推進サポート委員就任
- 2021 塩尻ワイン大学講師
- 2023 長野県ワイン協会公認アンバサダー就任
- 2023 信州ワインバレー構想推進協議会 副会長就任
- 2024 GI長野 官能審査員 就任



ワキン酒場 かもしや



銀座NAGANO



日本ワインと国産ワイン

国内製造ワイン (日本国内で製造された果実酒・甘味果実酒)

日本ワイン

(国産ぶどうのみを原料とし、
日本国内で製造された果実酒)

ぶどう産地(収穫地)や品種、年号の表示が可能

濃縮果汁などの海外原料を使用したワインについては、

①表ラベルに

- 濃縮果汁使用
- 輸入ワイン使用

等の表示を義務付ける。

②表ラベルに産地や品種、
年号の表示は不可。

輸入
ワイン



しあわせ信州



日本ワインの現状と 今後の方向

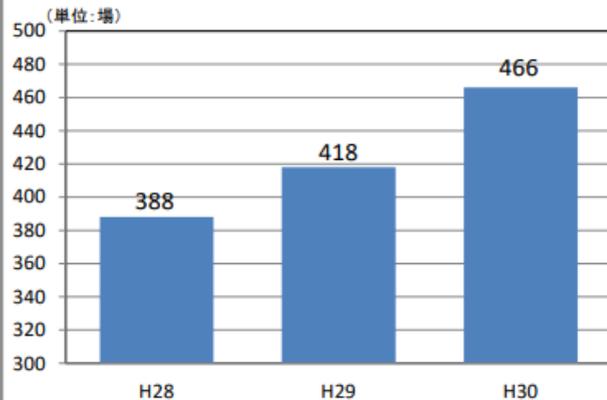


しあわせ信州

国内のワイナリー数 468場

1 製造業者の概況

○ 果実酒製造場数の推移



(注) 各年度末(3月31日)現在における試験製造免許場を除いた果実酒製造場数である(国税庁統計年報による。)

(参考) 各年(1月～12月)における新規免許付与件数

(単位:件)

免許区分	平成28年	平成29年	平成30年
新規	31 (7)	40 (10)	34 (3)
法人成り等	3 (0)	0 (0)	1 (0)
移転	0 (0)	2 (0)	0 (0)
合計	34 (7)	42 (10)	35 (3)

(注) 1 国税庁ホームページに掲載されている酒類等製造免許の新規取得者名等一覧(<https://www.nta.go.jp/taxes/sake/menkyo/shinku/seizo/02/zenkoku.htm>)による。

2 括弧書きは付与した免許のうち試験免許の件数である。

国内のワイナリー数 331場

平成31年3月31日現在における果実酒製造場466場のうち、ワインを製造しており、平成30年度においてワインの生産又は出荷の実績がある製造場の数である。

都道府県別にみると、上位5道県で全体の約6割を占めている。

(都道府県別のワイナリー数)

順位	都道府県	ワイナリー数	順位	都道府県	ワイナリー数	
1	山梨	85	18	島根	4	
2	長野	38	26	埼玉	3	
3	北海道	37	26	鳥取	3	
4	山形	15	26	熊本	3	
5	岩手	11	29	富山	2	
6	新潟	10	29	石川	2	
7	大阪	8	29	岐阜	2	
7	岡山	8	29	滋賀	2	
7	広島	8	29	京都	2	
10	青森	6	29	山口	2	
10	福島	6	29	福岡	2	
10	茨城	6	36	福井	1	
10	栃木	6	36	三重	1	
10	大分	6	36	和歌山	1	
10	宮崎	6	36	徳島	1	
16	千葉	5	36	香川	1	
16	静岡	5	36	愛媛	1	
18	宮城	4	36	高知	1	
18	秋田	4	36	長崎	1	
18	群馬	4	36	鹿児島	1	
18	東京	4	36	沖縄	1	
18	神奈川	4	46	奈良	0	
18	愛知	4	46	佐賀	0	
18	兵庫	4	全	国	計	331

(注) 果実酒製造業者実態調査による。詳細は参考2を参照。



NAGANO WINE

- ①歴史
- ②おいしさの秘密
- ③次の10年に向けて



しあわせ信州



NAGANO WINEの歴史

明治

長野県ぶどう・ワイン発祥地

明治12(1879)年:山辺村の豊島新三郎がアメリカ系品種の栽培に成功

明治23(1890)年:豊島新三郎の養子、豊島理喜治が桔梗ヶ原に入植して栽培開始

→次第に入植者が増える(コンコードが成功し、ナイアガラの栽培も増える)

大正～昭和

桔梗ヶ原でのワイン造り

大正15(1926)年:林五一氏(林農園創設者)が出荷組合長として

昭和 6(1931)年:満州事変の影響で物資の輸出入が困難となり、甘味果実酒を作るため

昭和13(1938)年に大黒ぶどう酒(メルシャン)が桔梗ヶ原に進出

昭和11(1936)年には寿屋(サントリー)がワイナリーを設立



しあわせ信州



NAGANO WINEの歴史

昭和～平成

桔梗ヶ原メルロ

昭和45(1970)年:大阪万博の影響もあり国内でワインの需要が伸びる

昭和50(1975)年:オイルショックによる混乱はあったものの、ワインの消費量が甘味果実酒を上回り、各地で欧州系品種を使ったワインが作られるようになる。

林五一が苦労して根付かせたメルロが林農園、メルシャンの栽培農家で改植

そして、、、

平成元(1989)年:メルシャン「桔梗ヶ原メルロー1985」がリュブリアーナ国際ワインコンクールで大金賞を受賞。

翌年も大金賞を受賞し、一躍桔梗ヶ原はメルロの産地として名を馳せる。

また、小布施町、高山村、須坂市など全県的に欧州系品種の栽培が広がり、本格的なワインづくりの機運が高まる。



しあわせ信州





CIAN



CHATEAU MERCIAN

1986

雪州桔梗ヶ原メルロー

メルシアン 醸造ワイナリー元注

果実酒

メルシアン 株式会社製



NAGANO WINEの歴史

平成～

県内ワイナリー動向

平成15(2003)年: ヴィラデストワイナリー設立(東御市)

ブティックワイナリーの先駆けとなり、以降県内各地でドメーヌワイナリーが相次いで設立される。

平成20(2008)年: 東御市のワイン特区認定を皮切りに特区認定を受ける自治体が増える

平成27(2015)年: 千曲川ワインバレーの8市町村が広域で特区の認定を受ける。

同年: 初の民間によるワインアカデミーが開講(アルカンヴィーニュ)
塩尻市でもワイン大学が開講

平成28(2016)年: G7伊勢志摩サミットで提供された5本の日本ワインのうち、長野県関係は3本採用。

平成29(2017)年: 米大統領訪日時の晩餐会では提供された2本のうち1本は長野県産ワインが採用され、その評価は高まりを見せている。





伊勢志摩サミット提供ワイン

- ・ヴィニュロンズリザーブ シャルドネ / ヴィラデスト
- ・長野メルロー・ベルガ / サッポロ
- ・長野古里メルロー / サッポロ
- ・ソラリス・ユヴェンタ・ルージュ / マンズ小諸ワイナリー
- ・北信シャルドネ / メルシャン
- ・マリコ・ヴィンヤード・オムニス / メルシャン
- ・長野シャルドネアンウンデッド / メルシャン
- ・長野のあわロゼ / メルシャン



FIN/SUM
FINTECH SUMMIT

Fintech Summit 提供ワイン

- ・吉祥スパークリング / 楠ワイナリー
- ・シャトー安曇野 シャルドネ / 安曇野ワイナリー
- ・塩尻メルロ ロゼ / サントリー
- ・ソラリス千曲川メルロ / マンズ小諸ワイナリー





G 7 軽井沢外相会合



懇親会場にてご用意

G 7 軽井沢外相会合



2023年4月16日(日)~18日(火)
Sunday, 16th to Tuesday, 18th April 2023





NAGANO WINE

おいしさの秘密



しあわせ信州



NAGANO WINEのおいしさ

1

高品質なぶどう

- ▶ワイン用ぶどうの栽培にtekishita自然条件がある
(雨の少なさ、日照量の多さ、昼夜の気温差、水はけの良さ)

2

個性的なワイナリー

- ▶ぶどうの持つ力を引き出し、その土地ならではのワインをつくる
個性的なワイナリーが各地にある

3

長野県原産地呼称管理制度

- ▶とくに味と品質がすぐれたワインなどを認定する日本初の制度
→NAGANO WINEの質はいっそう向上



長野県
原産地呼称
管理委員会
・認定・

コンクールでの高い評価

- ▶日本(国産)ワインコンクールなどでも数多く入賞



ワインとは

ぶどうのみで
つくられたお酒です

基本的には、水を一滴も加えません

↓↓つまり↓↓

ぶどうの味 ÷ ワインの味

↓↓そのため↓↓

ぶどうの [品種] [産地] [生育状況] などによって
ワインの味わいに違いが出ます。





ワイン用ぶどう栽培に適する環境

1

温度

- ▶年間平均気温が10~16℃
- ▶成熟期は昼夜の気温差がある方が望ましい
- ▶栽培地のほとんどは北半球で北緯30~50度、南半球は南緯30~50度

2

日照時間

- ▶生育期間中は1,000~1,500時間が必要

3

雨量

- ▶年間降水量が500~900mmが望ましい

4

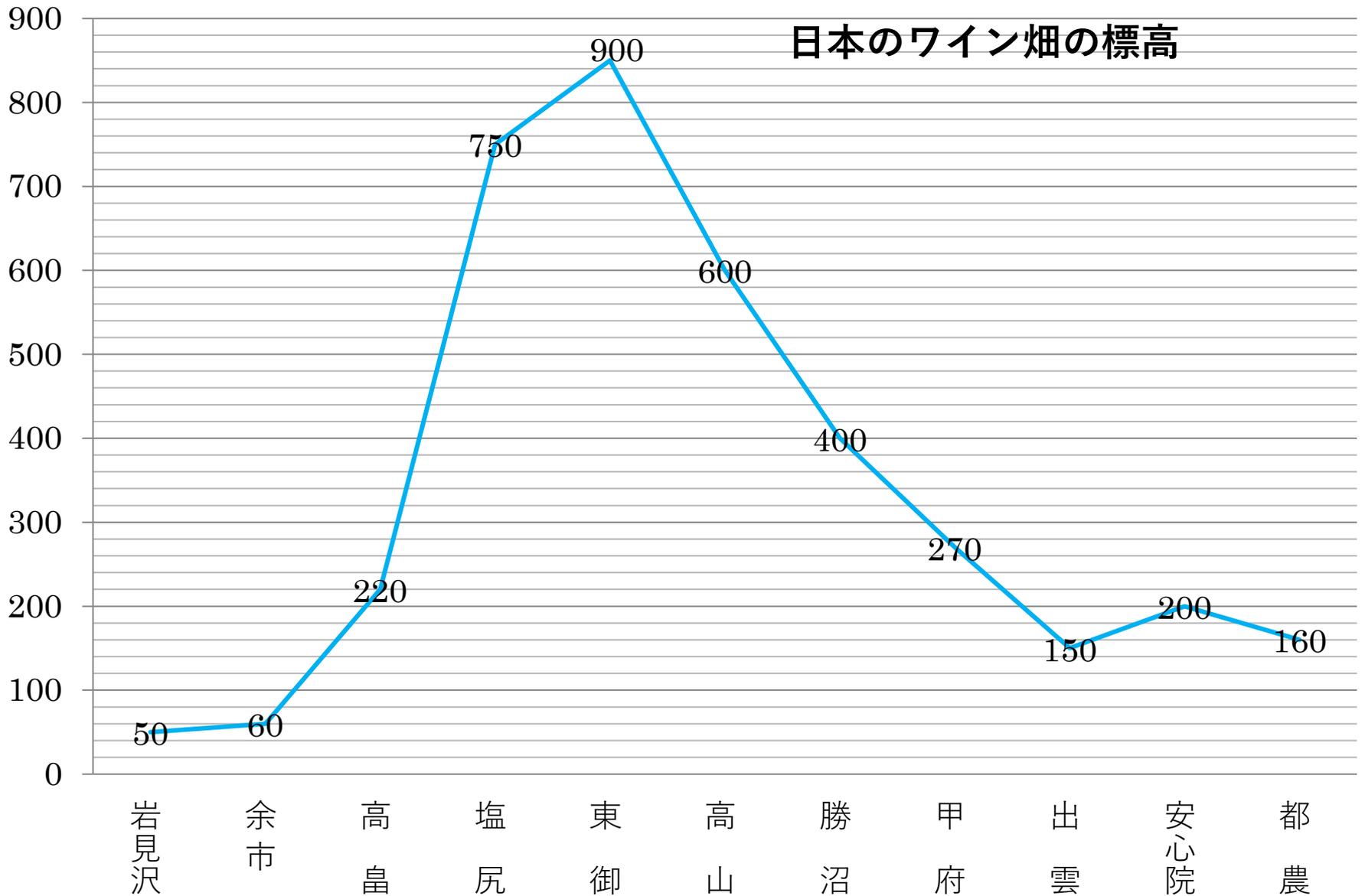
土壌

- ▶一般には痩せた水はけの良い土地が適する



しあわせ信州

日本のワイン畑の標高



山間部の扇状地が多く標高が350m~1,000mと幅広い



- ◆生育期の降水量が少ない
- ◆日射量が多い
- ◆寒暖差が大きい

病気が少なく健全で高品質なブドウ

- ◆標高350m～1,000mの山間の傾斜地

水はけが良く、品種選択の幅も広がる





NAGANO WINEのおいしさ

1

高品質なぶどう

- ▶ワイン用ぶどうの栽培にtekishita自然条件がある
(雨の少なさ、日照量の多さ、昼夜の気温差、水はけの良さ)

2

個性的なワイナリー

- ▶ぶどうの持つ力を引き出し、その土地ならではのワインをつくる
個性的なワイナリーが各地にある

3

長野県原産地呼称管理制度

- ▶とくに味と品質がすぐれたワインなどを認定する日本初の制度
→NAGANO WINEの質はいっそう向上



長野県
原産地呼称
管理委員会
・認定・

コンクールでの高い評価

- ▶日本(国産)ワインコンクールなどでも数多く入賞



個性的なワイナリー



しあわせ信州

長野県新規就農者、移住者への支援



検索

ホーム > 仕事・産業・観光 > 農業 > 新規就農・担い手支援 > 長野県で農業を始めませんか？（長野県新規就農情報）

更新日：2020年5月22日

長野県で農業を始めませんか？（長野県新規就農情報）

長野県で農業を始めたい人 応援します！



長野県内で農業を始めようとお考えの皆様、就農相談会、研修制度、融資制度など様々な支援策を用意してお問い合わせください。

○相談 新規就農相談会（県ホームページ）

新規就農・担い手支援

長野県で農業を始めませんか？（長野県新規就農情報）

青年等就農資金（無利子）

農業女子の交流イベント・農業男子の婚活イベント開催業務の受託事業者の選定



長野県の移住ポータルサイト

信州を知る 仕事 住まい 市町村を探す イベント

支援制度 移住者体験談 相談窓口 Q&A 楽園信州ファミリー

サイト内検索



77 LIFE STYLE NAGANO pref

【重要なお知らせ】

新型コロナウイルス感染症対策のため、県外の移住相談窓口の営業は、しばらくの間、下記のとおりとなります。

ご不便をお掛けしますが、よろしくお願いたします。往來自粛要請が続いている地域皆さまにおかれましては、収束後、長野県にご訪問いただくことをお待ちしております。



アルカンヴィーニュ, 塩尻ワイン大学

Academy [アカデミー]

千曲川ワインアカデミー 第6期生 (2020~2021)

千曲川ワインアカデミーは、ブドウ栽培とワイン醸造、およびワイナリーの起業と経営について総合的な知識と実践的な技術を学ぶことのできる、日本で初めての民間ワインアカデミーで、年間30日、週末の土日に講義を行います。

ワイン産業とその周辺のさまざまな分野に関わろうとする人たちが、栽培・醸造・ワイナリー経営に関する、専門的かつ実践的な知識を身につけられるよう、一流の研究者や醸造家からなる講師陣が懇切に指導します。また、すべての受講生のみなさんに、一年を通して「千曲川ワインバレー」のテロワールに親しく触れることで、「土と太陽をメディアとするアート」である、ワイン農業への理解を深めていただけるものと確信しています。

[2020年度 予定カリキュラム]

・日程

前期：4月11日～26日、6月6日～7月12日

(上記期間中の土日、計18日間)

後期：11月28日～12月13日、3月6日～3月21日

(上記期間中の土日、計12日間)

※上記日程以外に、ブドウ畑での作業ボランティア(収穫など)を募集します。

・時間

● ホーム

● 千曲川ワインアカデミー

● 2019年度カリキュラム

● アカデミー活動報告

● アカデミー卒業生の歩み

● アカデミーアドバイザー

● 受講者自己紹介

● アカ





ぶどうの種類



しあわせ信州

日本におけるワイン用ブドウ

ヨーロッパ系ブドウ

(ヴィティス・ヴィニフェラ)

- カベルネ・ソーヴィニヨン
- メルロー
- ピノ・ノワール
- シャルドネ
- ソーヴィニヨン・ブラン
- 甲州
- 龍眼 (竜眼)

交雑・交配種

(日本で開発)

- マスカット・ベリーA
- ブラッククイーン
- 信濃リースリング
- ヤマソービニオン

アメリカ系ブドウ

(ヴィティス・ラブルスカ)

- コンコード
- ナイアガラ
- デラウェア
- キャンベル・アーリー

台木 (北米系野生種)

- リパリア
- ルペルトリス
- ベルランディエリ



ヴィティス・ラブルスカ



=北米系ブドウ

特徴:粒が大きく、果肉の比率が高い。糖が多い。

例:ナイアガラ、コンコード、巨峰、デラウエアなど



しあわせ信州



ヴィティス・ヴィニフェラ



=ヨーロッパ系ブドウ

特徴:粒が小さく、種と皮の比率が高い。酸が多い。

例:カベルネソーヴィニヨン、ピノノワール シャルドネ、
リースリングなど





NAGANO WINEのおいしさ

1

高品質なぶどう

- ▶ワイン用ぶどうの栽培にtekishita自然条件がある
(雨の少なさ、日照量の多さ、昼夜の気温差、水はけの良さ)

2

個性的なワイナリー

- ▶ぶどうの持つ力を引き出し、その土地ならではのワインをつくる
個性的なワイナリーが各地にある

3

長野県原産地呼称管理制度

- ▶とくに味と品質がすぐれたワインなどを認定する日本初の制度
→NAGANO WINEの質はいっそう向上



長野県
原産地呼称
管理委員会
・認定・

コンクールでの高い評価

- ▶日本(国産)ワインコンクールなどでも数多く入賞



長野県原産地呼称管理制度



NAC（長野県原産地呼称制度）

Nagano Appellation Control

- より高い品質の農産物及び農産物加工品を提供していくことで、生産情報を消費者へ開示し、消費者の信頼を得ながら地域の振興を図ることを目的として平成14年度に創設された。
- この制度によって生産者は「長野県で生産・製造されたもの」として消費者にPRでき、消費者は安心して購入できる。



•

NACに認定された商品は、NACマークを表示できる

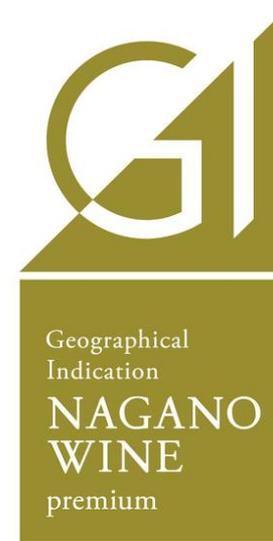
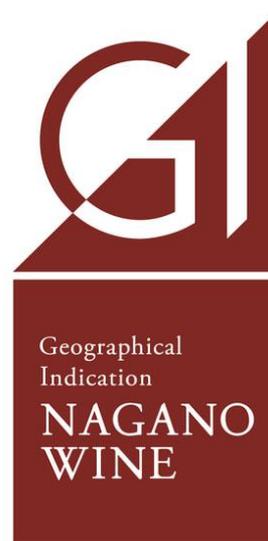
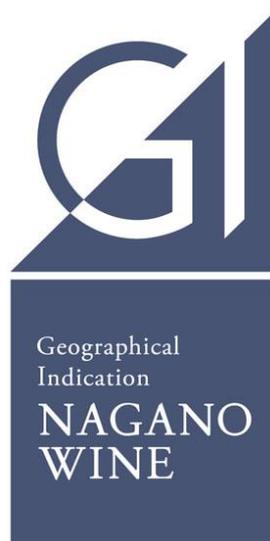
長野県原産地呼称管理制度(2003年制定)

➔ GI長野(2021.6.30認定)

GIとは「酒類の地理的表示制度」で「Geographical Indication」の略です。酒類や農産品について、ある特定の産地ならではの特性が確立されている場合に、当該産地内で生産され、生産基準を満たした商品だけが、その産地名（地域ブランド）を独占的に名乗ることができる制度です。

GI長野とは、長野県内で生産される日本酒・ワインについて、その産地特性を明らかにし、生産基準を満たした商品を認定するものです。これにより、認定品のみが「長野」産であることを名乗ることができます。長野県では2002（平成14）年に「長野県原産地呼称管理制度」を創設し、日本酒やワイン、そして焼酎やシードル、米、などの農産物加工品の地域ブランドを確立してきました。

本制度の日本酒・焼酎委員会とワイン委員会が2021（令和）年4月23日、国税局に「GI長野」認定の申し立てを行ない、同年6月30日、日本酒とワインが指定されました。2酒の同時指定は全国初となります。長野県原産地呼称管理制度の考え方を踏襲しながら、日本酒・ワインは「GI長野」へと移行していきます。ワインのGI長野認定品には以下の紺色あるいは赤色のシールが貼付されます。より厳しい基準を満たしたものは「GI長野プレミアム」を表す金色のシールが貼付されます。



NAGANO WINEのご購入時にはぜひ参考にしてください。



NAGANO WINEのおいしさ

1

高品質なぶどう

- ▶ワイン用ぶどうの栽培にtekishita自然条件がある
(雨の少なさ、日照量の多さ、昼夜の気温差、水はけの良さ)

2

個性的なワイナリー

- ▶ぶどうの持つ力を引き出し、その土地ならではのワインをつくる
個性的なワイナリーが各地にある

3

長野県原産地呼称管理制度

- ▶とくに味と品質がすぐれたワインなどを認定する日本初の制度
→NAGANO WINEの質はいっそう向上



コンクールでの高い評価

- ▶日本(国産)ワインコンクールなどでも数多く入賞



日本ワインコンクール2024

日本ワインコンクール 統計

項目		2024年度	2023年度	増減
出品数	県内		138	
	国内	941	709	+232
金賞受賞数	県内	11	10	+1
	国内	36 (GG 2)	28	+8 (GG 2)
入賞数	県内	85	70	15
	国内	359	260	99
長野県順位		1位	1位	
全国の金賞受賞状況		① 長野 11 (欧州系赤6、白2、国内改良赤3) ② 山梨 10 ③ 北海道 7 ④ 島根、大分 2 ⑥ 山形、埼玉、静岡、石川、大阪、広島 1	1 長野 10 (欧州系赤7、白1、国内改良赤1、スパークリング1) 2 山梨 8 3 北海道 3 4 大分 2 5 山形、広島、富山、京都、大阪 各1	

※GGはグランドゴールド (大金賞)





バージョンアップ版
信州ワインバレー構想2.0
2023年～

2013

信州ワインバレー構想



しあわせ信州



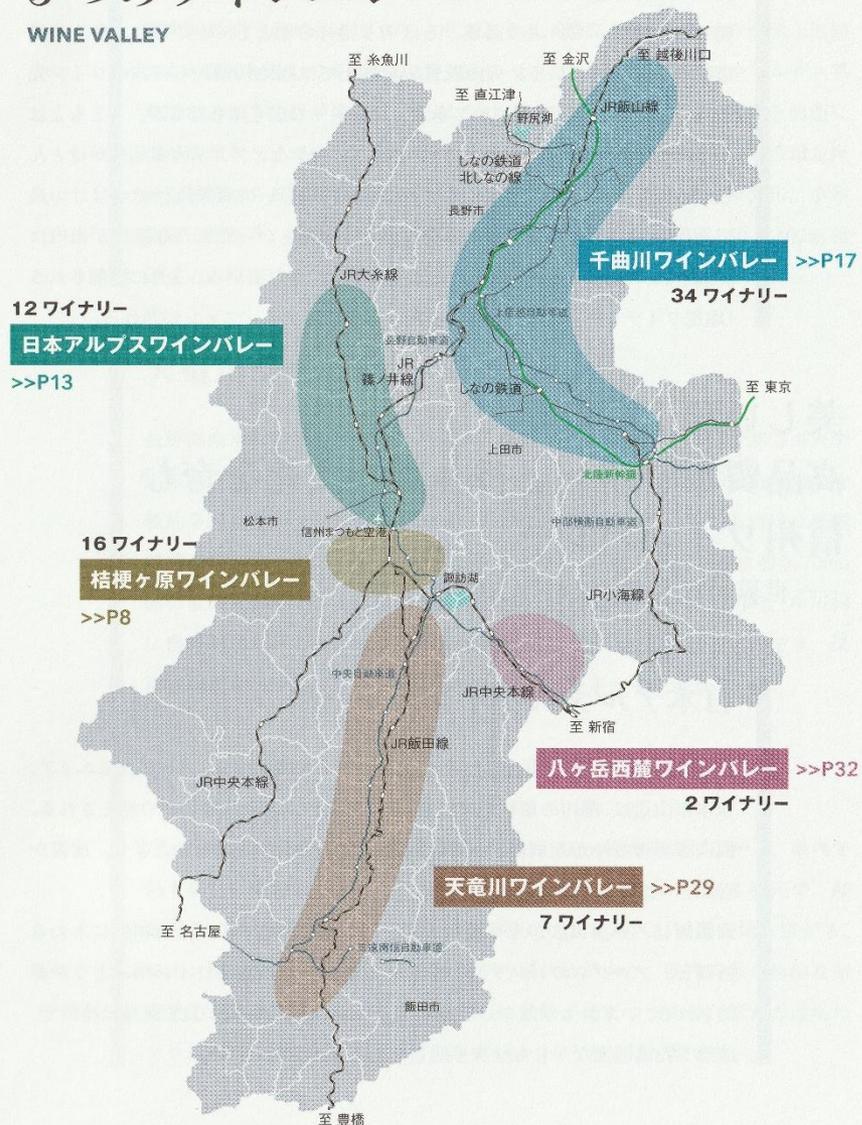
高品質なワインを生み出す 信州ワインバレー

カリフォルニアのナパバレーでも知られるように、良質なワイン用ぶどうが育つ土地のことを「バレー」と呼ぶことがあります。ぶどう畑が広がるその地には、ワイナリーやレストラン、ショップなどが立地し人々が集う……。信州もそんなワインバレーのひとつとして「信州ワインバレー」を形成し、多くの方に訪れていただきNAGANO WINEを楽しんでいただける場所になることを目指しています。

信州ワインバレーには、ワイン用ぶどうを使用して果実酒を醸造しているワイナリー（メーカー）が71社あります。その立地と気候にあわせて「信州ワインバレー」をさらに5つのバレーに分け、それぞれの地域で協力し合い、世界の皆さんに恋していただけるような高品質なワインと地域を目指します。

NAGANO WINE を生み出す 5つのワインバレー

WINE VALLEY





長野県内のワイナリー数

82

2013→25

2024→82 +57

- 千曲川ワインバレー 10→ 42
- 日本アルプスワインバレー 4→ 13
- 桔梗ヶ原ワインバレー 9→ 16
- 天竜川ワインバレー 2→ 7
- 八ヶ岳西麓ワインバレー 0→ 4

ワイナリー設立準備者は20名以上



しあわせ信州

今注目の日本ワイン
コンテンツが増加し、点から面へ



Answer

現地で楽しむ！



酒蔵・ブルワリー



歴史・史跡



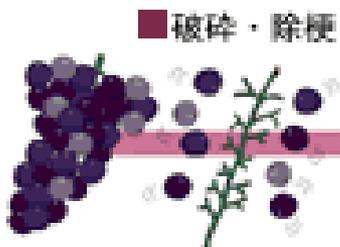
自然・文化

ワインをひとつの切り口に
その土地まるごと楽しみ尽くす

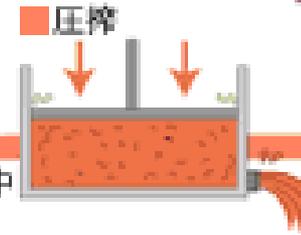
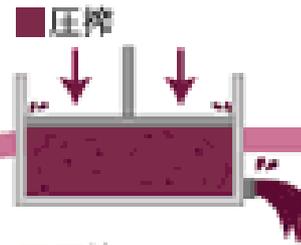
ワイン余談

ワインの造り方

Red Wine 赤ワイン



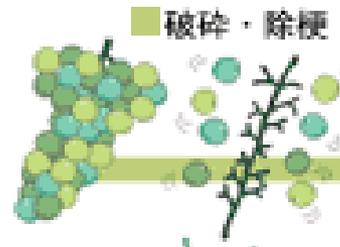
■ 発酵・かもし



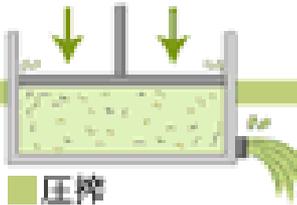
■ 樽熟成



White Wine 白ワイン



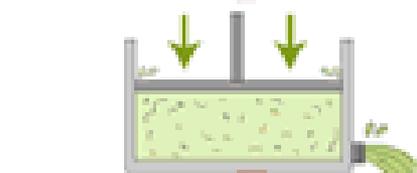
Roze Wine
ロゼワイン かもしの途中



■ 樽熟成



ほとんどは樽熟成しない



■ 瓶内2発酵



■ デゴルジュマン(口抜き)



Sparkling Wine スパークリングワイン

■ 発酵

第1次発酵までは白ワインと同じ



シャルマ法(タンク内2次発酵)

瓶内2発酵(シャンパーニュ方式)

■ ルミアージュ(動瓶)

トラスファー法(ゼクトなど)

遠心分離器にて澱を除去



ワインと料理

ワインと食事のバランスを保つこと

意識したい4つのポイント

①香り・味わいに共通項を探す

ワインにフレッシュハーブの香りがあれば、グリーンサラダやハーブを使用した料理、MLFによる乳酸の香りがあればバターを使った料理

②相対する味わいを合わせる

スイカに塩の原理。極甘口ワインに塩気のチーズなど

③調理法と食材の格を合わせる

手の込んだ料理には上質なワイン、簡単な料理にはカジュアルなワイン

④産地を合わせる

ぶどうはその土地の気候風土を表現する飲み物。

ぶどうの吸い上げる水、土からできる素材とは、地域性を含め好相性

色合いを合わせると、大きな間違いはない

日本ワインの特徴



ワインが飲みたくなってきたところ
で終了とさせていただきます。

ご清聴ありがとうございました

お困りごとはなんなりと
よろず相談窓口

長野県ワイン協会公認アンバサダー
花岡 純也

naganowine.ambassador@gmail.com

090-9968-5648