

笛吹市探訪

シリーズ 第16回

ルミエール

(旧)地下発酵槽



地下発酵槽前の通路

私たちの住む笛吹市は笛吹川をはじめ、金川など様々な河川が形成した扇状地上に広がっています。扇状地はゆるい傾斜を持ち、花崗岩を主体とした砂質土壌で形成されるため、排水が良好です。また本市を含む甲府盆地は温暖で、内陸に位置するため昼夜の気温差が大きく、雨量は少ないという特長を持っています。こうした気候・地形は果樹の栽培に適しており、笛吹市は桃・ぶどうともに日本一の収穫量をあげています。本市はこの全国に誇れる果実郷のさらなる発展のため「桃・ぶどう日本一の郷」を宣言しました。

今回の『笛吹市探訪』はぶどう、そしてぶどうから作られるワインの歴史を物語る文化遺産として「ルミエール(旧)地下発酵槽」を紹介します。

日本におけるワイン作りは明治時代になって殖産興業政策の一環として始められました。古くからぶどうの産地として知られた山梨県でも甲府や甲州市勝沼でワインの醸造が試みられます。笛吹市内でも東八代郡相興村(現一宮町南野呂)で降矢徳蔵により明治18年(1885)にワインの醸造が開始されました。ルミエール(旧社名甲州園)は、明治27年(1894)に二代目の降矢虎馬之甫によって会社として組織さ

れ、生産・販売の拡大が図られました。ワインはぶどうをつぶしてできた果汁を発酵させて作ります。発酵とは、果汁の中の糖分が酵母の働きによってアルコールと炭酸ガスに分解することで、これによってぶどう果汁がワインへと変わります。こうしてできたワインを樽やタンクに移し、熟成させます。

ワインの発酵には、きめ細かな温度調整が必要になります。そのため温度の安定した地下を利用して造られたのが地下発酵槽です。造られたのは明治34年(1901)で、国内では最初のヨーロッパ式地下発酵槽でした。

地下発酵槽は花崗岩の切石を積み上げて造られています。大きさは、内側で幅1.65メートル、奥行3.6メートル、高さ2.25メートルの直方体で、一度に一万リットル以上のワインの醸造が可能でした。こうした発酵槽を十基横並びに造り、前面を地下通路でつないでいました。かつてはこの上に木造の屋根がかかっていたと想像されますが、現在は上部をコンクリートで覆い、その上に新しい工場が建てられ、地下通路はセラーとして使用されています。

この地下発酵槽では、まず竹で作ったこの状の濾過装置を発酵槽内に設置して、ぶどうを房ごとつぶして入れ



地下発酵槽の内側

て発酵させた後、密閉タンクへ移して熟成させます。この醸造法はヨーロッパ式の発酵槽に、東洋にしかない竹の濾過装置を用いた独特の方法です。造られてから百年以上を経た地下発酵槽ですが、現在でもこの醸造法によってワインが作られています。毎年9月半ばにはこの発酵槽を使ってワインの仕込が行われますが、一般の人でも事前に申し込んであれば参加できるので、興味のある方は体験してみたいかがでしょうか。

今回紹介した地下発酵槽を持つルミエールをはじめ、市内には十数社のワイナリーがあります。ほとんどのワイナリーでは試飲や工場見学が可能なので、地元産のワインを楽しむとともに、この笛吹市の大地がもたらすめぐみを堪能してみてください。

笛吹市教育委員会 文化財課