

## 第10回県政ひざづめ談議結果概要

開催日時：平成20年7月31日 16:00～

開催場所：笛吹市 山梨マルスワイナリー

〔司会〕

皆様大変お待たせしました。

ただいまから知事対話『県政ひざづめ談議』を始めさせていただきます。

本日の進行を務めさせていただきます、県の広聴広報課長、田中でございます。よろしくお願いたします。

初めに横内知事からあいさつをお願いいたします。

〔知事〕

皆さんこんにちは。

今日は、笛吹市ワイン会の皆様方には、それぞれご予定がおありのところをこうしてお集まりいただきましてありがとうございます。日頃ワインの振興のためにご尽力をいただいておりますことに対しまして、心からお礼を申し上げたいと思います。

今日は『県政ひざづめ談議』ということで、これはざっくばらんに日頃色々とお考えになっていること、あるいは県政に対する注文、ご要望、そんなことを忌憚なくお話を賜りたいという会でございます。シナリオがあるわけでもありませんので、何でも思い付いたことで結構でございますから、ご意見をお出しいただきたいというふうに思っています。

何と言っても、ワインの振興は本県にとっては大変に重要であります。本県にとっての大きな宝物でありますので、これを振興していくのは、私の県政での大きな課題でございます。皆様方の日頃のそういったご努力と、そういう中でいろんなお気づきな点があるかどうかと思いますので、是非一つそんなお話を聞かせていただければありがたいというふうに思います。

1時間という短い時間ではありますが、貴重な意見交換の場になりますようお願いを申し上げます。今日はどうもありがとうございました。

〔司会〕

本日出席しております県と市の担当者を紹介させていただきます。

ワイン産業の振興などを担当しております清水工業振興課長でございます。

ワイン原料のぶどうをはじめ、果樹振興を担当しております齋藤果樹食品流通課長です。

ワインをはじめ、産業や観光の振興を担当しております笛吹市の保坂産業観光部長です。

本日は、日頃ワインの振興などにご尽力いただいております笛吹市ワイン会の皆様方と、「ワイン産地のブランド力を高めるために」をテーマに、ワイン産地としてのイメージアップを図り、販路拡大など、どういうふうにつなげていくかなどの観点で話し合いを進めていきたいと思っておりますので、是非忌憚のないご意見をよろしくお願いたします。

1時間ほど予定しておりますけども、皆様のご発言できるように協力し合ってお願いたします。

ではよろしくお願いたします。

〔知事〕

これが皆さんのそれぞれお造りになったものですか。これはどちらの・・・。  
マセラシオン・甲州ですか。すばらしいですね。

〔参加者〕

甲州は非常に香りが薄いんですけども、皮には含まれて居ますので、スキンコンタクトで薄皮の香りを付けます。それを取り込むのに、今までも先人たちがやってきたところですけども、炭酸ガスを充満させた中でします。

〔知事〕

炭酸ガスを使いながら。空気中の酸素とできるだけ触れないようにする、ああそうなんですか。これは北野呂醸造さんですね。甲州産葡萄酒。

〔参加者〕

2000年に果樹試験場で名前を品種登録したものです。

〔知事〕

甲州ぶどうではあるんですね。

〔参加者〕

甲州とは違うんです。掛け合わせで造ったものです。

〔知事〕

何ていう名前の・・・。

〔参加者〕

サンセミヨン。

〔斎藤果樹食品流通課長〕

これは県が育成した品種です。

〔参加者〕

もう18年ほど前に試験栽培をこの4名ほどでやりまして、2000年から名前が付いたののうちでも販売を解禁しまして開始しました。

〔知事〕

甲州種より醸造用にはいいですか。

〔参加者〕

香りの特徴ですとか、それからぶどうの糖度が非常に高くなるので、その点は非常にいいです。

〔知事〕

それじゃ醸造しやすいわけですね。

〔参加者〕

そうですね。甘口に仕上げてあります。

〔知事〕

(別のワインを指し)穂坂ですね、本坊さんですね。穂坂の甲州ですか。

〔参加者〕

それはカベルネ・ソーヴィニオンです。

〔知事〕

カベルネ・ソーヴィニオン。ベリーですね。

〔参加者〕

公明さんの、市長をなさっている葦崎の・・・。

〔知事〕

あの辺に圃場があるですか。

〔参加者〕

契約栽培と、それから自社農場が日之城(ひのしろ)にあります。

〔知事〕

どのぐらいの面積、日之城は。

〔参加者〕

日之城は大体2.2ヘクタール。

〔知事〕

かなりありますね。

〔参加者〕

正面に富士山がちょうどきれいに見えます。

〔知事〕

日之城の上のほうですね。いわゆるハラと言っているほうですね。

〔参加者〕

高速をくぐってちょっと上に行っていた左のほうへ。

〔知事〕

あの辺は割とぶどうにはいい所ですよ。

〔参加者〕

いいぶどうができますね。

〔知事〕

話をするのに飲みたくなっちゃうな。(笑)

いかがでしょうかね。それぞれ非常に最近では山梨のワイナリーの醸造の技術も上がり、甲州ワインをはじめとして質が非常に上がってきたと。そういう中で評価が段々高まっております、特に甲州ワインについては、これはヨーロッパで段々評価が高まってきて、この間もお会いになった方がいるかもしれませんが、リン・シェリフさんというマスター・オブ・ワインの協会の副会長をやっている、副会長ということは要するに世界でナンバー2ぐらいの相当なワインの専門家なわけですけども、その方が、特にこの甲州ワインというのに非常に興味を持って、これは今ヨーロッパに出せばかなり高く評価されるんじゃないかということを言っています。

ちょうど為替がユーロとの関係では非常に円安になっていますからね。一時の半分ですよ、円安が、ユーロとの関係では。だからヨーロッパから入ってくる外国産ワインの値段は上がっているし、またこっちが出せば非常に輸出環境はいいですよ、というようなこともあるし、山梨のワイナリーの中にもいよいよ本格的に輸出しようという動きも出てきたし、笛吹の皆様方いかがでございましょうかね。

〔参加者〕

実はヨーロッパ輸出というのは相当難しいようで、ヨーロッパ基準というのがあるんですね。それをクリアするためにはいろんなヨーロッパに合わせた、山梨でも基準をクリアしなければならないんですが、果たしてヨーロッパ基準をクリアする基準を山梨でやって、それに国産が認められるかどうかということもありますし、それは各社で対応するような考えにしたいところなんです。

〔知事〕

山梨も何社かヨーロッパEU基準の、あれは広島にある酒類総合研究所ですね、昔の醸造試験場、あそこで認定が取れるようですから、何社か取っているところはあるようですが、ヨーロッパ輸出はやっぱりいろんな条件がありますよね、クリアするにはね。

一方で、やっぱりヨーロッパのワインが高くなってきていますから、まず日本国内でおおいに一つ市場を開発したらいいじゃないかと。

これは2つ考え方があって、私も非常に敬愛している山本さんというワインの本を幾つも書いておられる先生、弁護士の先生ですね。あの方はヨーロッパに出すなんていうことを考えるよりも、日本国内をまず開拓しろということ盛んにおっしゃるんですよね。

〔参加者〕

そういう点では、本当にボジョレー・ヌーヴォーにかなり席捲された側面もあるんですけども、あれは味というよりも仕掛けの面が大きかったと思うんですよ。仕掛けという面では、やはり行政とか地域で一丸となってやらなければなかなか成功しないと思うんですよね。

〔知事〕

何かもっともらしい物語を作っていく、そういうことは必要ですよ。やっぱりワインには物語が必要ですね、何かどうか。ボジョレー・ヌーヴォーもそうだと思うし。そういう意味じゃ去年フランスのシラク前大統領の退任のパーティーに、原茂ワインの甲州ワインが出たというような話があって、これなんかは一つの物語として面白いものですから、甲州ワインというのは和食に合うワインとして非常にヨーロッパでも注目されていると。日本通のシラク前大統領が、自分のパーティーに使ったというようなことを東京あたりで言うとみんなびっくりして「はーっ俺も」というようなことを言って大変に興味を持ってくれるんですけどもね。いずれにしても甲州ワインが非常に関心を持たれ始めたことは間違いないですね。

〔参加者〕

おっしゃられますように、本当に日本食が世界でかなり注目されて普及しているように思います。先日市の応援で、桃とぶどうとワインをPRしてきたんですけど、日本食も多く、人気で混んでいることに本当に驚いたんです。

〔知事〕

どこにおいでになったんですか。

〔参加者〕

香港に。恐らくヨーロッパでもアメリカでもそんな状況じゃないかと思うんですけども、全ていっぺんにはできないでしょうけども、拠点拠点に日本食には日本のワインが合いますよという・・・。

ビールもそうなんです。やはり私たちも現地でいろんなビールを飲んだんですけども、日本のビールがやはり一番おいしいと思うんです。ですからワインも、日本食には日本のワインが合うと確信しているんですけども。

ああいう販売過程を、合同形式会などやっているんですけども、なかなか1社、2社で、販売拠点を作るというのは難しいわけなんですよ。香港の場合には土地が高いものです

から、借地料ですごい金額を請求されるわけなんです。ですから現地のスーパー、デパートに1コーナーだけ県のほうで権利を取っていただいて山梨県産ワインを販売させていただく、日本食に合うというPRでやらせていただくと売上が好調に伸びると思うんですけども。またそれがブランド化につながると思うんですよ。

ひとつよろしくお願いします。

〔知事〕

まだ確定したわけではありませんけれども、来年香港で山梨フェアというのをやろうと思ひまして。これはワインと桃、ぶどうの類ですね、その辺が中心になると思ひますけれども、香港で、もちろん百貨店あるいはスーパー、食品センターですね、そういうふうな所に山梨コーナーみたいなものを作ってもらって、にぎにぎしくやろうかと思ひているんですがね。まだ条件が整うかどうか分かりませんから確定的なものじゃないんですけども、そういう際には是非出展をしてもらいたいと思ひますね。香港はワインの税金をやめちゃったんですよ、なくしちゃったんですよ。

〔参加者〕

40%ぐらいの税金をいっぺんにやめて、現地ではいろんなものがタックスフリーになって、ほとんどのところが免税店みたい・・・。

〔知事〕

ただそれだけに、世界中の一番いいワインが入っていますから、これは競争は激しいわけです。

〔参加者〕

そうなんです。だからコーナーとして、日本産のコーナーを持たなければ、世界のワインコーナーに何本かの日本産があっても目に付かないと思うんですよ。確実にそのコーナーを設けないと、消費者は目に留めてくれないような気がしました。

〔知事〕

その通りですね。

いかがでございますか。何かご意見があれば。

〔参加者〕

御坂の本当に小さなワイン工場です。だから輸出をしてみるとか、そういうほうへは目が届かなくて、できるだけ地元で隣のおじさんにも余計に飲んでもらうような、地元で消費するという考えでしております。

委託、農家から預かったぶどうをいい味のワインに仕上げ、毎晩晩酌でワインがおいしいのと、そういうことのくちコミでワインの消費が伸びれば、それも一つの手じゃないかと。遠くへ向けてやるのも、とてもじゃないけれども輸出するほど量もないし、そうい

う方向もあると思います。

〔知事〕

そうすると一升瓶でお造りのものが多いわけですね。

〔参加者〕

もちろん一升瓶です。僕は一升瓶のワインをできるだけ大事に・・・。

〔知事〕

この間、ニュー山梨ワインさんのワインを飲んでね、ある方に「これは絶対飲んでみるし」なんて言われて飲んだら、うまかったですね。ちょっと甘口ですけどね。やっぱり笛吹ワインさんもニュー山梨ワインさんも昔から地域の皆さんからぶどうを預かって、そこで一升瓶の葡萄酒というものをお造りになっているんですよ。

しかし、非常に醸造の質が上がりましたね。大したもんだと思います。だから、地域の皆さん向けと同時に、できれば東京辺りぐらいにはちょっと出してみるかというようなことも、せっかくいいものをお造りになっているわけですから、そんなに大量でなくても特別なコネで付き合いがあるレストランとか、変わったワインを求めるといふレストランは、ずいぶんありますからね、そういうところにお出しになってみるとか、そういうようなことも必要じゃないかなと思ったりしますけどね。

〔参加者〕

せっかくここ2、3年、甲州の話題が色々取り上げられてきていますので、やっぱり山梨県の甲州ワイン、甲州ぶどうのそのブランドというものを、もうちょっと高めていくような方策を僕らもしなきゃいけないと思っているんですけども。

ここ何年かで県のワインセンターでも、私たちの畑の甲州ぶどうを20何箇所ぐらいサンプリングして色々分析をしていただいているんですよ。先日もその分析の結果だとか、そういうものを私たちに教えていただきましたが、やっぱりそういうことなどを研究しながら、この甲州のもっといいところを伸ばしていただけるようにしていただきたい。

あと、せっかく山梨県のブランドとしてあるんですが、どうも見ていると量が少し余っていて県外に流れてしまっています。県外に安く流れた甲州のぶどうは、僕らと競合するワインメーカーさんに流れ、ワインを造っているわけです。そうすると同じ甲州ぶどうで、せっかく山梨で採れたぶどうが県外に行ってまた競合しちゃうということになるので、できれば山梨で甲州ぶどうを全量ここで加工して、甲州のワインというブランド力で売れないかと。

これからも、もっと一生懸命甲州の仕込みをしなければいけないと思いますし、それから県でもっとアピールしなければいけないんですけど、我々は小さい家族的なワイナリーなものですから、なかなかその機会ができないという、時間が取れなかったりとか、自分の蔵の中でその作業をするだけで手一杯になってしまうので、なかなか県外にブランドの力が及ばないです。是非その辺を考えていただければなと思います。

〔知事〕

先ほどと同じことなんですけれども、小さいワイナリーの場合にはもう本当にご自分の造るほうの仕事で手一杯で、しかし私なんか見ると非常にいい物を造っておられるものですから、これはやっぱり売らなきゃもったいないじゃないかなと思います。県内だけだとか、あるいは来たお客さんに売るとか、そういうふうにしておられるわけですが、県外に売らないともったいないなという感じが非常に強くするワインが多いですね。

しかし、そうは言ってもルートが、販売ルートというのはなかなか作るのが難しいんですけども、いろんなアンテナを高く張っていけば、例えばご友人のつながりで何かレストランがあるから、そういうところに置いてみるとか、いろんな道があるんじゃないかという気がするんですけどね。あるいはインターネットのホームページか何かに。

ホームページに出す道はありますか。

〔清水工業振興課長〕

工業振興課のホームページの中に県内全部のワイナリーの・・・。

〔知事〕

ネットショップがあるんですか。

〔清水工業振興課長〕

ネットショップじゃないんですけどワイナリーを紹介しているところがあります。

〔知事〕

まあ色々な道があるなと思いますね。

どうぞ。

〔参加者〕

率直にというお話でしたので、率直にお願いを申し上げたいと思っています。

第1点は、耕作放棄地対策。原料ぶどうがあってはじめてワインになるという、当たり前ですけども、その原料ぶどうが収穫できなくなる恐れがある、このまま推移すると。何とか食い止めないとならない。

事例を申しますと、私どもで昨年農協系統以外から仕入れさせていただいた農家さんが19軒。その内80歳代が6軒、70歳代が3軒。表現は悪いけれども、言ってみれば耕作放棄地予備軍から、仕入れさせていただきました。早晩この流れは必至であります。

そうすると結局対応としては新たな担い手をつくるということになりますが、新たな担い手というのは大変難しい。原料ぶどうの栽培は、収益が非常に悪うございますからなかなかできない。それに対してそれなりの助成をしていく必要がある。お願いとしてはそのことであります。新たな担い手に対して小作料相当額ぐらいは毎年助成をお願いしたい。これは全てではなく、例えばワイン特区制度あるいは農地保有合理化事業、こういった制



度を経由して新規就農したり、規模拡大したりと、こういった担い手に助成をしていただけないか、こういうことです。

元々自営農家だけでは小作料を払っていたら大変不利になる。さっき申し上げたように原料ぶどうの栽培は収益が悪いですから、こういった手当を講じていただきたい。

ちなみに私は農林中金出身ですけれども、昨年の秋に農林中金はアグリ・エコサポート基金を創設をして・・・。

〔知事〕

アグリ・エコサポート・・・アグリエコですね。

〔参加者〕

3年間で100億円。そしてトップにトヨタ自動車の奥田、元社長が就任しています。やることはさっきも言った耕作放棄地を含めた内部対策あるいは食育事業、あるいは環境保全にも、農林中金でやりますから金融助成が主体ですけれども、民間でもそれだけの事を今始めているんです。行政としても是非お考えをいただきたい。これが第1点。

第2点は今の甲州種に関することですけれども、最近知事さんのお話のように見直されて、評価されている。確かな物にする、そのために先ほど香港の事例がございました。2年間で80%あったものを関税を0にした。大変急増しています、香港のワイン取扱量が。香港は世界の株式市場を目指している。シンガポールにちょっと先行されていますけれども、ちょっと前まで追いかけている。そこで我が山梨では甲州種に限って免税にしていきたいと思います。税金を全部・・・。

〔知事〕

日本ですか。

〔参加者〕

1本に58円掛かっている税金を0にしていただけると、恐らくその分原料葡萄を前より高く買えるわけですから。そういうことによって保全していく。

〔知事〕

酒税を0にしろということですね。

〔参加者〕

それはワイン特区制度の延長でできる、そういうものではないかというふうに思っております。ワイン特区制度の延長ということです。もちろん無理なことはよく分かります。制度的に無理なことは分かっていますが、そのぐらいのことを考えていただく必要があるというふうに思って、せっかくの機会ですからお話申し上げたということでございます。

〔知事〕

まあ耕作放棄地問題というのは非常に大きな、頭の痛い問題で、お話がありましたよう

に、まさに山梨全体で見ても65歳以上の農業者の割合が全体の60%を占めるわけですから、あと10年したらみんな75や85になって、本当に足腰が立たなくなりますと、じゃあ後継者がいるかというと専業農家で3割もいませんからね。そうすると結局はその所は荒地作りになり、耕作放棄地になるということにして、この山梨の今のぶどう、それから桃の一面の景観というものは虫食いのようになっていく、そういう心配を非常に強く感ずるんですよ。だから何とかしなければいかんという思いは本当に強いんですけども・・・。

〔参加者〕

その件に関しまして、一つの案といたしまして山梨県にある大学に、県内外の大学生がおられますよね。農繁期というのはごく一時期に限られるわけですよ。それがまた原料ぶどうだけに限りますと、やはり一時期に限られます。

昔、私たちが小さい時には、峡東地区では農繁期は学校を休んでまで、他人の畑でも自分の家の畑でも手伝わせて農業体験をさせられたわけですよ。そういう学校があったんです。

それを小学校、中学校の義務教育でも復活させる、あるいは大学にもそういう研修をして単位を取らせる。大学生が県外から来て、ワインの原料を作ったり、おいしいワインを飲んだということをPRしてくれますよね。一石二鳥にも三鳥にもなる効果が生まれるんじゃないかと思うんですけども、これはやっぱり戦術として行政のほうで指導していただくべきことじゃないかと思うんですよ。

〔知事〕

ぶどうですから収穫時期というのは10月、11月ということでしょうかね。

〔参加者〕

ですから収穫を手伝ってもらってもいいですし、春先のいろんな作業、新芽かきとかそういうことをやらせてもいいですし、仕込みを手伝わしてもいいです。ワイナリーに希望を取って、その時にボランティアでやってもらえば、また有料であっても安くしてもらおうとか、そういった活用方法も一つの案です。全部それでカバーできるということはないんですけども、遊休農地あるいは農業の見直し、それからワイン産業の活性化、PR、いろんなことに利用できるんじゃないかと思うんですけども。

〔知事〕

いわゆるアルバイトですから、その山梨大学や、そういう所へのアルバイトの募集というものをすれば、今でももちろんできることはできるんですが、それは余りそういうことを、例えば山梨学院大学なんてすぐ近くにありますが・・・。

〔参加者〕

よろしいですか。私の子どもが農学部に行っています。その大学の農学部だと、農業体

験という形で1週間農家に泊まり込みの作業授業と言いますか、それが農業実習という形で単位科目になっています。だからそういう農学部のところになんかアプローチしていけば結構学生なんかも集まると思います。現実に私たちの部落にも大学の学生が泊まり込みで1週間農業体験という形で、今年の場合だと8名来ております。ただその時期が学校との絡みで、試験の時期とかそういうのは外れますので、その辺は多分話し合いの中でできる可能性は高いと思いますので、農学部系統の学校にアプローチするのも結構幅が広がるんじゃないかなと思っております。実際にそういうこともやっておりますので。

〔知事〕

農学系の大学というのはそういう実習があって、そういうのはどうなんですかね。

〔斎藤果樹食品流通課長〕

実は承知はしていないんですけど、多分そういう実習の単位というのはあると思います。

〔参加者〕

でも農学部に限らず、それは工学部でも文学部でも情緒、感性を豊かにさせるとか、法学部だったら気分転換とか(笑)、全ての学部を提供なさってもよろしいんじゃないかと思えますけどね。

〔知事〕

強制はなかなかできにくいですよ。だからどこかの・・・。

〔参加者〕

半強制ぐらいのことを山梨県は特例でやってもいいんじゃないですかね(笑)。そうしないと単位をやらないみたいなこと。

〔知事〕

国立大学の場合には全国一律の基準がありますからね、文部科学省の。だから県がやるということになるとなかなか難しいなという感じがありますね。

〔参加者〕

農業体験の話が出ましたけども、世界的な傾向としてメディアから発信されているアグリツーリズムという、農業体験をする旅行ですね。こういったものが世界的に非常に流行っています。

実際日本でも、イタリアに農業体験をわざわざしに行くようなツアーがあるんですよ。

実際うちのワイナリーでもその農業体験への参画など検討しております。お金を払ってぶどうの剪定をしていただく形ですけれども、それでもやはり東京の方というのは農業がどうしても体験できませんので、お金払ってでもしたいという方がいっぱいいらっしゃる

んですよ。ですからそういったぶどうだけじゃなくて、野菜であるとか、いろんな意味で体験ツアーを山梨でできるように、そういった県になっていただきたいという感じがします。

〔知事〕

北杜市の増富で、そういう農業なんかをやりながら活動しているNPO法人で、「えがおつなげて」という割と有名な法人がありますけれども、そこに携わっている山梨大学の先生が言っていましたけれども、首都圏にそういうアプローチをすればものすごく反応が強いんですけどね。彼は学者ですからそういう推計をして、首都圏の約1千万人が、アプローチの仕方によっては、山梨とか田舎に来てそういう農業体験をやったりとか、田舎での色々な活動に参加する可能性があると言うんですよね。膨大なそういう可能性はあると思いますね。確かにおっしゃるように・・・。

〔参加者〕

山梨県の弱い所は、その体験をした後に泊まる宿がね。宿もそういった雰囲気をかもしだしてないじゃないですか。例えば山梨で作られた野菜で食事が出てきているとか、全て宿とか食事をする場所ですね、全てはそういう雰囲気ができていないと、畑だけ農業体験ですよと言っても余りイメージがわからないと思うんですよね。

最近ディズニーランドがディズニーランドホテルというのを造って、宿泊施設までもディズニーランドの雰囲気を体験していただきたいということで造っていますけれど、全くそれと同じことだと思いません。

〔知事〕

おっしゃるとおりですね。

〔参加者〕

山梨でワインの品質も非常に上がってきていますけれども、ワインというのは元々食事の添え物だと考えていただきたい。ですから山梨県の食事というのがいかにおいしくなるか、宿での食事ですね。そういったものを含めて食事のレベルが上がらないかぎり、やはり観光客というのは来て面白くないと思うんですよね。だから食事をするレストランにしてもまだ足りないと思いますし、ワインと食事を楽しめるような、そういった環境づくりというのもこれから必要だと思います。

〔知事〕

そうですね。まあ富士屋ホテルなんか多少高いですけども、特注をすれば非常に山梨の食材を使ったいい料理を出しますよね。それから富士吉田にある富士急のハイランドリゾートですね。あそこのシェフというのは日本で5本か10本の指に入るような有名な人でして、これは非常にワインに合う、非常にいい食事を出しますよね。だから確かに食のほうもワインに合うような食を提供するという事なので・・・。

〔参加者〕

ただ高級なジャンルでは、東京のレストランには絶対にはなわないですね。だから、東京にいらっしゃる方が高級な料理を求めて山梨県に来る方というのはまずいらっしゃると思うんですよ。

ですから逆に山梨県でしか味わえないような食べ物ですね、これを作らない限りいくら高級なものを作ってもお客様は私は来ないように感じております。どちらかというともっと田舎くさい、じゃがいもを蒸かしてそのまま出すとか、野菜本来の旨味、朝本当に採れた物を出すというような、東京ではできないような食事というものを出していかない限り、東京のレストランに勝つということは不可能だと思います。

〔知事〕

あの有名な服部幸應(ゆきお)さんに頼んで、ワインに合う甲州の食材を使った・・・。

〔清水工業振興課長〕

ほうとうと、それから岩魚の・・・。

〔知事〕

そういう県産食材を使った料理を広める事業があります。そういうことはやったことはあるんですよ。ただし、あれやっただけで、あれが普及するかどうかなんて分からないよね。

〔清水工業振興課長〕

塩山だと思ったんですけども、野菜のしゃぶしゃぶというのをご存知でしょうか。

〔参加者〕

知らないですけど、しゃぶしゃぶしている間に野菜だけになっていますよ。(笑)

〔清水工業振興課長〕

ちょっと最近聞いた話なんですけど、野菜のしゃぶしゃぶというのが人気になりつつあるということをして・・・。

〔知事〕

それは特別な野菜なんですか。

〔清水工業振興課長〕

いえいえ、そうじゃないです。

〔参加者〕

確かにそういうのが日経新聞か何かに載っていましたよ。それはあくまでも地元の野菜のしゃぶしゃぶであって、それもやっぱり先ほどおっしゃったように何かストーリーがな

いと。ただ野菜だけじゃ、どこの野菜だか今はもう分からない世の中ですものね。確かそんなことも新聞に書いてありました。

〔知事〕

あといかがでございますか。色々ご意見があると思うんですけども。

〔参加者〕

私のほうでちょっとお聞きしたいんですけど、ワインで山梨県というと間違いなく勝沼というイメージがどこにいても強いと思うんです。その中で私たちは笛吹市でワインを造っているメーカーが集まっているんですが、笛吹市が甲州市勝沼町に対抗していくにはどのような方策が必要かなというふうに考えているんですけどね。(笑)

〔知事〕

まあそれは市が考えているでしょうけれども、我々としてみれば勝沼も笛吹も余り意識しないほうがいいんじゃないかなという気もしますけれども、しいて言うとならば石和温泉が近いということでしょうね、最大のメリットはね。

〔参加者〕

それで私たちも、これはビジョンの中の話なんですけれど、温泉の女将を集めてワインの勉強会またはワインの試飲会なり、そういうことを検討しているんですが、まだ実行には移ってないもので。ただやはりどうしてもワインだから勝沼のほうがイメージが強いもので。そこを何か打破したいと。

〔知事〕

最近、勝沼のほうで石和温泉と提携してワインツーリズムみたいなものを始めましたね。

〔参加者〕

石和温泉の女将全員に、ソムリエの資格を取らせることですね。何らかの助成をしてソムリエの資格を取らせて、そしてソムリエの女将が集まってそこでイベントをすれば・・・。

〔参加者〕

何かそういうふうなことで、ワインと温泉、ワインと何かという形でもうちょっと石和をアピールできれば、また客層も変わってきて、グリーンツーリズムというものも活発になってくるのかなと今ちょっと思っているんですね。

〔知事〕

アグリツーリズムとかグリーンツーリズムというのは非常に、何かオーストラリアでアグリツーリズムがすごい流行っていてこれは楽しみですな・・・あとニュージーランドか。

〔参加者〕

ニュージーランドにこの間行きましたが、飛行場にマイクロバスが来てくれまして、そこからもうワイナリーを全部回って、指定ホテルまで連れていってくれて……。

〔知事〕

着いた時にはぐてんくでんになっているみたいな……。 (笑)

〔参加者〕

日本は特に飲酒運転が厳しいですから、例えばどこかのJRの駅に迎えに来て、そして山梨のワイナリーを回っていただくような、そんな旅行ができると非常にいいです。

〔知事〕

今年ワインツーリズムを始めるんですけれども、11月にですね。これは笛吹入ってるの？

〔清水工業振興課長〕

今聞いているのは、勝沼……。 (笑)

〔参加者〕

被害妄想かもしれないですけども、県の職員の皆様、県全体のイメージがやっぱりワインと言えば勝沼、甲州市にと言うような感があるんですよ。この笛吹市も立派なワイナリーがいっぱいありますし、表彰など金賞まで貰っておられる方もおられますし、ワイン科学士もいますし、一生懸命やっているわけですけども、向こうがボルドーだったら、こっちはブルゴーニュだと、こっちがボルドーでもいいんですけど (笑)。二大産地があるんだぞと。まあそれは甲府にもありますけれども、そういうブランドの多様化というものも厚みがあって、山梨の奥深さを楽しんでいただけたらと思うんですよ。

だからまず最初に、県の方から甲州もありますけれども笛吹もありますよ、甲府もありますよという、いくつものブランドを認識していただくということから始めていただきたいですね。

〔知事〕

それはそうですね……。認識はしているんですけどね。 (笑)

〔参加者〕

いや知事さんは認識なさっておられると思うんですけどもね。

〔参加者〕

ちょっとそのブランドということについて考えを言わせていただきます。ここにありますがのはワイン産地のブランドです。ブランドを高めるためにはやっぱり文化づくりなんで

すよ。

それで文化づくりの基本は、例えばこういうワインとか農産物ですけれども、地産地消なんですよ。そこで生産されたものを元に、そこで造って、そこで消費する。これが文化の基本だと思うんですね。

私どもの会社は鹿児島で焼酎を造っています。私が入社して最初に鹿児島に行った時に、まあ飲み屋に行くわけですね。そうすると鹿児島の現地の人たちが楽しそうに飲んでいる液体があるわけですよ。「何だべ、あれ」。それで私が山梨から来たということを知ると、「あんたちちょっとこっちに來い」と。「これが焼酎っていうもんだ。一緒に飲もうじゃないか」と。こういうことをされたんです。これがいわゆる焼酎文化だなと思ったわけです。

そして山梨に帰ってきて、山梨にそういうことをしているお店があるかということをお考えた時に、ああこれは完全に文化づくりで負けているなど。ここで造って、この人が消費者になるんですよ。だから県民の人にもっとたくさんワインを飲んでもらう、ここでできたワインを。その巡りの中で文化ができていく。その文化ができてくるとブランドがついてくる。例えば、山梨の人がここで楽しそうに自分たちが造ったワイン、自分たちの県のワインを飲んでいるのを東京の人が見るわけでしょう。その時に、あいつら何楽しそうに飲んでいるんだと。それがワインであれば、これはもう完全に文化づくり、そしてブランドができてくる。そんなような雰囲気を出していき出すためには、やっぱりもっと山梨の人に飲んでもらう必要があります。

小売り焼酎や発泡酒、いつも出ますよね、消費量が。発泡酒の量、すごいですよね。でも、そんなもん文化性ないんですよ。

だから県民の人たちにもっとワインを飲んでいただけるような働き掛け、これが僕は原点かなと思うんですね。

〔知事〕

その通りですね。確かに、まあこっちのほうの方々は昔から一升瓶に葡萄酒とやっていたよね。この間柿澤弘治さんが、勝沼でしたけど、これがやっぱり味わえるって、一升瓶買って、色々しゃべるんですね。「面白かった、楽しかった、うまかった」と言って喜んでいましたけれども、やっぱりそういうものですよ。

ただ甲府の人たちはどうもワインというと、どうも昔から甲州ぶどうの一番悪いものを使ったりしているものだから、どうも余りイメージがよくないらしくて、だから今年甲府でヌーボー祭りを甲府の町の中の活性化も兼ねましてやったんです。幾つかのワインを造りまして、そうやって少しワインを飲んでもらわなければいかんと。

〔参加者〕

そうですね。だから僕ら本当に微々たる力しかないんで、是非県の方たちにそういう雰囲気づくりを、ワインを飲む雰囲気づくりを、まあ具体的な方策を言えと言われても僕としては出てきませんけれども、そういうところを・・・。

〔参加者〕

この間ワイン会で話に出て・・・。



まず乾杯はワインでやってね。

〔参加者〕

「ワインで乾杯」は余り成功していないよ。もう大分前から知事さんにやっていただいているんですけども、現実には余りワインで乾杯をしていただけていないみたいなんですよ。

皆さん日本全国「とりあえずビール」という言葉が流行っているのだから、山梨県だけでも「とりあえずワイン」ということで、嫌でも何でも「とりあえずワイン」ということのキャンペーンを打っていただきたいですね。

〔知事〕

前の知事も、前々の知事もみんなそうですけども「乾杯はワインで」とやって、今でもそう言っているから談話館も古名屋も私が出ていくとワインが出ているんです。私がいなければどうなっているか。(笑) どうもうまくないですね。

〔参加者〕

関連で、私、今ここにお集まりの中では一番小さな醸造会社です。経験も一番浅いと思います。私は、今日まで二十何年間やってきました。そういう中で色々なことを私なりに思いました。飲んで下さる消費者の皆さんが喜ぶ物を造ることは当たり前です。どういう品物を造ったら皆さんが喜んで飲んでくれるのか、あるいは販売のテクニックをどうしたらいいのか考えてきました。

色々な状況から、山梨県は今果樹王国なんて言っていますけれども、ぶどうの栽培面積も年々落ちていっていますよ。この状態でいいたら間もなく長野に追いつかれ、追い越されます。今は幸いにして先代たちの努力によって「果樹といえば山梨」ですが、ワインなんかはどっちかというとな国産品よりも輸入品です。

幸いにして知事さんが誕生してからは、宮崎の東国原知事じゃないけど、トップセールスというようなことで大変に私もそれに期待しているんです。

しかし、豊富な原料が生産されない所にいい品物は出ないんですよ。今の状況を見ると、ぶどうだってどんどん減っているんですよ。かろうじて甲州ぶどうは自分たちが製造するだけ自分たちが造ってます。でも甲州ぶどうを作ってみたって、とてもじゃないけど生活が大変だという状況なんですね。

山梨県の子どもたちにまさかワインを飲めというわけにはいきませんが、学校給食の中に、山梨大学あたりの協力も得てですね、「健康果汁」みたいなものを取り入れていただきたいのです。ぶどうの果汁もいいですし、桃の果汁もいいですからそういうものを飲んでいただくようなことを行政が少し音頭を取って実施して欲しいなど。果実そのもので果汁は十分間に合っているのかもしれませんが、なかなか桃のジュースだとかぶどうのジュースというのを子どもさんが飲まないんですよ。

〔知事〕

ふえふき農協がぶどうの果汁を作っていますね、確か。

〔参加者〕

J A フルーツです。

〔知事〕

フルーツか。なかなかうまいですね。

〔参加者〕

それと広く町村合併してしまいました。昔は八代町は八代町でこんな地域にもワイン会社があると、一生懸命育ててやろうというようなことで、何か人の集まりがあるとワインを飲んで下さって乾杯もしたわけです。大きな笛吹市になっちゃって集まりに出てくると、それは嗜好品だから何もワインを嫌いな人がワインを飲むこともない、となってしまう。

是非そんなことも県が率先して、先ほどもワインで乾杯という話が出たんですが、ワインを薦めていただきたい。それから私も音頭を取ってやっていたんですが、石和温泉に来る観光客はぶどうやワインに期待を持って来るでしょう。ですから夕飯前には全部ワインをテーブルに置いて飲んでいただくようなことをやってくださいませんか。是非うちのワインを使って下さるなら、ワインをうちが持ちましょうとまで言ったけれども、なかなか・・・。

〔知事〕

やらないですか。

〔参加者〕

できないんですね。

そんなことこそ知事さんね、できるのであれば行政が指導して、山梨県へ来たらとにかく観光で来たお客さんにワインを出す。夜景の乾杯は今も言うビールでなくて、もう食卓にずっとワインがあって、おいしいですねと、そんな仕組みができないでしょうか。

〔知事〕

少なくとも石和温泉の大きな旅館とかホテルとか、そういう所へ行けば主要なワインについて、ただで試飲できるとか、そのぐらいのことはあってもいいですね。どうして、それをやらないんですかね。考えそうなものだと思うけども。

〔参加者〕

やっていただくように私たちも協力を呼び掛けますけれども、合わせて行政のほうからも応援していただいて・・・。

〔知事〕

石和の温泉組合の組合長にそんな話をしてみましよう。採用するかどうかは彼らの商売

の問題ですけれども。

〔参加者〕

これは企業が努力すべきことだと。やる気があれば。

〔参加者〕

前の一宮のワイン会の時に、私たちもグラスを作ったりして、ワインが飲みやすい業務店の人にも使いやすいグラスということで、何十種類の中で二種類を選び町内の飲食店の方に使って下さいということで、配った経緯があるんです。その時に、グラスだけじゃだめだろうと一升瓶のワインも付けて、これで何とかお客さんにアピールしてくれませんかということで配ったんですけども、なかなかやっぱりお店としてみれば手間が掛かると。冷やさなければならぬ、グラスも扱うのが大変だとかということで、なかなかそれが普及しませんでした。

それも一度補助金をいただいたんですけども、僕らの力がなくて長続きしないんですね。3年、4年と同じものを繰り返して行って料理店の方にアピールできればいいんですけど、なかなか1年で短期で終わってしまって、その辺を長く継続してできるような事業を僕らも考えたいと思うんですが・・・。

〔参加者〕

今日、ただ一人女性で出席させていただいているのが私どもの社員でワイン科学士であります。今回初めて勉強させていただいて・・・。

〔知事〕

この間、山梨大学で。そうですか。おめでとうございます。

〔参加者〕

昨年、山梨大学のワイン技術者教育ということで、このような機会を与えていただきまして本当にありがとうございました。このコースではワインの醸造ですとか、ぶどう栽培法とか、ワインの芳香成分について研究してきたんです。先生方も大変すばらしくて、海外の方からも指導いただいたりとか、現役で活躍されていますワイナリーの技術者の方々が講師となって、本に載っていないような内容ですとか教えていただいて、大変勉強になりました。

そこでまた、同じ志を持った他社のワイナリーの人たちとも出会うことができまして、私の財産になったわけです。このコースを受講することでワイナリーのレベルの底上げにつながると思っています。それでこのことをずっと続けていただきたいというふうに思うんですけども、ワインの醸造技術は日進月歩でして、遅れを取ってしまわないように日々新しいことにチャレンジしていきたいと思えます。そして要望としてですけれども、科学士としてまたさらに向上するような講習の機会とかを与えてほしいと思えます。

先ほど色々果樹の話とかあったんですけども、そういったような講習会にも一般の人も参加できるようにしていただければ。大変すばらしい先生が山梨県にたくさんいらっしゃいます。一般の方たちにも分かりやすいような、ワインのスタートラインに立てるような講習なんかをやられるとワインを結構身近に感じるんじゃないかと思うんですよね。

〔知事〕

ワイン科学士というのは、とても格の高い資格だそうで、フランスの何とかという、エノログか、山梨大学の先生方がえらい自慢していましたけどね。非常に優秀な方が今年みんな出られたということで、しかもみんなお若い方ばかりで、もちろんずっと続けていく、恐らく非常に格の高い資格として定着していくんじゃないかと思えますけどね。

〔参加者〕

自分の社員のことを言うのはなんですけど、二児の母親でございまして（笑）。母親業を一生懸命やりながら本当にがんばりました。

〔参加者〕

先ほどの話に戻りますけども、なかなか私どものような小さいワイナリーが優秀な人材の方を雇うということができないわけなんですよ。だからせっきそう資格を取られている方、横取りするようで申し訳ないんですけども（笑）そういう科学士が小さいワイナリーにたまに来てご指導いただくとか、あるいは宣伝のために県外にいてワインのPRをしていただくとか、そういうのもやっぱり行政でやっていただかないとなかなかお願いできないものですから、是非お考えいただきたいと思えますね。

〔知事〕

ワイナリーの技術指導はワインセンターの仕事ですね、あそこがやっているんですけども、人が少なくなっていますからね、ワインセンターは。

PRは我々も・・・。

〔参加者〕

ちょっと先ほどの原料のほうに戻った話になるんですけども、県の対応ということを知りたいんです。

先ほど話ができましたように、その当時サンセミオン、甲斐ノワール、甲斐ブランという形で試験場で交配品種を導入しました。導入した後、やっと成長して収穫もして、ワインとして格好がついて、さあこれからだなという考えを持っていたんです。しかし、これは技術革新の部分とかち合っちゃう部分でちょっと私もどうしたらいいのか分からないんですけども、昨年ビジュノワールというまた新しい品種が出てきました。

ぶどうの生命と言うんですかね、このライフスタイルというのは10年やそこらじゃき

かないものです。甲斐ノワール、サンセミオン、甲斐ブランは、その当時は確かにもてはやされて脚光をあびたんですけど、それがいつの間にか順々に忘れられた存在になってきて、また今年、昨年から新しい品種が出ています。

ぶどうが、10年でやっとこれから本来の製品になるかなという時に新しい品種が出るということで、せっかく植えた今までのものをどういうふうにすればいいのかなという対応に苦慮していることもあるんです。

当然技術的なものや品種改良も絶対必要になってくる部分だと思っております。ただ、品種改良種と既存のものの整合性と言うんですが、合わせ方をどういうふうに考えていけばいいのかなというのを聞きしたい部分もあるんですよ。

〔知事〕

試験場は作れば、それがいいぞと言ってどんどん植えさせておいて、また別のものができればそっこのほうを・・・困るじゃないですかね。

〔斎藤果樹食品流通課長〕

その時点ではほかにない特徴を持った品種という意味合いで、県としてもそういう技術登録をして作っていただきたいという話で、したと思うんです。具体的に県で作った品種で造られたお酒も段々品質が高くなっているんですね。個別の単一品種としては非常に品質のいいものというふうなことの中で育成された品種です。是非醸造家の皆さん方に僕ら逆に使っていただきたいと、是非造っていただきたいということも含めて・・・。

〔参加者〕

関連するんですけど、そのテーブルの上にある物がそうなんです、去年で8回仕込みをしました。実際には名前も作らないでいったらいいのか、もう10年以上サンセミオンを造っていました。そしてワインにして試験的にボトルにして詰めてお客さんに見てもらったんです。まあ来て飲んでいただくお客さんには、まあまあ、そこそこ反応はいいんですけども、その後試験場でも試飲会をしていただいたりしていると思うんですが、商品になったものについて追跡が何もありませんよ。

だから「サンセミオン造りました。いいですよ」と。僕らもじゃあ一生懸命やろうということでワインにしたんですけども、その後のフォローを、もうちょっとしていただけないのかなと。せっかく造った物を、山梨県の果樹試験場で一生懸命10年も15年も掛かって造った物ですから、そこをもうあと一押ししていただいて、商品としてある程度立ち立てるようなブランドですね、甲斐ノワールにしてもサンセミオンにしてもビジュノワールにしても、立派なその何か、あと一押しをしていただければありがたいと思います。

今、私のところでは240本、実は詰めていただいています。ほかのものは全部別なものに3%から4%ずつブレンドして今処理しているんですが、240本を私のような小さいところでは1年間で売るのが精一杯です。せっかく自分ではいい物だと思って造るんですが、なかなかそういうものを皆さんに見ていただく・・・。

〔知事〕

難しい問題ですね、それは。

〔参加者〕

本当にこれは難しい問題ですよ。果樹試験場さんも一生懸命やってどんどんお造りになる。これらもお造りになる。これが将来的に20種類も30種類も出て、これはもうブランド化にならないですよ。だからあるブランドのものを追求するようにするのか、何種類も出して地域に合ったものを選出していくのか。何か将来的な作戦をちゃんと練っていないと、片方も一生懸命やる、片方も一生懸命やるだけで、じゃあうまく行くかということでもないと思うんですよ。ちゃんとした筋書を作っていないと、とんでもないほうに進んでしまうんじゃないかと危惧されますね。

〔参加者〕

関連してよろしいですか。私は今の品種改良で是非お願いしたいと思うのは、そもそも甲州種なんですよ。甲州種がこれだけ見直されていますが、甲州種も温暖化の影響を受けないはずはないと思います。

たまたままだあまり影響が出ていない。ただ元々甲州種は酸味が弱いという難点がある。さらに温暖化が進めばもっと難点は表に出てくるだろうと。それから温暖化の中で降雨量も増えると気温が高くなる。そうすると病害虫が増える。

やっぱり私は新しい品種ではなくて、今これだけ言われている甲州種が10年先もいい原料ぶどうである得るように、今品種改良で甲州種の良さを温暖化の中でもそのまま保持できるように品種改良を地道に積み重ねて欲しい。

新種ではないと私は思います。もちろん新種もいいんですけども、その前に甲州種を温暖化に耐えられるような品種に強くしていくと。この観点がどうも見受けられない。それでお願いしたという経過です。

〔知事〕

これは非常に大事なことだと思うんですね。やっぱり甲州ワインというのは確立されたブランドですからね。それを崩すようなことがあってはいかんわけですが、しかしそうは言ってもこの辺でもやっぱり温暖化の影響が出ていますから。

それはどうですか、ちょっと暑い所でもやっぱり・・・。

〔斎藤果樹食品流通課長〕

今、具体的に甲州種の優良系統の選抜もワイン組合さんにご協力をいただいて、良い系統のものを幾つか抽出をしまして、それも選抜をかけて選りすぐりにしていくとかそういう形でやっています。成分的にいいものを今度は高冷地と言いますか、明野の試験圃場なんかにも入れて、それで状況を見ていく試験に今取り組み始めています。

あとカベルネ・ソーヴィニヨンとかメルローとか、ワインの主要品種など外国の優良系統を取寄せた中で、山梨県での適応性を見るような試験も去年から取組みを始めておりま

す。そういう面では従来の主力品種の部分についても力を入れていきますし、甲州の優良系統の選抜も進めています。

その中で、やっぱり甲州種は酸が弱いという話もありましたけれども、ワインを造る上で酸は重要な要素になりますので、成分分析をワインにしてきた段階も含めて検討を進めていますので、ご了解いただければと思います。

〔参加者〕

くどく言いますが、温暖化の中での甲州種の品質保持、その観点がどうもないように思っているんですが。

〔知事〕

余り新しい品種を次から次へと出すよりは、やっぱり甲州種を徹底的に追求していくことが大事ですね。

〔参加者〕

温暖化の中で今ワイナリーは、ご承知だと思いますけども長野だとか、そういう寒い所、あるいは標高の高い所に苗木を移している。甲州種の今の棚の畑をそういう所に移すわけにはいかないわけですね、葡萄園を。それを資産として、地域の資産として保持していくと、甲州種でやっていくと。その観点到立つと将来とも甲州で造った甲州種が評価される葡萄たり得るには今から少なくとも温暖化という観点から品種改良に努めていく必要があると。大変僭越ですけどもそう思っています。

〔知事〕

その通りだと思いますね。それと同時に皆様方が新しい圃場をお求めになるようなことがあれば、比較的標高の高い所に、土地はいくらでもある、先ほどの耕作放棄地じゃありませんけれども、例えば最近も北杜市の須玉町にかなりの土地があって、地権者も是非いいと言っているし、ある所がそこに醸造用ぶどうの圃場を作ろうということになりまして、県も応援しようとしています。

そういう、少し標高の高い所で新しい圃場を、かなりまとまったものを作っていくということをしていかないと長野県に負けちゃいますよね。醸造技術はもちろん山梨は高いんですけども、醸造用ぶどうはやっぱり向こうのほうが明らかに良くなって来つつありますからね、見ていると。しかもまとまったかなり大きい圃場をみんな持つようになっていきますからね。

〔参加者〕

知事さんがおっしゃるように、耕作放棄地の問題、景観の問題が大きい。景観という観点からすると条件不利地域、これが先に改廃すると。それから農業生産政策ではかたがつかないと思っています。それは即事業にならないと。

〔知事〕

なるほどね・・・。

〔司会〕

まだ発言いただいてない方はいかがでしょうか。

〔参加者〕

先ほどの文化という話、地産地消みたいな話がありましたが、どうも我々の業界を含めて、ワインを売ることがへたくそなんじゃないかなという気がしています。

その一つは、もうずっと思っているんですけど難しく売り過ぎているんじゃないかと。例えば、シラクさんが飲んでおいしいワインと地元の人ばかりが飲んでいるおいしいワインはもちろん違うんですよね。だからいろんな答えがあっていいと思うんですよ。そういういわゆるコンテストとか、そういうものに出てこないようなワインにも目を向けてもらって、知事さん、お土産にはたまには一升瓶のワインも持っていったらいいというように、売り方のチャンネルを増やすような形を・・・。

具体的にどうと言われても僕もちょっとないんですけど、難しくし過ぎているところがちょっとあるんじゃないかなというふうに・・・。

〔知事〕

確かにね。まあ山梨県の方は全般的にマーケティングがへたですね。いい物を作るんですけどね、いい物を作ったって作っただけじゃだめなんですよ、やっぱり売らなきゃだめですね。

だから、私なんか柄に似合わずトップセールスなんていってワインも宣伝したり、桃もやったり、桃なんか私が騒いだからってそんなにたくさん売れるものじゃないんですけど、やっぱりそうやって外に行って、いい物をたくさん作ってっているんだから、そういうものをPRすることが大事じゃないかということ。そうしないと、いい物を作っているものが消費者に知られないのはもったいないですよ。

だから、本当に売ることをもっと考えていただきたいと思うから、ああいうようなことをやるんですけども、まあ私どももやりますけれども、やはりそうは言っても役人がというのは難しいですから、皆さんも是非一つそんなことで少しでも外に出て行って、外に出て行って、自分たちのいい物は自信を持って勧められるわけですから、外へ売る努力をしてもらいたいなと。まあ皆さん方が一番ご苦労なさっておられるわけだから。

〔参加者〕

良くご存知で。(笑)

〔参加者〕

今の話に関連するんですけども、うちも小規模でして、今の話、外まで行って販売、販



路拡大というのはなかなか難しい状況なんですよ。もし知事さんとか県の方々にワインを飲む、酒を飲む機会があったら是非PRするような場を作っていただければうちのほうでもありがたいですし、小規模の方は今までそう思っていると思うんですけども、なかなか宣伝する場がない、少ないということですのでごく苦労しているんです・・・。

〔知事〕

御社なんかは農協に頼んで、農協に多少お金を出してもらって、例えば、インターネットショップがあるじゃありませんか、楽天のものとか、ああいうものに出すとかやれば、たちまち売上が増えてくると思いますけどもね。

〔参加者〕

そうですね、今JAと一応関連している会社ですので、組合員さんのくちコミで結構紹介はしていただいているんですが、なかなか大口とか、そういったものには難しいところがあるのと、あと自分たちで直接行けないということがあるので、なかなか販路拡大というと先に進まないような状況があって、もしできれば、うちだけじゃなくて笛吹のワインのPRも少ししていただければなど、そういう要望はあります。

〔知事〕

山梨のワインのPRは一生懸命やりますけども、しかし知事が旗を振ってもそれによって売れるというのは知れたもんなんですよ。要は何か知事も柄にもなく一生懸命旗を振ってるなど。あれだけやっているんだから俺たちもちょっとやってみるか。そう思ってくれるんじゃないかと思ってやっているということであって、知事が桃とかぶどうもそうですが、旗を振って見たってそれによって売れるのは大したことはない。むしろ皆さん方にそうやって元気を出してもらいたいという思いでやっているんですけどね。

〔参加者〕

先ほどからの話を聞いて、やはり県の人とか、やはりワインを飲んでいない。ある意味それと同じで、実は私たちもワインばかりに集中していて、例えば山梨の印伝とかを自分たちがどれだけ宣伝しているかというのをちょっと振り返ってみると、まだまだ足りないような気がするんですね。だから私たちも、ほかの山梨県人が山梨のいろんな産業をアピールできるような、そんな教育の場というのを、雰囲気をつくっていただけないでしょうか。

山梨にはワイン以外に素晴らしいものがいっぱいあると思うんですね。大体山梨県の人というのはそれに気が付いていない人が多いと思うんですよ。例えば私、実は東京から来たんですけども、初めて来た時に南アルプスがすごくきれいで、すばらしさに感動した覚えがあるんです。山梨の地元の人にすれば生まれた時からあるのできれいだと思わないようで、それを思いっきりアピールをしていないんです。なおかつ大菩薩峠とか、金峰山（きんぷさん）とか、すばらしい山があるんですけども、皆さんに聞くと皆さん登っていないんですね。

だから山梨県の人が意外と山梨県のことを全然愛していない。ワインに限らず全てのも

のを愛して、全てのものをアピールするような、そういった県民性に変えていかないと、幾らワインワインと言って、ワインだけアピールしてくれと言っても山梨県の人にはそれでは・・。他にも産業があるじゃないかと。

だから、山梨県の全体的なアピールをして、山梨県というのはすばらしい県だということ了他県にも訴え掛けていきたい、そんな県民性ができるような、そんな雰囲気づくりをお願いしたいと思います。

〔参加者〕

それにまさしく関連するんですけども、欧米では地域の産業とか文化を何回も教育現場で教えるらしいんですよ、アメリカにしても、イギリスにしても。日本の教育、これ山梨だけじゃないんですけど、小学校の時に1回だけやるだけですよ、僕らもそういう記憶がありますけど。やっぱり反復練習じゃないんですけど、小学校でも何回もやる、中学に行っても何回もやる、高校に行ってもその地域の勉強を何回もやらせる。そういうことは大事なことだと思います。文化にしても産業にしても、それがまた愛国心と言えばちょっと表現がおかしいんですけども、郷土愛につながって、産業振興にもつながるように思うんです。もし教育現場でそれができないのだったら、やっぱり行政のほうで何らかそういうPRするような、啓蒙するような活動なり環境をつくるべきじゃないかなと思いますね。

〔知事〕

まあ教育委員会もそれに最近気が付いて熱心に取り組みをいたしまして、小学生向けと中学生向けの副読本作りましてね、これ1年半も掛けて作ったんですけども、名前を何ていったか忘れちゃったけども、これは山梨のことが書いてあるんです。山梨の歴史とか、そういう名産だとか、みんな書いてあるわけですが、これはすばらしい本でしてね。

これを是非手に入れられてお読みになっていただきますと、実に勉強になります。いいことが書いてある。よくまとまっています、コンパクトに。これを副読本にして総合的な学習の時間とか、そういう時に教えるんだと、こうやって教育委員会がやっていますけども、そういう意識が多少出てきたんですね、最近ね。

〔参加者〕

もしそれが実現するのであれば、そういう産業のプロフェッショナルというか、例えばワイン科学士のような方が中学とか高校に1時間でも出向いて行って話をすれば、その産業を知っていただくのに非常に身になるかなと思います。

〔知事〕

ワイン教育。なるほどね。

〔参加者〕

最近ワインのソムリエだけじゃなくて、野菜ソムリエとか色々ありますよね。山梨ソムリエ、要するに山梨のことはこの人に聞けば分かるというような、そんな資格みたいなものを作っていて、どんどん山梨をアピールしていただきたい。そういった人たちを

生み出していただければと思います。

〔参加者〕

色々お聞かせいただきまして、勉強させていただいたんですが、現実を見ると後継者のないような今の我々の農業の状況です。いかに力説して、こうだあだと言ってみても後継者のいないことには山梨のワインでもなければ、葡萄酒でもなくなっちゃうんです。是非、喜んで後継者の残るような農政をやってほしいなと思い、最後に注文させていただきたいと思います。

〔知事〕

平たく言えば儲からなければ後継者は就かないわけですから、農業が儲からなきゃいかんということでしょうね。まさにそういうことですよ。いい物を作っているけども、いい物がその値打ちどおりに評価されていなくて、結局安くしか売れないものですから儲からないからということですよ。

それが何とかいい物に、その値打ちどおりに評価されるようにマーケティング的なことを一生懸命やらなければだめだと思うから色々やるんですけどね。そのところにもうちよっと力を入れたほうがいいですね、外に売り出すということにですね。

これは桃もぶどうもジュエリーもみんな同じです。ジュエリーなんかその典型で、もう本当に素晴らしい技術を、もう世界有数の技術を持っているにも係わらず、東京の三越の恐らく何分の一かは山梨で作っているにも係わらずそのことは何も知らなくて、中間のマージン業者にみんなマージンを取られているわけですね。それでどんどん減っているわけでしょう。そんなばかばかしいことはないわけですし、もっとその技術とか、そういう素晴らしいものが評価されるようにしていかなければいかんですね。

それは行政の責任だと思うし、また業界の皆さんがそういう努力をしていただかなければいかんと思いますね。全くそのとおりですね。

〔司会〕

大体予定の時間になりましたけど、発言されていない方、いいでしょうか。

それでは、最後のまとめのあいさつを知事からお願いします。

〔知事〕

貴重なお話を色々聞かせていただきまして大変に勉強になりますし、また参考になりました。大体私どもが考えているようなことと、皆様方のお考えになっていることが、そう大きく違ってないなと思ひまして、これからもワイン振興のために県としてがんばっていきたいというふうに思っております。

ワインというのは本当に山梨にとっては宝物でありまして、これが振興されることで山梨が、またワインが高まれば山梨ブランドが高まるわけです。山梨のブランド性、知名度も高まってくるわけですから、そんなことでがんばっていきたいと思ひますが、いろんな課題が出ましたけれども、そういうこともまたよく検討して、実現できることは努力をし

ていきたいというふうに思います。

今日は本当に貴重なご意見を聞かせていただきましてありがとうございました。これからもまた色々のご意見、その他おありの時には、まあ県庁のほうも十分聞く耳は持っておりますので、遠慮なくおっしゃっていただければというふうに思います。よろしく願いいたします。今日は皆さんありがとうございました。

〔司会〕

どうもありがとうございました。まだまだ言い足りないことはあるとは思いますが、今日来ております工業振興課、それから果樹食品流通課、これらのほうにも直接言っていたり、他にもクイックアンサーという制度がありまして、県のホームページから入ることができますので、是非そういうものを利用して何なりと仰せつけいただきたいと思っております。今日はありがとうございました。