

# 香川県におけるブドウ、ワイン産業とその問題点

香川大農学部 望岡亮介

瀬戸内海性気候の香川県では日照時間が長い特長を活かし、多様な農作物を栽培している。果樹栽培においては、カンキツ類、モモ、ブドウが主要品目であるが、落葉果樹から常緑果樹まで多品目が栽培可能なため、産地は大規模化しにくい。そのような「くだもの多国（おおこく）かがわ」におけるブドウおよびワインについて紹介する。

## 1. 香川県のブドウ栽培について

ブドウ栽培は明治30年に導入され、昭和30年頃栽培面積が増加した。古くは‘デラウェア’が主力品種であったが、その後‘巨峰’、‘ピオーネ’のような大粒系品種へと切り替わり、現在最も多く栽培されているのは‘ピオーネ’と‘デラウェア’である。しかし、着色期が年間で最も高温な時期と重なり、日中は真夏日や猛暑日、夜間は熱帯夜が続くため果皮の着色障害が発生しやすく、市場評価を落とすこともある。対策として着果制限や環状剥皮が行われているが、万全ではない。別側面の着色障害対策として、古くから‘マスカット・オブ・アレキサンドリア’が、近年では‘瀬戸ジャイアンツ’、‘ロザリオ・ビアンコ’、‘シャインマスカット’などの非着色系品種（白ブドウ）が導入されている。

大半の生食用品種はジベレリンによる無核果処理が行われているが、生産者の高齢化に伴う耕作放棄園が増えている。その対策として一部の園ではオリーブへの品目切り替えも行われている。

## 2. 香川県のワイン産業について

1988年に、四国最初のワイナリー・さぬきワイナリーが志度町（現さぬき市）に、県内産ブドウの加工利用の目的で作られた。当初は‘デラウェア’、‘マスカット・ベーリーA’が主流であったが、ワイン専用品種も栽培されるようになった。2005年から、高温でも着色の優れる‘香大農 R-1’を導入し、極めて濃厚な色調となるワイン‘ソヴァジョーヌ・サヴルーズ’が製品化された。このワインはアントシアニン、ポリフェノールなどの機能性成分量を既存ワインの2倍ほど含有しているにも関わらず、渋みの少ないのど越しの良いワインであるため、若者や女性に好まれている。2015年度にさぬきワイナリーで醸造されたワインブドウの品種構成比は、‘香大農 R-1’:‘マスカット・ベーリーA’:‘デラウェア’:‘甲州’:‘ランブルスコ’=32.0:26.0:19.8:11.3:10.9となっており、今後はオンリー・ワン製品として‘香大農 R-1’の比率向上をめざしているが、加工用品種の単価が生食用品種と比べて低いうえ、生産者の高齢化により栽培面積拡大が困難だという問題を抱えている。

‘香大農 R-1’はワイン以外に、ジュース、ノンアルコールワイン、菓子、ジャムへの加工も行われている。