

産地の範囲が重複する酒類の地理的表示について

——「日本版 AOC ワイン」の可能性——

蛭原 健介

1 はじめに

WTO の発足以降、ワインや農産物の地理的表示を法的に保護する制度を導入する国が相次いでいる。日本においては、1994 年に国税庁長官が酒類の地理的表示を指定する制度が設けられたが、その制度は長らく積極的に活用されることがなく、ワインの地理的表示は、2013 年 7 月に指定された「山梨」が日本における第一号であった⁽¹⁾。近年になって、国税庁において地理的表示制度の活用に向けた検討が進められるようになり、2015 年 10 月 30 日の国税庁告示「酒類の地理的表示に関する表示基準を定める件」（平成 27 年 10 月 30 日国税庁告示第 19 号）および同日の法令解釈通達「酒類の地理的表示に関する表示基準の取扱いについて」により、ワインを含む酒類の地理的表示の指定手続が明確化された⁽²⁾。また、同年施行された地理的表示法（特定農林水産物等の名称の保護に関する法律）にもとづき多くの農林水産物（ただし、酒類は同法による登録の対象外）の地理的表示が次々と登録されていることで、地理的表示制度そのものの認知度も高まりつつある。

地理的表示制度の発祥の地である EU は、加盟国の地理的表示の保護を各国に要請するのみならず、域外の国々にも地理的表示制度の導入およびその普及を求めている。日本において地理的表示法が制定された背景には、EU からの

産地の範囲が重複する酒類の地理的表示について

立法化の要請があり、実際、同法にはEUの地理的表示制度の影響が見られる。日・EUのEPA交渉においても、地理的表示の保護が取り上げられており、日本においてEUの酒類の地理的表示の保護を強化する施策がとられる一方、日本の酒類の地理的表示がEU加盟国でも保護される見通しである⁽³⁾。

2017年9月現在、日本におけるワインの地理的表示として国税庁長官の指定がなされたのは、今もってなお「山梨」1件だけである。地理的表示「山梨」は、山梨県全域をその生産地域とするものであるが、山梨県内には、「勝沼」や「穂坂」といった個々のワイン産地が存在する。地理的表示「山梨」の産地の範囲と重複しているこれらの産地が、将来、「山梨」とは別の地理的表示に指定されることは可能であろうか。

フランスをはじめとするEU加盟国のワイン産地をみると、産地の範囲が重複する地理的表示の具体例は枚挙に遑がない。著名な例をあげるならば、広域のアペラシオン（EUの地理的表示のカテゴリーのひとつであるAOP = Appellation d'Origine Protégée、フランスにおける伝統的表現ではAOC = Appellation d'Origine Contrôlée）である「ブルゴーニュ」、村名のアペラシオンである「ヴォース・ロマネ」、畑名のアペラシオンである「ロマネ・コンティ」といった3層の地理的表示の重複事例が想起される。

日本においても、酒類の地理的表示の重複事例が存在する。都道府県単位の地理的表示である清酒の「山形」、あるいは、市町村単位の地理的表示である清酒の「白山」（石川県）に重複する形で、日本全域を産地の範囲に含む地理的表示「日本酒」が指定されている。

今後、ワインについても産地の範囲が重複する地理的表示の指定が大いに予想されることから、本稿では、地理的表示制度の母国であるEU諸国の事例を参考にしながら、その産地の画定や生産基準の策定のあり方について検討を試みることにしたい⁽⁴⁾。

2 基礎となる地理的表示の生産基準

上述のように、地理的表示「山梨」は、2013年7月16日に国税庁長官によって指定された日本で最初のワインの地理的表示である。その指定手続は、2015年10月30日の国税庁告示および法令解釈通達よりも前に行われおり、現在では義務づけられている意見公募は実施されなかった。しかしながら、地理的表示「山梨」の生産基準は、2017年に改訂が行われることとなり、その際、2015年の国税庁告示を踏まえた基準の策定が試みられた。また、その新たな基準については、意見公募が実施された。

重複する地理的表示の指定を検討するにあたり、まず、改訂後の地理的表示「山梨」の生産基準を確認しておきたい。

(1) 化学的要素について

地理的表示「山梨」の生産基準の改訂にあたっては、法令解釈通達の内容にしたがい、以下のように化学的要素に関する基準が定められた。

山梨ワインは、アルコール分、総亜硫酸値、揮発酸値及び総酸値が次の要件を満たすものをいい、発泡性を有するものも含む。

- (イ) アルコール分は8.5%以上20.0%未満。ただし、補糖したものは上限値を15.0%未満とし、甘口のもの（残糖分が45g/L以上のものをいう。以下同じ。）は下限値を4.5%以上とする。
- (ロ) 総亜硫酸値は250mg/L以下（甘口のものを除く。）。
- (ハ) 揮発酸値は赤ワインで1.2g/L以下。白ワイン及びロゼワインで1.08g/L以下。
- (ニ) 総酸値は3.5g/L以上。

産地の範囲が重複する酒類の地理的表示について

今回の基準改訂では、総亜硫酸値は250mg/L以下とすることが明記された。日本においては、ワインの総亜硫酸値の上限は350mg/Lとなっており、それよりも厳しい基準が設けられたことになる。ただし、残糖分が45g/L以上の甘口ワインについては、その例外とされており、一般の基準である350mg/Lが上限となる。

このように、地理的表示「山梨」では、甘口ワインのみを例外として、一律に総亜硫酸値の上限が設定されているが、EUワイン法では、ワインのタイプに応じて異なる上限が設けられている。EUの醸造行為規則（委員会規則606/2009号Annex I B）によれば、スティルワインについては、原則として、赤ワインは150mg/L、ロゼワインおよび白ワインは200mg/Lが上限とされている。また、一般的な甘口ワインについては、赤ワインが200mg/L、ロゼワインおよび白ワインでは250mg/Lが上限、特定の出産地呼称ワイン（フランスのソーテルヌ、ドイツのトロッケンペーレンアウスレーゼ、ハンガリーのトカイ・アスーなど）については、400mg/Lが上限とされている。さらに、EUでは、天候不順の年には、これらの上限を緩和し、上限を40mg/Lまたは50mg/L引き上げる措置が認められている⁽⁵⁾。

揮発酸値については、赤ワインで1.2g/L以下、白ワインおよびロゼワインで1.08g/L以下と定められている。揮発酸とは、酢酸やプロピオン酸などの低沸点の有機酸の総称であり、諸外国のワイン法でもその上限が定められている。EUの醸造行為規則（委員会規則606/2009号Annex I C）では、赤ワインで20mEq/L以下、白ワインおよびロゼワインで18mEq/L以下、オーストラリアのワイン法では1.5g/L以下となっている。総酸値について、地理的表示「山梨」では3.5g/L以上とされており、これはEUワイン法の定める基準と同一である。

甘口ワイン以外のワインのアルコール分の下限値を8.5%以上と定めているのは、EUのワイン生産地ゾーンA（ドイツの一部、ベルギー、イギリス、ルクセ

産地の範囲が重複する酒類の地理的表示について

ンブルク、北欧諸国など) およびゾーン B (アルザス・シャンパーニュなどフランスの一部、ドイツの一部、オーストリアなど) と同じである⁽⁶⁾。

(2) 原料について

原料について、地理的表示「山梨」の生産基準では、以下のように使用品種が明記されている。

イ 果実に山梨県で収穫されたぶどう(次に掲げる品種に限る。)のみを用いたものであること。

甲州、マスカット・ベリーA、ブラック・クイーン、ベリー・アリカント A、デラウェア、交配品種(甲斐ノワール、甲斐ブラン、サンセミヨン、アルモノワール、ビジュノワール、モンドブリエ)、ヴィニフェラ種(シャルドネ、セミヨン、ソーヴィニヨン・ブラン、ピノ・ブラン、メルロ、カベルネ・ソーヴィニヨン、シラー、カベルネ・フラン、ピノ・ノワール、プティ・ヴェルド、シュナン・ブラン、ピノ・グリ、ヴィオニエ、シェンブルガー、リースリング、ゲヴェルツトラミナー、ミュスカデ、サンソー、テンブラニリーヨ、マルベック、タナ、アルバリーニョ、サンジョベーゼ、ネッピオーロ、バルベーラ、ピノ・ムニエ、ジンファンデル、ツバイゲルトレーベ、グルナツシュ、カルメネール、プティ・マンサン)

これまでの生産基準と比較して、ヴィニフェラ種が限定列挙された点が注目される。また、交配品種として、新規にアルモノワール、ビジュノワール、モンドブリエの3品種が追加された。アルモノワールは、カベルネ・ソーヴィニヨンとツバイゲルトレーベを交雑して育成された赤ワイン用品種(2008年登録)、ビジュノワールは、山梨27号(甲州三尺×メルロ)とマルベックを交雑して育成された赤ワイン用品種(2006年登録)、モンドブリエは、シャルドネにカルガ・ホワイトを交配した白ワイン用品種(2016年登録)である。いずれも、山梨県果樹試験場において開発され、最近登録された品種である。

山梨県は、古来よりぶどう産地として有名であり、さまざまな品種が栽培さ

産地の範囲が重複する酒類の地理的表示について

れてきた実績はあるが、今後、この生産基準に列挙されていないヴィニフェラ種や新たな交配品種を用いた高品質ワインの生産に成功する可能性もある。したがって、品種のリストは、たびたび改訂されることになるであろう。

また、原料として用いるぶどうの果汁糖度の基準については、以下のように記されている。

ハ 果汁糖度が、甲州種は14.0%以上、ヴィニフェラ種は18.0%以上、その他の品種は16.0%以上であるぶどうを用いること。ただし、ぶどう栽培期間の天候が不順であった場合には、当該ぶどう栽培期間を含む暦年内に収穫されたぶどうに限り、それぞれの必要果汁糖度を1.0%下げることができる。

なお、酒税法第3条第13号ハに規定する製造方法により製造するものうち、他の容器に移し替えることなく移出することを予定した容器及び密閉できる容器等で発酵させることにより発泡性を有することとするものに用いるぶどうについては、甲州種は11.0%以上、ヴィニフェラ種は15.0%以上、その他の品種は13.0%以上であるぶどうを用いることができる。

スパークリングワインの原料ぶどうについては、一般のスティルワインよりも糖度基準がかなり緩和されている。甲州種、ヴィニフェラ種、その他の品種とも、一律に3.0%低い基準が設定されており、最も低い甲州種では11.0%以上となっている。なお、世界的に有名なスパークリングワインの地理的表示であるAOCシャンパーニュの生産基準書においても、他の産地に比べて基準が低く抑えられており、果汁の糖分含有量は143g/L以上（天然アルコール濃度9%以上）と定められている。もちろん、AOCシャンパーニュの使用品種は、ヴィニフェラ種に属する品種である。

生産基準には「ぶどう栽培期間の天候が不順であった場合」の具体的な判断方法については記載がないが、「管理機関は、業務実施要領に基づき、ぶどう栽培期間の天候が不順であったと認める場合には、直ちにその旨を公表する」

産地の範囲が重複する酒類の地理的表示について

こととしている。なお、EU向け輸出ワインの証明確認・分析業務を行っている酒類総合研究所では、「4月～9月の日平均気温の合計値が平年値を2.5%以上下回った場合、6～9月の合計降水量が平年値を20%以上上回った場合、又は、6～9月の合計日照時間が平年値を20%以上下回った場合の3条件のうち、いずれか2条件が該当する年は、例外的に良くない年の取り扱いを適用する」としているようである。

このほか、原料に関する基準として、「酒税法第3条第13号に規定する『果実酒』の原料を用いたものであること。ただし、同法第3条第13号ニの果実酒に用いる香味料については、ぶどうの果汁又はぶどうの濃縮果汁（いずれも山梨県で収穫されたぶどうのみを原料としたものに限る。）であって、当該加える香味料に含有される糖類の重量が当該香味料を加えた後の果実酒の重量の100分の10を超えないもの限り用いることができる」という要件が定められている。また、「原料として水、アルコール及びスピリッツを使用していないこと。ブランデーについては、他の容器に移し替えることなく移出することを予定した容器で発酵させたものに、発酵後、当該容器に加える場合に限り使用すること」と定められている。

(3) 製法について

製法については、以下のような基準が定められている。

イ 酒税法第3条第13号に規定する「果実酒」の製造方法により山梨県内において製造されたものであり、「果実酒等の製法品質表示基準（平成27年10月国税庁告示第18号）」第1項第3号に規定する「日本ワイン」であること。

ロ 酒税法第3条第13号ロ又はハに規定する製造方法により、糖類（酒税法第3条第13号ハの果実酒に用いる糖類のうち、他の容器に移し替えることなく移出することを予定した容器及び密閉できる容器等で発酵させることにより発泡性を有することとするものに用いる糖類を除く。）を加える場合は、その加える糖類の重量が、果実に用いたぶどうの品種ごとに、それぞれ次の範囲内であること。

産地の範囲が重複する酒類の地理的表示について

- ・甲州種を100%用いたもの 100ml 当たり 10g
 - ・ヴィニフェラ種を85%以上用いたもの 100ml 当たり 6g
 - ・その他のもの 100ml 当たり 8g
- ハ ぶどうの収穫からワインの瓶詰を行うまでの補酸の総量が9g/L以下であること。
- ニ 除酸剤については、総酸値を5g/L低減させるまで加えることができること。
- ホ 製造工程上、貯蔵する場合は山梨県内で行うこと。
- ヘ 消費者に引き渡すことを予定した容器に山梨県内で詰めること。

地理的表示「山梨」のワインは、山梨県内で収穫されたぶどうを使用するのみならず、山梨県内で「製造」「貯蔵」「容器詰め」を行う必要がある。したがって、長野県や神奈川県など山梨県外において、製造、貯蔵、あるいは、容器詰めを行った場合は、山梨県内で収穫されたぶどうのみを使用し、その他すべての基準を満たしていても、地理的表示「山梨」を使用することはできない。この点は、従来の基準と同じである。

また、今回の基準改訂では、法令解釈通達にしたがって、補糖の上限、補酸の上限、除酸の上限が明記された。設定された上限を超えて補糖を行った場合には、やはり地理的表示「山梨」を使用することはできない。なお、EUワイン法では、補糖に関して厳しい基準が定められており、補糖によって上昇させることのできるアルコール濃度は、ゾーンAでは3%、ゾーンBでは2%、ゾーンCでは1.5%と決められている。また同時に、補糖後のアルコール濃度の上限についても、ゾーンにより11.5%から13.5%の範囲内で定められている。

3 重複する地理的表示の指定にあたって何を留意すべきか

(1) 産地の範囲と名称

以上、基礎となる地理的表示「山梨」の基準について確認したうえで、これと重複する地理的表示の指定を受けるにあたって、留意すべき事項について指

摘しておきたい。

まず、産地の範囲が問題となるが、法令解釈通達（酒類の地理的表示に関するガイドライン）は、「産地の範囲は、酒類の特性に鑑み必要十分な範囲である必要があり、過大や過小であってはならない」とし、「産地の範囲については、原則として行政区画（都道府県、市町村（地方自治法（昭和22年法律第67号）第281条に定める特別区を含む。以下同じ。）、郡、区、市町村内の町又は字等の区分によることとし、それらによる区分が困難な場合には、経緯度、道路や河川等により明確に線引きできる必要がある」としている。

地理的表示「日本酒」のように「日本国」全体を産地の範囲とする地理的表示も存在するとはいえ、地理的表示「山梨」がそうであるが、通常は、基礎となる産地については「都道府県」の区分によって、そして、より限定された産地については「市町村」「特別区」「郡」「区」「市町村内の町又は字」といった区分により産地の範囲を画定することになるであろう。それらの区分によらない産地については、「経緯度、道路や河川等により明確に線引きできる必要」がある。思うに、都道府県・市町村といった行政区画は、人為的に決められたものであるが、ワインの産地は、後述する地形（標高、傾斜等）、地質、土壌、気候（気温、降水量、日照等）といった「自然的要因」との繋がりを前提とするものであることにかんがみると、かならずしも行政区画に対応するものとはいえない。したがって、地理的表示として指定されうる産地には、市町村の境界を跨ぐものも当然想定されることになる。

産地の範囲は、「酒類の特性に鑑み必要十分な範囲」でなければならないとされているが、ここで「酒類の特性」とは、「確立した品質、社会的評価又はその他の特性」のことである。そして、「他の地域で製造される同種の酒類と比べて、原料・製法や製品により区別できる」場合には、品質について特性があることが認められ、また、その産地のワインが「広く社会的に評価及び認知され……、それが新聞、書籍、ウェブサイト等の情報により客観的に確認でき

産地の範囲が重複する酒類の地理的表示について

る」場合、あるいは、「表彰歴や市場における取引条件などにおいて、他の地域で製造される同種の酒類と区別でき、それが広く知られている」場合には、社会的評価があることが認められる。「酒類の特性」は、官能的要素（香味色たく、口あたり等）、物理的要素（外観、重量、密度、性状等）、化学的要素（化学成分濃度、添加物の有無等）、微生物学的要素（酵母等の製品への関与等）、社会学的要素（統計、意識調査等）といった要素によって整合的に説明できなければならない。このうち官能的要素による特性の説明は必須とされている。

この点に関して、地理的表示「山梨」の生産基準では、以下のように説明されている。

山梨ワインは、甲州やマスカット・ベリーAなどの山梨で古くから栽培されているぶどうや、ヨーロッパを原産とするヴィニフェラ種など、様々なぶどう品種について、山梨の自然環境に根付くよう品種選抜や栽培方法等の工夫を行ってきたことにより、ぶどう本来の香りや味わいといった品種特性がよく現れたバランスの良いワインである。

その中でも甲州を原料としたワインは、香り豊かで口中で穏やかな味わいを感じることができ、またドライなワインはフルーティーな柑橘系の香りとはつらつとした酸味を有する。

また、マスカット・ベリーAを原料としたワインは、鮮やかな赤紫色の色調を有し、甘さを連想させる華やかな香りタンニンによる穏やかな渋味を有する。

さらに、ヴィニフェラ種を原料とした白ワインは、やや穏やかな酸味とよく熟したヴィニフェラ種特有の果実の香りを有し、口に含むとボリューム感に富んでいる。ヴィニフェラ種を原料とした赤ワインは、しっかりとした色調を有し、タンニンによるボディの強さとふくよかさのバランスが良い。

ここでは、官能的要素の説明のみならず、「酒類の特性が酒類の産地に主として帰せられること」を説明する、産地の「人的要因」への言及も見られる。すなわち、「山梨の自然環境に根付くよう品種選抜や栽培方法等の工夫を行ってきた」という「人的要因」によって、「ぶどう本来の香りや味わいといった品種特性がよく現れたバランスの良いワイン」という特性が形成されていると

産地の範囲が重複する酒類の地理的表示について

いう説明である。

産地の範囲の画定にあたっては、その産地の範囲内でワインを生産している酒類製造業者による同意の形成が必要となることに留意しなければならない。法令解釈通達は、「地理的表示の指定に当たっては、原則として産地の範囲に当該酒類の品目の製造場を有する全ての酒類製造業者が、適切な情報や説明を受けた上で、地理的表示として指定することについて反対していないことが確認できた場合に行う」としていることから、反対が1社でもあると、地理的表示の指定を受けることはできない。また、「産地の範囲に当該酒類の品目の製造場を有する全ての酒類製造業者」とあるが、産地内に製造場があるかどうかにかかわらず、当該産地内で収穫されたぶどうを原料に用いている酒類製造業者には、事前に説明をおこなっておいたほうがよいであろう。

法令解釈通達は、一定の条件下で、産地の範囲の重複を認めている。その条件とは、以下のとおりである。

同一の酒類区分における産地の範囲の重複については、原則として、次に掲げる場合にのみ認めることとする。

- (1) ある地理的表示の産地の範囲内に包含される狭い範囲の地理的表示を指定する場合には、その生産基準が広い範囲の地理的表示の生産基準をすべて満たした上で、その産地に主として帰せられる酒類の特性を明確にしていること。
 - (2) ある地理的表示の産地の範囲を包含する、より広い範囲の地理的表示を指定する場合には、狭い範囲の地理的表示の生産基準を踏まえた内容であること。
- (注) 上記(1)、(2)によりがたい場合には、既存の地理的表示の産地の範囲から狭い産地の範囲を除くなど、地理的表示の範囲が重ならない形で指定することとする。

前述のように、地理的表示「山梨」の産地の範囲は「山梨県」であり、その範囲内に新たにワインの地理的表示「勝沼」を設ける場合は「同一の酒類区分における産地の範囲の重複」にあたる。したがって、地理的表示「勝沼」の生

産地の範囲が重複する酒類の地理的表示について

産基準は、地理的表示「山梨」よりも厳しいものでなければならない。また、「その産地に主として帰せられる酒類の特性を明確に」する必要がある。たとえば、生産基準において必須とされる官能的要素の説明は、地理的表示「山梨」より明確であることを求められるであろう。

地理的表示の名称について、法令解釈通達は、「原則として地名（産地名）である必要がある」とし、「地名（産地名）には行政区画（都道府県、市町村）、郡、区、市町村内の町又は字等の名称のほか、社会通念上、特定の地域を指す名称（例えば旧地名）として一般的に熟知されている名称が含まれる」としている。「勝沼」は、「市町村内の町又は字等の名称」であると同時に、ワイン産地として「社会通念上、特定の地域を指す名称（例えば旧地名）として一般的に熟知されている名称」でもある。

（２） ワインの特性と産地の繋がり

地理的表示の指定を受けるためには、酒類の特性が酒類の産地に主として帰せられること、すなわち、「酒類の特性とその産地の間に繋がり（因果関係）が認められる」とともに、「その産地の自然的要因や人的要因によって酒類の特性が形成されていること」が説明されなければならない。法令解釈通達は、ワインの地理的表示について、「自然的要因としては、地形（標高、傾斜等）、地質、土壌、気候（気温、降水量、日照等）等がぶどうの品種、糖度、酸度、香味等にどのような影響を与えているかなど、人的要因としては、ぶどうの栽培方法の改良等がどのようにその産地のぶどう酒の特性を形成しているかなどについて、合理的に説明できることが必要である」としている。なお、「人的要因」の説明には、「産地で人により生まれ伝承されている製法等のノウハウ」や「発明、技法、教育伝承方法、歴史等」が含まれる。

地理的表示「山梨」の生産基準における説明を見ると、「自然的要因」としては、山梨県が高山群に囲まれた山間地であり、梅雨や台風の影響を受けにく

産地の範囲が重複する酒類の地理的表示について

く、1日の気温差が大きいこと、梅雨による多湿の影響が少なく、台風等による風害や日照不足を原因とする病害が発生しにくいこと、ぶどうの栽培に適しており、ぶどうの着色や糖度などの品質全体に良い影響を与えていること、土層が深く肥沃で排水も良好な緩傾斜にある栽培地が多いことなどが記されている⁽⁷⁾。また、「人的要因」としては、山梨県におけるワイン産業の歴史、行政によるワイン産業への支援、研究開発や人材育成、各事業者がさまざまな工夫により、品質の高いぶどう栽培を根付かせてきたことなどが書かれている⁽⁸⁾。

もし、地理的表示「勝沼」の指定を検討する場合には、それを包含する地理的表示「山梨」と重複する部分が多くなるであろうが、より明確な説明を行う必要があるものと考えられる。「自然的要因」として、たとえば、扇状地で水はけのよい砂質土壌が分布し、日照量が多く、笹子峠から吹き下ろす涼風により1日の気温差が大きく、凝縮感のあるぶどうが産出されることなどが指摘できるであろう。また、「人的要因」としては、甲州種発見の伝承、明治期以来のワイン産業やワイン用ぶどう栽培の歴史、勝沼ワイナリーズクラブの活動、勝沼ぶどうまつりや新酒まつりなどのイベント、勝沼にある「山梨県ワインセンター」における研究活動、そして甲州市原産地呼称ワイン認証制度をはじめとする行政による支援などをあげることができるであろう。

(3) その他の事項

ところで、地理的表示の指定を受けるにあたっては、産地の範囲以外にも生産基準に明記すべき種々の事項がある。法令解釈通達は、地理的表示ワインの原料、製法、製品に関する要件として、以下のように定めている。

(イ) 原料

産地内で収穫されたぶどうを85%以上使用していること

産地の範囲が重複する酒類の地理的表示について

酒類の特性上、原料とするぶどうの品種を適切に特定し、品種ごとのおぶどうの糖度の範囲を適切に設定すること

原料として水を使用していないこと

原則として、ブランデーやアルコール等を加えていないこと

(ロ) 製法

産地内で醸造が行われていること

酒類の特性上、製造工程において貯蔵が必要なものについては、産地内で貯蔵が行われていること

糖類及び香味料を加えること（補糖・甘味化）を認めること又は認めないことを示していること。認める場合については、加えることのできる糖類及び香味料の量を適切に設定すること

酸類を加えること（補酸）を認めること又は認めないことを示していること。認める場合については、加えることのできる酸の量を適切に設定すること

除酸することを認めること又は認めないことを示していること。認める場合については、減ずることのできる酸の量を適切に設定すること

総亜硫酸の重量を、ぶどう酒1キログラム当たり350ミリグラム以下の範囲で設定すること

(注) 補糖・甘味化、補酸、除酸及び総亜硫酸の値の設定に当たっては、地域の気候・風土やぶどう品種を勘案し、過大なものであってはならない。

(ハ) 製品

「果実酒等の製法品質表示基準」に規定する「日本ワイン」であること

アルコール分について適切に設定すること

総酸の値を適切に設定していること

揮発酸の値を適切に設定していること

ここで留意すべきは、地理的表示ワインは、産地内で「醸造」および「貯蔵」が行われなければならないことである。地理的表示「山梨」の生産基準では、山梨県内で「醸造」「貯蔵」「容器詰め」を行うこととされているのは前述のとおりである。しかし、市町村あるいは「市町村内の町又は字」を産地の範囲と

産地の範囲が重複する酒類の地理的表示について

する地理的表示についても、当該市町村あるいは「市町村内の町又は字」における「醸造」および「貯蔵」まで要求されるのであろうか。法令解釈通達には、これ以上の説明は見当たらないが、かりにそうだとするならば、市町村あるいは「市町村内の町又は字」を産地の範囲とする地理的表示を使用することのできる生産者はかなり限定されることになる。たとえば、甲州市内の「菱山」が地理的表示に指定された場合、甲州市勝沼町菱山に醸造所をもたないワイナリーは、この地理的表示を使用することができない。

地理的表示とは異なる一般の産地表示については、2015年10月30日の国税庁告示「果実酒等の製法品質表示基準を定める件」および法令解釈通達「果実酒等の製法品質表示基準の取扱い」により、隣接市町村での醸造特例が認められている⁽⁹⁾。たとえば、「塩尻」「桔梗ヶ原」「岩垂原」といった塩尻市内の地名のみをワインラベルに表示することは、塩尻市に隣接する松本市で醸造した場合であっても可能である。これと同様に、甲州市内の地名である「勝沼」や「菱山」が地理的表示に指定された場合、甲州市に隣接する笛吹市や山梨市でも地理的表示ワインの醸造を認めることができるかどうかが問題となる。

なお、現在のところ地理的表示に指定されていない「勝沼」「菱山」「鳥居平」といった甲州市内の地名の表示は、「果実酒等の製法品質表示基準」にもとづく地名表示となる。したがって、地理的表示「山梨」の基準に適合しないワイン、たとえば、他の都道府県で収穫されたぶどうが最大15%使用されたワイン、地理的表示「山梨」では認められていない品種（巨峰やナイアガラなど）が使用されたワイン、果汁糖度や補糖の基準を満たしていないワインであっても、それらの地名が示す範囲内で収穫されたぶどうを85%以上使用し、甲州市または同市に隣接する山梨県内の市町村で醸造されたものであれば、ラベルに「勝沼」「菱山」「鳥居平」と表示することができ、さらに、「勝沼甲州」「菱山甲州」「鳥居平甲州」のように品種名と地名を併記するのであれば、山梨県外で醸造されたワインであっても認められるのである⁽¹⁰⁾。

4 EU 諸国の生産基準はどうなっているか

2015年10月30日の国税庁告示「酒類の地理的表示に関する表示基準を定める件」および「果実酒等の製法品質表示基準を定める件」には、EUのワイン法や地理的表示制度の影響が見られることがしばしば指摘されている。ここでは、EU法を手がかりに、地理的表示ワインの産地の範囲と生産基準について検討することとしたい。

(1) 原料および産地の範囲について

EU法は、ワインの地理的表示について、保護原産地呼称（仏語 AOP = Appellation d'Origine Protégée, 英語 PDO = Protected Designation of Origin）と保護地理的表示（仏語 IGP = Indication Géographique Protégée, 英語 PGI = Protected Geographical Indication）という2つのカテゴリーを設けている。フランスの伝統的表現でいえば AOC は EU 法にいう AOP に、従来のヴァン・ド・ペイは IGP に該当する。

AOP ワインの原料に関する要件として、EU 法では、当該産地のぶどうを 100% 使用することとされており、他の産地のぶどうを使用することはできない。フランス、イタリア、スペインなどヨーロッパの主要生産国においては、数多くの AOP が登録されているが、ある市町村の名をとった AOP であっても、実際には、その産地の範囲が市町村の範囲よりも広い場合が少なくない。たとえば、フランスの AOC マルゴーは、Margaux 村のほか、近隣の村々 Arsac, Cantenac, Labarde, Soussans を産地の範囲に含んでおり、また、AOC ニュイ・サンジョルジュの産地には、Nuits-Saint-Georges 市のほか、隣接する Premeaux-Prissey 村も含まれている。

IGP ワインの原料に関しては、当該産地のぶどうを 85~100% 使用すること

産地の範囲が重複する酒類の地理的表示について

とされている。IGPの生産基準書において、その産地のぶどうを100%使用することを求める場合もあれば、85%でよいとする場合もある。ただし、他産地のぶどうの使用が認められる場合であっても、国外のぶどうの使用は認められない。フランスのIGPの生産基準書は、その産地のぶどうを100%使用することを求めるものが多いようであるが、他の生産国のIGPでは85%以上としているところもある。

法令解釈通達のガイドラインでは、日本の地理的表示ワインに関して、当該産地のぶどうを85%以上使用することが求められている。この点は、EUにおけるIGPの基準に倣ったものとなっている。これに対して、地理的表示「山梨」の生産基準では、山梨県内で収穫されたぶどうに限定され、他県産のぶどうの使用は認められていないことから、むしろEUのAOPの基準に近いといえよう。

使用品種に関する要件として、EUのAOPワインでは、ヴィティス・ヴィニフェラに属する品種のみ使用が認められ、ヴィニフェラ種と他のヴィティスとの交雑により育成された品種の使用は認められていない。小規模生産国では、ヴィニフェラ種を広く認める傾向があるが、フランスやイタリアのAOPでは、その産地で伝統的に栽培されてきた品種に限定される傾向が見られる。とくに、イタリアでは、「バルベーラ・ダスティ」や「モンテプルチアーノ・ダブルツォ」のように、品種名と産地の地名の両者を含む原産地呼称が数多く存在し、そこでは、特定の土着品種に限って使用が認められている。

これに対して、IGPワインについては、ヴィニフェラ種と他のヴィティスとの交雑により育成された品種の使用も認められる。フランスのIGPの生産基準書を見ると、その産地で伝統的に栽培されてきた品種のみならず、国際品種が広く認められている。たとえば、AOPラングドックおよびIGPベイ・ドックの生産基準書に記載されている赤ワインの使用品種を比較すると、以下のようになる。

AOPラングドックでは、主たる品種として、グルナッシュやシラーなど4

産地の範囲が重複する酒類の地理的表示について

	AOP ラングドック (赤)	IGP ペイ・ドック (赤)
主たる品種	Grenache, Lledoner pelut, Mourvèdre, Syrah	Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Carmènère, Cinsaut, Cot (Malbec), Gamay, Grenache, Marselan, Merlot, Mondeuse, Morrastel, Mourvèdre, Muscat à Petits grains rouges, Négrette, Nielluccio, Petit Verdot, Pinot noir, Portan, Syrah, Tempranillo
補助品種	Carignan, Cinsaut, Counoise, Grenache gris, Morrastel, Piquepoul noir, Rivairenc, Terret noir	Carignan, Chenanson, Alicante H Bouschet

品種のみが列挙されているが、IGP ペイ・ドックでは、カベルネ・フラン、カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロなどのボルドー品種、ブルゴーニュ地方の赤ワイン用品種であるピノ・ノワール、サンジョベーゼのシノニムであり、コルシカで伝統的に栽培されてきたニエルキオ、スペインの代表品種であるテンプレニーリョなども主たる品種にあげられている。

(2) 果汁糖度について

フランスのAOPワインの生産基準書には、果汁の糖分含有量と天然アルコール濃度の下限が定められている。たとえば、AOCブルゴーニュの生産基準書によれば、果汁の糖分含有量は、赤ワインでは175g/L以上(天然アルコール濃度10.2%以上)、白ワインでは170g/L以上(天然アルコール濃度10.5%以上)、ロゼワインでは165g/L以上(天然アルコール濃度10.2%以上)と定められている。また、ブルゴーニュの村名クラススの原産地呼称であるAOCヴォーヌ・ロマネ(赤ワインのみ)では、180g/L以上(天然アルコール濃度10.5%以上)となっている。産地の範囲が限定されたAOCヴォーヌ・ロマネの生産基準書においては、複数の県に跨がる広域の原産地呼称であるAOCブルゴーニュと比較して、果汁の糖分含有量では5g/L、天然アルコール濃度では0.3%ほど下限が引き上げら

れている。

また、AOC ボルドーの生産基準書によれば、果汁の糖分含有量は、メルロを使用した赤ワインでは189g/L以上、メルロ以外の品種を使用した赤ワインでは180g/L以上、メルロを使用したロゼワインでは170g/L以上、メルロ以外の品種を使用したロゼワインでは162g/L以上、ソーヴィニヨン・ブランおよびソーヴィニヨン・グリを使用した白ワインでは170g/L以上、それ以外の品種を使用した白ワインでは162g/L以上、天然アルコール濃度については、赤ワインでは10.5%以上、ロゼワインおよび白ワインでは10.0%以上と定められている（ただし、発酵可能な糖分を含む白ワインについては、果汁の糖分含有量178g/L以上、天然アルコール濃度10.5%以上）。ボルドー地方の村名クラスの原産地呼称であるAOC マルゴー（赤ワインのみ）の生産基準書では、果汁の糖分含有量について、メルロを使用した赤ワインでは189g/L以上、メルロ以外の品種を使用した赤ワインでは180g/L以上というAOC ボルドーと同じ下限が設定されているが、天然アルコール濃度の下限は11%とされており、AOC ボルドーと比較して、0.5%ほど下限が引き上げられている。

（3）醸造地について

EU ワイン法は、地理的表示ワインが産地の範囲内で醸造されることを原則としているが、産地に近接する地域での醸造が認められる場合もある。

醸造地の範囲については、伝統的に、ブルゴーニュやシャンパーニュでは基準が緩やかであるのに対して、ボルドーでは厳格な基準が設定される傾向が見られる。ボルドーではシャトー（醸造所）と畑が近接しているのが一般的であるが、ブルゴーニュではAOCが細分化されており、単一の生産者やネゴシアンが複数の村に畑を所有しているのが実態である。ブルゴーニュでは、AOCごとに醸造所を造ることは非現実的であり、したがって、産地の範囲そのものは狭小であっても、醸造地の範囲が広く設定されることになる。ブルゴーニュ

産地の範囲が重複する酒類の地理的表示について

の村名クラスの原因産地呼称である AOC ヴォーヌ・ロマネの生産基準書においては、ヴォーヌ・ロマネ村から 120km 以上離れたヴィルフランシュ・シュール・ソヌ市でも醸造することが認められている。他方で、ボルドーの村名クラスの原因産地呼称である AOC ポーイヤックのワインの醸造地は、ポーイヤック村とその周辺の村に限られており、わずか 10km 程度しか離れていない村であっても、その醸造地から外れてしまうことになる。

5 産地の範囲と生産基準の検討

次に、地理的表示「山梨」と産地の範囲が重複する地理的表示について、具体案を検討することとしたい。さしあたり、ここでは、地理的表示「勝沼」に関する以下の 2 つの案を検討してみよう。

	モデル A (甲州市全域を範囲とする案)	モデル B (旧勝沼町のみを範囲とする案)
①原料・産地の範囲	<ul style="list-style-type: none"> ・甲州市で収穫されたぶどうを 85% 以上使用していること ・最大 15% の範囲内で、他の市町村（山梨県内に限る）で収穫されたぶどうを使用可 	<ul style="list-style-type: none"> ・甲州市勝沼町で収穫されたぶどうを 100% 使用していること
②使用品種	<ul style="list-style-type: none"> ・地理的表示「山梨」の生産基準で使用が認められているすべての品種 	<ul style="list-style-type: none"> ・甲州， マスカット・ベリー A
③果汁糖度	<ul style="list-style-type: none"> ・甲州種は 14.0% 以上， ヴィニフェラ種は 18.0% 以上， その他の品種は 16.0% 以上（地理的表示「山梨」の生産基準と同一） 	<ul style="list-style-type: none"> ・甲州種は 15.0% 以上， マスカット・ベリー A は 17.0% 以上（甲州市原因産地呼称ワイン認証制度と同一基準）
④醸造地	<ul style="list-style-type: none"> ・山梨県甲州市内において製造され、消費者に引き渡すことを予定した容器に詰められたものであること 	<ul style="list-style-type: none"> ・甲州市勝沼町において製造され、消費者に引き渡すことを予定した容器に詰められたものであること
⑤補糖・補酸・除酸・総亜硫酸	<ul style="list-style-type: none"> ・地理的表示「山梨」の生産基準と同一 	<ul style="list-style-type: none"> ・地理的表示「山梨」の生産基準よりも厳しい基準

(1) 原料および産地の範囲について

上記2つの案のうち、モデルAは、甲州市全域を地理的表示「勝沼」の産地の範囲とするものであるのに対し、モデルBは、旧勝沼町（現在の甲州市勝沼町）のみを範囲とする案である。また、モデルAは、最大15%の範囲内で、山梨県内の他の市町村で収穫されたぶどうの使用を認めている（地理的表示「山梨」が県内で収穫されたぶどうのみの使用を認めていることから、他県のぶどうの使用は地理的表示「勝沼」では認められない）が、この条件をより厳格にし、「甲州市で収穫されたぶどうを100%使用」とする案も検討されよう。また、産地の範囲を隣接市にまで拡大し、甲州市に隣接し、旧勝沼町のテロワールとの共通点が多いとされる山梨市や笛吹市の一部地域（たとえば、山梨市上栗原、同中村、笛吹市一宮町北野呂、同一宮町南野呂など）も産地に含まれることが考えられよう。

(2) 使用品種について

モデルAは、地理的表示「山梨」で使用が認められているすべての品種、モデルBは、甲州およびマスカット・ベリーAの2品種に限定するものである。モデルAのバリエーションとして、地理的表示「山梨」で認められている品種のうち、特定の品種に限定する案も考えられる（たとえば、甲州、マスカット・ベリーA、ブラック・クイーン、デラウェア、甲斐ノワール、シャルドネ、セミヨン、ソーヴィニヨン・ブラン、ピノ・ブラン、メルロ、カベルネ・ソーヴィニヨン、シラー、カベルネ・フラン、ピノ・ノワール、プティ・ヴェルドの15種）。また、モデルBのバリエーションとして、マスカット・ベリーAを赤ワインの主たる品種に指定し、最大15%まで他の品種（ただし、地理的表示「山梨」で使用が認められた赤ワイン用品種に限る）のブレンドを認めるという案が導かれよう。

(3) 果汁糖度について

モデルAは、地理的表示「山梨」と同一基準、モデルBは、甲州市原産地呼称ワイン認証制度と同一基準とするものである。甲州市原産地呼称ワイン認証制度は、果汁糖度に関し、甲州種は15.0%以上、ヴィニフェラ種は18.0%以上、その他の品種は17.0%以上とする基準を設けている。ヴィニフェラ種については、地理的表示「山梨」と同じであるが、それ以外の品種については、1.0%ほど下限が引き上げられている。なお、フランスのAOCワインの生産基準書では、果汁の糖分含有量に加え、天然アルコール濃度の下限が設定されていたが、国税庁の法令解釈通達には「品種ごとのぶどうの糖度の範囲を適切に設定すること」と記されているのみで、最低天然アルコール濃度の設定が明示的に求められているわけではない。

(4) 醸造地について

すでに見たように、国税庁の法令解釈通達は、産地内で「醸造」および「貯蔵」が行われることを要件としていた。もし、地理的表示ワインについては、同一都道府県内の隣接市町村における醸造特例が認められないとすれば、モデルAでは甲州市内で、モデルBでは旧勝沼町内で「醸造」および「貯蔵」を行ったワインでなければ、地理的表示「勝沼」を使用することはできないことになろう。

(5) 補糖等について

モデルAは、補糖・補酸・除酸・総亜硫酸について、地理的表示「山梨」と同一の基準とするものである。これに対して、モデルBにおいては、果汁糖度の基準が地理的表示「山梨」のそれよりも1.0%ほど引き上げられていることにかんがみ、たとえば、甲州種は100ml当たり9g、マスカット・ベリーA

産地の範囲が重複する酒類の地理的表示について

は100ml当たり7gを補糖の上限とする案が考えられる（地理的表示「山梨」の基準は、甲州種は100ml当たり10g、マスカット・ベリーAは100ml当たり8gを補糖の上限としている）。総亜硫酸の値については、地理的表示「山梨」は250mg/L以下としているが、EU並みに、辛口の赤ワインについては150mg/L以下、辛口のロゼ・白ワインについては200mg/L以下に設定することも考えられる。なお、国税庁の法令解釈通達が「補糖・甘味化、補酸、除酸及び総亜硫酸の値の設定に当たっては、地域の気候・風土やぶどう品種を勘案し、過大なものであってはならない」としていることに留意すべきである。

6 まとめにかえて

国税庁の法令解釈通達が産地の範囲の重複する地理的表示の指定を認めているとはいえ、実際に、その指定を受けるには、解決すべき課題が少なくない。すでに引用したように、法令解釈通達によれば、原則として産地内のすべての生産者が「適切な情報や説明を受けた上で、地理的表示として指定することについて反対していないことが確認できた場合」でなければ、地理的表示の指定を行うことができない。ある都道府県の全域を産地の範囲とする場合には、生産者間の合意は比較的得られやすいであろうが（それでも反対が出て、指定が得られなかった事例は存在する）、市町村やその一部を産地の範囲とする地理的表示については、生産者間で合意を得ることは、より難しくなることが予想される。産地の範囲の画定に際しては、フランスのシャンパーニュやボルドーなどで生産者間の激しい対立が生じた歴史もあり⁽¹⁾、行政主導で進めていくのではなく、生産者みずからが慎重に決めるべきであろう。産地の範囲以外の事項についても、生産者やぶどう栽培農家の意見を聴きながら、合意が得られるような生産基準を策定することが望まれる。

多大な労力を払ってまでも地理的表示の指定が必要とされるのは、第一に、

それによって付加価値が生まれるとともに、他の産地との差別化がなされるからである。新しいラベル表示ルールによって地名表示が規律されることにともない、今後は、ぶどう収穫地やワイン醸造地の場所を消費者がますます重視するようになり、それによって「産地」の概念が明確になるものと考えられる。しかし、一般の産地表示と地理的表示とは根本的に異なる。本稿で検討してきたように、地理的表示ワインは、産地の範囲の要件だけでなく、品質にかかわるさまざまな基準をクリアしたものでなければならない。また、本稿では取りあげなかったが、官能審査に合格しなければ、地理的表示を使用することもできない。これに対して、一般の産地表示については、品質にかかわる要件はなく、その産地で収穫されたぶどうを85%以上使用し、その産地の位置する都道府県または市町村内で醸造すればよいのである。地理的表示に指定された産地であれば、生産基準をクリアできない品質の劣るワインが市場に流通することを防ぎうるのであるが、そうではない一般の産地では、その産地の名を冠した品質面で問題のあるワインが造られた場合に、その流通を防ぐことができないのである。

第二に、地理的表示の指定は、国内外の市場における競争力強化につながる。EU諸国の高級ワインは、ほとんどが地理的表示ワインであり、そもそも地理的表示ワインでなければ、超人気ワイナリーのものでない限り、高く売ることにはできない。そのような状況にあって、とりわけ国外市場においては、地理的表示ワインであることが必須の前提である。日本において、「山梨」ひとつだけでなく、ある程度の数の地理的表示が指定されるようになれば、高品質のワイン生産国として世界的に認知されるようになる可能性がある。他方で、国内市場では、地理的表示に指定された事実は、消費者に対するアピールとなりうる。ワイン愛好家や観光客が、地理的表示の指定を契機に、現地を訪ねたり、そのワインを飲んでくれるかもしれない。地理的表示の指定は、その活用次第で、地域活性化にも寄与するであろう。

第三に、地理的表示に指定されると、生産者みずから生産基準を意識しながらワインを造るようになり、そのことによって品質の維持・向上が期待される。新設ワイナリーであっても、地理的表示を使用しようとする場合には、定められた生産基準を遵守しなければならないが、また、官能検査に合格する必要があるため、一定の品質は維持されるであろう。したがって、その産地のワインの品質も社会的評価も守られるのである。さらに、地理的表示の指定を受けるにあたって、生産者は、その産地から生まれるワインの特性とは何か、その産地の自然的要因（テロワール）や人的要因はどのようなものか、等々について説明することを求められるのであるが、こうした作業がワインの特性や産地に対する生産者の意識を高める効果をもたらさう。

「日本ワイン」が注目を集め、いくつかの自治体が「ワイン特区」に認定されたこともあって、国内のワイナリー数が著しく増加している⁽¹²⁾。しかし、その一方で、十分な技術をもたないワイナリーによって生産されたワインについて、品質面での不安が囁かれているのも事実である。品質上問題のあるワインが生産され、流通することは、産地の社会的評価、ひいては「日本ワイン」の評価を下げることになりかねない。地理的表示制度の活用が「日本ワイン」の品質向上と地域の活性化に真に寄与するものとなることを期待したい。

注

- (1) 地理的表示「山梨」の指定につき、蛭原健介「地理的表示『山梨』の指定について」明治学院大学法学研究 97 号参照。
- (2) この告示および法令解釈通達につき、詳しくは、蛭原健介「ワインの地理的表示に関する新しい基準について」明治学院大学法学研究 102 号参照。
- (3) 国税庁は、2017 年 7 月 12 日付けで「日 EU・EPA 交渉を通じた地理的表示の保護」の案を公示し、これに対する意見募集を行っている（案件番号 410290041）。
- (4) 本稿は、中央大学共同研究「わが国ワイン産業の社会科学的分析」の研究成果の一部である。また、本稿執筆にあたっては、勝沼ワイナリーズクラブ会員各ワイナリーおよび甲州市産業振興課の協力を得た。この場を借りて御礼申し上げる。

産地の範囲が重複する酒類の地理的表示について

次第である。

- (5) 詳しくは、蛭原健介『はじめてのワイン法』(虹有社, 2014年) 193頁以下参照。
- (6) なお、比較的温暖なワイン生産地域であるゾーンC(地中海沿岸の地域など)では、アルコール分の下限値は9%に設定されている。
- (7) 自然的要因について、地理的表示「山梨」の生産基準では以下のように説明されている。

「山梨県は、西側の県境を走る赤石山脈系の高山群と、南側の県境から北東に伸びる富士火山系の高山群に囲まれた山間地である。海洋の影響が少ないため、梅雨や台風の影響を受けにくく、盆地特有の気候として、日中は気温が上昇するが、朝夕は大きく気温が低下するため、1日の気温差が大きい。

この自然環境により、ぶどうの成育期においては、梅雨による多湿の影響が少なく、成熟期においても台風等による風害や日照不足を原因とする病害が発生しにくい。ぶどうの栽培に適しており、ぶどうの着色や糖度などの品質全体に良い影響を与えている。ぶどう栽培地は、主として富士川の支流流域に沿って広がっている。多くのぶどう栽培地は、花こう岩及び安山岩の崩壊土から成る、土層が深く肥沃で排水も良好な緩傾斜にある。このような好条件を有するため、ぶどうは健全でよく熟し、品種特性がよく維持されたバランスの良いワインとなる。」

- (8) 人的要因について、地理的表示「山梨」の生産基準では以下のように説明されている。

「山梨ワインの生産は、1870年頃から始まったといわれている。当時は、栽培されたぶどうのほとんどが生食用として消費されており、その余剰によりワインの生産が行われていた。ぶどうの栽培量が増加しても、ワインに加工し販売することができたため、農家は過剰生産を恐れずにぶどう栽培に取り組むことができ、ぶどう栽培技術の創意や改善が重ねられていった。これに合わせて、ワインの製造量も増加し、醸造技術も蓄積されていくなどの好循環が生まれ、地域の経済発展を担ってきた。

このようなワイン産業に対しては、明治時代より、政府や山梨県庁、市町村が法的整備や資金支援、品種改良に関する研究開発など様々な支援を行ってきた。現在は、県の機関として山梨県工業技術センターの中にワインセンター、山梨県果樹試験場の中に醸造用ぶどう栽培部門が設置されており、ぶどう栽培やワイン醸造の研究開発のみならず、山梨のワイン製造者に対する技術指導・支援を行っており、高品質な山梨ワインを生産する技術的基盤になっている。また、山梨大学には1947年に発酵研究所(現ワイン科学研究センター)が設置されるなど、更なる研究開発や人材育成に注力している。

日本のぶどう産地はヨーロッパのぶどう産地に比べれば降雨量が多く、山梨県

産地の範囲が重複する酒類の地理的表示について

もぶどうの栽培期間中に雨の影響を受けるが、山梨県のワイン事業者は、垣根栽培のぶどうに傘をかけたり、雨の跳ね返りを防ぐため垣根の高い位置でぶどうを育てるなど、様々な工夫により、品質の高いぶどう栽培を根付かせてきた。

山梨ワインは、魚介類の食事とワインを合わせた際に生臭みの原因となる物質を発生させる鉄分の量が海外で生産されるワインと比べ総じて少ない。これは、山梨県は海洋に面していない地域でありながら、寿司屋が多いなど魚介類の消費を好む傾向があり、このような地域の人々の嗜好に合うよう、ワインの製造工程で工夫が重ねられた結果であるといえる。山梨ワインは和食等の魚介類を材料に用いた食事と相性が良く、山梨県の人々にとって、ワインが身近な飲み物として定着してきた一つの要因といえる。」

- (9) 果実酒等の製法品質表示基準は、「地名のみをその容器又は包装に表示できる」条件として、「原料として使用したぶどうのうち、同一の収穫地で収穫されたものを85パーセント以上使用した場合の当該収穫地を含む地名（表示する地名が示す範囲に醸造地がない場合には、『〇〇産ぶどう使用』など、ぶどうの収穫地を含む地名であることが分かる方法により表示するものとする。この場合において、『〇〇』については、当該ぶどうの収穫地を含む地名を記載するものとする。）」と定めている。地名のみをラベルに表示する場合には、その地名が示す範囲内に醸造所がなければならないという条件である。しかし、法令解釈通達は、「表示する地名が一の都道府県内の地域を示すもの又は都道府県を跨ぐ地域を示すものであって、当該地域を含む市町村内に醸造地がある場合又は当該地域を含む市町村に隣接した市町村（表示する地名が含まれる都道府県内の市町村に限る。）に醸造地がある場合は『表示する地名が示す範囲に醸造地がない場合』に該当しないものとして取り扱う」とし、隣接市町村における醸造特例を認めている。
- (10) 果実酒等の製法品質表示基準は、「表示する地名が示す範囲に醸造地がない場合には、『〇〇産ぶどう使用』など、ぶどうの収穫地を含む地名であることが分かる方法により表示するものとする」としているが、法令解釈通達によれば、「ぶどうの収穫地を含む地名であることが分かる方法」には、「表示する地名にぶどうの品種名を併せて表示する方法（当該収穫地で収穫された単一品種のぶどうを85%以上使用した場合に限る。）」、たとえば、「〇〇シャルドネ」といった表示方法も含まれる。
- (11) 安田まり「フランスワインにおける『オペレーション・ドリジーヌ・コントロール』の意義の変化」明治学院大学法律科学研究所年報27号106頁以下、蛭原健介『はじめてのワイン法』（前掲）79頁以下参照。
- (12) とくにワイナリーの増加が顕著なのは北海道であり、道内のワイナリー数は、2007年に13社であったのが、2017年1月には33社にまで増えているという。

産地の範囲が重複する酒類の地理的表示について

北海道農政部生産振興局農産振興課『醸造用ぶどう導入の手引き』（2017年3月）
3頁参照。