リースリング
写真提供：Deutsches Weininstitut

Vitis Teutonica

ヴィティス・トイトニカ

VOL 16 & VOL 17

ヴィティス・トイトニカ（Vitis Teutonica）は白ワイン用ぶどうとして最高峰と評価されているリースリング（Riesling）種の原種です。

ドイツワインケナークラブ会報

日本ドイツワイン協会連合会設立 25 周年記念号

一般社団法人
日本ドイツワイン協会連合会
Deutsche Wein Gesellschaft Japan e.V.

INHALTSVERZEICHNIS

目　次

Ⅰ．日本ドイツワイン協会連合会歴代会長挨拶・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・3

1．三木達也会長（第 4 代）
2．古賀守 名誉顧問（初代、故人）挨拶文なし
3．浅田勝美特別顧問（第 2 代）
4．小柳才治名誉会長（第 3 代）

Ⅱ．ドイツ側関係機関祝辞・・6

1．在日ドイツ連邦共和国大使館ホルツハウザー参事官
2．ドイツワイン・インスティテュート、ロイレ総裁
3．シュタープ・ドイツワイン女王
4．ブリュノ Wines of Germany 日本代表

Ⅲ．全国のドイツワイン協会、ドイツワイン文化協会よりのご挨拶・・・・・・・・・・・・・・・・・12

1．秋田ドイツワイン文化協会
2．新潟ドイツワイン協会
3．千葉ドイツワイン協会
4．神奈川ドイツワイン協会
5．山梨ドイツワイン協会
6．諏訪ドイツワイン協会
7．浜松ドイツワイン文化協会
8．愛知ドイツワイン協会
9．滋賀ドイツワイン文化協会
１０．大阪ドイツワイン文化協会
１１．広島ドイツワイン文化協会
１２．徳島ドイツワイン文化協会
１３．久留米ドイツワイン文化協会
１４．九州ドイツワイン文化協会

Ⅳ．日本ドイツワイン協会連合会の歴史・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・20

Ⅴ．日本ドイツワイン協会連合会の過去の活動実績・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・22

1．ドイツワインケナー＆ドイツワイン上級ケナー呼称資格制度
2．ドイツワインの日　ドイツワインパーティー
3．ケナークラブの設立、ケナー認定状授与式との合同ドイツワイン会
4．ドイツワインツアー
5．ドイツワインセミナー
6．各種広報事業（連合会紹介パンフレットの発行、ホームページのリニューアル他）
7．在日ドイツ商工会議所主催のジャーマンワイン・フェスティバルへの協力

Ⅵ．日本ドイツワイン協会連合会と連携するドイツワイン愛好団体・・・・・・・・・・・・・・・・・27

1．日独ワイン文化会の設立及び第 1 回ワイン会
2．ケナークラブ解散、ドイツワイン愛好会の発足と第 1 回ワイン会の開催

Ⅶ．ドイツ便り「ドイツワインの 25 周年　気候変動からペット・ナットまで」・・・・・・・・・・29

Ⅷ．日本ドイツワイン協会連合会の 2018 年度新規事業・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・30

1．「ドイツワインの日」ドイツワインパーティー
2．第 1 回ドイツワイン・ブラインドテイスティング・コンテスト 2018
3．ドイツワインセミナー
4．ドイツワインケナー及び上級ケナー呼称資格試験（事前の試験対策講座を含む）
5．ドイツワインケナー及び上級ケナー呼称資格認定状授与式・表彰式及び懇親会
（在ドイツ連邦共和国大使館での上位合格者認定状授与式を含む）

Ⅰ．日本ドイツワイン協会連合会歴代会長挨拶

1．三木 達也会長（第 4 代）

全国の地方ドイツワイン協会の連携組織として日本ドイツワイン協会連合会が 1992 年に設立され、爾来 25 年周年を迎えたこと受けて、このたび 25 周年記念誌を発刊することとした次第ですが、この記念誌に対し、在日ドイツ連邦共和国大使館を始めドイツワイン・インスティテュート（Deutsche Weininstitut GmbH）ならびに Wines of Germany 日本事務所他のドイツワイン関係機関、多数の全国の地方ドイツワイン協会より、祝辞ならびに寄稿文を頂き誠にありがとうございます。昨年 3 月に設立された一般社団法人日本ドイツワイン協会連合会も 1 周年を迎え、併せて皆様と共にこの記念すべき年をお祝いすると共に、さらなる活動のステップとしていきたいと考えておりますので、皆様方のご支援、ご協力をお願いい致します。

私は、2016 年 4 月に小柳名誉会長のご推薦を受け、第四代会長に就任いたしましたが、初代会長の故古賀先生、第二代会長の浅田勝美特別顧問のような著名な方々を元会長に頂く歴史ある連合会の会長として、ドイツワインの紹介・普及にあたれることを光栄に感じております。第二代会長の浅田勝美特別顧問がそのご祝辞の中で記述されている通り、初代会長の故古賀先生のご尽力により当連合会の発足の基礎となるドイツワイン協会が設立され、その後 1992 年に全国の地方ドイツワイン協会の連携組織としての日本ドイツワイン協会連合会の設立へと発展したわけですが、浅田特別顧問、小柳名誉会長のご尽力を得て、ドイツワインケナー及び上級ケナー呼称資格試験制度の開始や「ドイツワインの日』ワイン会の開催等の主要な事業が定着すると共に、今日までに活発な連合会活動が展開されてきていることで、多くの皆様より高い評価を得ておりますことは、大変喜ばしいことと考えております。

現在は、一般社団法人として国内における活動基盤の確立と強化を図ると共に、国内のドイツワイン愛好家をさらに増やすべくドイツワインケナー及び上級ケナー呼称資格試験や「ドイツワインの日』ワイン会、ドイツワインセミナーや和食との相性などのテーマ性のあるワイン会の開催等の各種の活動に加え、本年 1 月の若い方々を対象とした『日独ワイン文化会』の設立に加え、ケナー試験合格者を対象としたこれまでのケナークラブの解散後の受け皿として、近々従前のメンバーをも含むより幅広い方々を対象とした『ドイツワイン愛好会』の設立を予定しております。連合会としては、こうしたドイツワインの紹介・普及活動を通じて参加の皆様にドイツワイン文化への理解を深めて頂くと共に、日独両国の文化交流、国際交流の一翼を担うべく、活発な活動を継続しておりますが、これまでの各種事業を通じた活動により名実共にドイツワイン分野の重要団体としての高い評価を得ていることは大変光栄に感じております。本年度以降更なる活動の幅を広げるべく、今年度内でのドイツワイン指導者や専門家の育成、ドイツワインコンテストの開催（7 月 29 日本選実施）等の活動を展開していく方針です。こうした連合会事業活動に対しては、これまでも在日ドイツ連邦共和国大使館を始めドイツワイン研究所（Deutsche WeiniInstitut GmbH）ならびに Wines of Germany 日本事務所他のドイツワイン関係機関や地方のドイツワイン協会よりも強力なご支援、ご協力を頂いておりますが、連合会としてもさらにドイツワインの魅力を広く国内の皆さんに知って頂くための努力を強化していきたいと考えておりますので，皆様方の更なるご支援、ご協力をお願いする次第です。

2．古賀 守名誉顧問（初代、故人）挨拶文なし

3．浅田 勝美特別顧問（第 2 代）

日本ドイツワイン協会連合会設立 25 周年を昨年迎え、今年その記念誌発刊をされるとのこと、誠におめでとうございます。故古賀守初代連合会会長に引き継ぎ二代目連合会元会長を務めました浅田と申します。

古い話になりますが紙面を借りて「日本におけるドイツワインの黎明期について少し書きます。1964 年に開催された東京オリンピックの頃、私はパレスホテルで働いておりましたが、当時、海外からの国賓を迎える皇居周辺のオークラ、帝国などの一流ホテルでもワインセラーさえ無いような時代でした。私ごとで恐縮ですが 1965 年パレスホテルの日本最初の本格的ホテルワインセラー建設に関わり、その時点で日本最高級ワインリスト作りを模索しておりました。そんな頃、神田にあったシュミト商会の古賀守さんと知己を得たのです。シュミット商会はドイツから日本に初めてレントゲン等医療機器、医薬品関係、また「ライカカメラの輸入元として知られていました。そして当時の薬品担当部長が古賀さんでした。後にシュミット商会の初代ワイン部長になられるのですが、私が洋書でしか見た事が無いような銘醸ドイツワインと出会う事になるのです。ラインガウのシュタインベルガー・シュロスヨハニスベルクやモーゼルの銘醸シャルツホッフベルガーを生まれて初めて実物を見た時は思わず「これは本物だ！」と心震えたことを思い出します。

右より浅田特別顧問、ファスベンダー参事官、小柳名誉会長（2010）

その後、私は 1976 年に（社）日本ソムリエ協会を設立し、初代会長として日本に「ソムリエ」という仕事を定着すべく若きホテルマン達の啓蒙活動に邁進しておりましたが、協会創設期にはドイツワインの指導者として古賀先生には大変お世話になりました。特に 1970 年代にドイツで開催された DWI（ドイツワインの公的広報機関）主催の GWA（ジャーマンワインアカデミー）においては古賀先生による現地での内容の濃いドイツワインセミナーを多くの業界関係者達が受講できたことが後の日本におけるドイツワイン市場の発展につながっていきます。その後、GWA 参加者の有志により 1979 年に「ドイツワインを楽しむ会」が東京に生まれますが、これが後のドイツワイン協会へと発展します。

1980 年代入りドイツワインが日本における輸入ワインの中で通関量第一位となり、全国の主だった都市に GWA 受講者等、有志の方々によるドイツワイン協会が設立されます。そして、古賀さんは日本市場におけるドイツワインの啓蒙活動や、その功績を認められ、1984 年にドイツ連邦共和国大統領からドイツ連邦共和国勲一等功労賞を受章されるに至ります。

そうした時代背景の中、全国各地のドイツワイン協会の代表を発起人として 1992 年に「日本ドイツワイン協会連合会」を設立、古賀守連合会初代会長が就任し、日本市場におけるドイツワインの普及と啓蒙活動、そしてドイツワインを通じて日独国際交流をはかる事を目的に、各地協会のいわば連絡役としての活動を始める事になります。ドイツワイン女王の来日や各種イベントの企画、また啓蒙を目的としたドイツワインコンテストの実施など精力的に連合会活動を続けました。しかし、2003 年春、古賀会長は無念にも急逝され、その後、古参役員の方々からのご推挙もあり、私は二代目会長に就任することになるのです。私の時代の連合会活動については他の機会に譲る事とし、私の知る「日本におけるドイツワインの黎明期」から全国各地にドイツワイン協会が生まれ、その後、日本ドイツワイン協会連合会設立へ至る経緯について述べさせていただき、25 周年記念誌への投稿とさせて頂きます。

4．小柳才治名誉会長（第 3 代）

昨年が連合会設立 25 周年記念に当たり、また昨年は一般社団法人としての新たなスタートを切った年となり、その節目の記念誌を発刊することは誠に喜ばしいと心よりお祝い申し上げます。

私は故古賀守初代会長と浅田勝美元会長とは 1979 年に開催されたドイツのエーバーバッハ修道院におけるジャーマンワイン・アカデミー受講が縁となり、思い返せば偉大なる大先輩の方々との出会いが、私の人生を大きく変える事となりました。と申しますのは、当時私は東京の音楽大学を卒業後、ドイツケルンオペラ劇場の研究生としてドイツに留学中の身で声楽家を目指して勉強しておりました。留学先のケルンからエーベルバッハ修道院のあるラインガウ地域はライン川を遡ればそう遠方でもなく、ワインに興味があった私は一週間ほどのセミナーに現地参加したのでした。そのセミナーに今思うと錚々たるメンバーが参加されていました。古賀守先生が通訳兼講師、ホテル業界の重鎮浅田勝美ソムリエ（後にソムリエ協会設立初代会長）、マスコミではワイン専門誌ヴィノテーク編集長の有坂芙美子さん、ドイツワインインポーターの黒川英作氏（当時八田商店ワイン部長）等など。

これらの方々が日本のドイツワインの創成期に活躍されて現在があることを、私は後世の方々に伝えねばならないと、後に全国各地のドイツワイン協会設立に思いの丈を尽くすことになるのです。

音楽家になる事を夢見た私でありましたがドイツ留学で自分の無才に気付かされ必ずしも良い思い出ばかりではありませんが、ワイン業界への転身も視野に入れながら、気が付いてみたら古賀守先生のかばん持ちのような事をしておりました。ドイツ各地のワイナリーでドイツワインの ABC を学び 1980 年代後半には大先輩方のご指導の下、ジャーマンワイン・アカデミーの通訳をさせて頂いておりました。それに並行し、関西ドイツワイン文化協会（現大阪ドイツワイン文化協会）の設立を皮切りに、九州、中国、四国、近畿、東海、東北地方など各地ドイツワイン協会設立に関わりドイツワイン普及に努めさせて頂きました。これも全国各地のドイツとドイツワインに対する熱い思いを持った皆様があってこその賜物であると、この場をかりて改めて感謝致します。

そして、1992 年日本ドイツワイン協会連合会は誕生します。古賀守初代会長の偉大なるリーダーシップの下、日本市場におけるドイツワインの普及啓蒙とドイツワインを通じて日独国際交流を計る事を目的とした連絡機関設立のため、全国のドイツワイン協会の代表の方々に集まって頂き、日本ドイツワイン協会連合会は生まれました。

私は 2010 年から 2016 年まで三代目連合会長を務めさせて頂きましたが、ドイツワイン冬の時代（低迷期）と重なり、色々とやっても成果に表れずで、私の能力不足と言えばそれまでですが、正直苦労の連続でした。しかし、浅田元会長や黒川相談役の心温まる叱咤激励の下、藤森事務局長はじめ多くの役員の皆様方、有志の方々の応援により、ドイツワインケナー資格称号認定試験実施を毎年続けることができました。成績優秀者の方々にはドイツ現地へ派遣するなど、業界のオピニオンリーダー育成にも努力しました。また、苦い苦しい思い出もあります。2011 年 3 月 12 日の横浜港大桟橋「ドイツワインフェスト」において、前日に起きた東北大震災の影響下、強硬開催を実施した体験は今でも忘れることができません。それから「4 月 28 日はドイツワインの日」の制定など業界の方々に呼びかけて東京をはじめ全国各地でイベントを実施するなど細々とではありますが続けてまいりました。

最後になりますが、私がやった一番の大仕事は三木達也会長を選任したことかもしれません。三木会長は就任して直ぐに連合会の悲願であった法人化を実現し、外務省ご勤務という海外体験豊富な手腕で、次々と新たな方針を民主的にかつ強いリーダーシップで組織をまとめられ全力で邁進されています。その意味で日本ドイツワイン協会連合会の未来は明るいと大いに期待して、記念誌刊行の挨拶とさせて頂きます。

Ⅱ．ドイツ側関係機関祝辞

１．在日ドイツ連邦共和国大使館ホルツハウザー参事官

親愛なる各ドイツワイン協会、日本ドイツワイン協会連合会の会員及び支援者の皆様

日本ドイツワイン協会連合会の創立25周年にあたり、ここに在日ドイツ連邦共和国大使館を代表し、心よりお祝いを申し上げます。

丁度1年前、日本ドイツワイン協会連合会の一般社団法人登記がなされ、対外的にもドイツワイン協会の意義を目に見える形で改めて明確に強調する良い機会となったこと、併せて関係者の皆様の功績を称えたいと存じます。ドイツワインのための長年の活動とご尽力に感謝申し上げます。

皆様にはその活動を通じて、日本でドイツワインへの関心を高めるだけでなく、日本の社会でドイツワインの知識が広まり、評価が高まることにご尽力頂いています。

ドイツは日本と同様、全世界でテクノロジーや機械と結びつけて語られることの多い国です。ドイツの技術ブランドは世界どこでも高い品質と安全のスタンダードの証ですが、これに対しドイツワインは、ドイツ食品・飲料業界の生み出す他の製品と同様、その良さが十分認知されておりません。皆さん誰もがご存知の通り、これは言われのない評価であり、むしろドイツワインこそ多彩な味わいを備え、どんな場面や機会にも合う、他国のワインに勝るとも劣らない力を持っています。

ドイツのトップワインが、日本のワイン愛好家の間でしかるべき地位を占められるよう、共に協力していきましょう。

日本の各ドイツワイン協会そして日本ドイツワイン連合会の皆様には、今後益々のご成功とご発展を心よりお祈り申し上げます。

在日ドイツ連邦共和国
大使館
食糧農業担当参事官
ウルズラ・ホルツハウザー

Grußwort für das Sonderheft zum 25-jährigen Bestehen der Deutschen Weingesellschaft Japan

Sehr geehrte Mitglieder und Freunde der Deutschen Weingesellschaften und des Verbands der Deutschen Weingesellschaft Japan e.V.!

Im Namen der Botschaft der Bundesrepublik Deutschland in Japan gratuliere ich Ihnen sehr herzlich zum 25-jährigen Bestehen der Deutschen Weingesellschaft Japan. Die Eintragung der Deutschen Weingesellschaft Japan als Verband im Handelsregister vor genau einem Jahr hat in der Außenwirkung sehr anschaulich noch einmal die wichtige Bedeutung der Weingesellschaften verdeutlicht und verstärkt. Auch dafür möchte ich allen Beteiligten meine Anerkennung aussprechen. Vielen Dank für Ihre langjährigen Aktivitäten und Ihren Einsatz für den deutschen Wein.
Mit Ihren Aktivitäten setzen Sie sich dafür ein, dass nicht nur das Interesse an deutschem Wein auch in Japan immer weiter wächst, sondern dass auch das Wissen und das Renommée deutscher Weine in der japanischen Öffentlichkeit verbessert werden.
Deutschland, genauso wie Japan, wird weltweit vor allem verbunden mit Technologie und Maschinen. Deutsche Technikmarken stehen überall in der Welt für hohe Qualitäts- und Sicherheitsstandards. Weine aus Deutschland sind dagegen ebenso wie auch andere Spitzenprodukte der deutschen Ernährungs- und Getränkeindustrie weniger bekannt. Sie alle wissen, dass es dazu keinen Grund gibt, und dass im Gegenteil gerade Deutscher Wein mit seiner geschmacklichen Vielfalt in jeder Situation und zu jedem Anlass mit anderen Weinen konkurrieren kann.

Lassen Sie uns gemeinsam daran arbeiten, dass auch deutschem Spitzenwein ein angemessener Platz unter japanischen Weinfreunden zukommt.

Ich wünsche den Deutschen Weingesellschaften in Japan und dem Verband weiterhin viel Erfolg und gutes Gelingen bei all Ihren Unternehmungen!

Ursula Holzhauser,
Referentin für Ernährung und Landwirtschaft, Botschaft der Bundesrepublik Deutschland, Tokyo

2．ドイツワイン・インスティテュート、ロイレ総裁

ボーデンハイム 2018 年 1 月 31 日

親愛なる三木様、そして日本ドイツワイン協会連合会の皆様

日本ドイツワイン協会連合会が 2018 年に設立 25 周年を迎えるにあたり、ドイツワイン・インスティチュート（DWI）はドイツのワイン生産者と共に、連合会に対し、ご挨拶申し上げると共に、心よりのお祝い申し上げます。

日本ドイツワイン協会連合会は 1993 年に設立され、80 年代に設立されたアメリカの German Wine Society と並んで海外では最初のドイツワイン愛好家の団体でした。連合会は、日本におけるドイツワインがその重要度を増大し、人気が拡大している時期に設立されました。連合会は、当初から東京の German Wine Information Service と当時のドイツワイン・インスティテュート社長 Franz Werner Michel 博士による支援や応援を受けていました。さらに日本人の設立功労者といえば明らかに日独友好にも貢献しドイツ連邦功労十字勲章を受章した古賀守博士です。

連合会の設立当時は、ドイツワインにとって日本は最も重要な輸出市場の 1 つで、日本の輸入ワインの中でも 1/4 はドイツ産のものでした。その中でも日本の愛飲家には、ドイツの高品質の口当たりの良い、甘口の白ワインが最も好まれていたようです。その後 1990 年代中頃の日本における赤ワインブーム到来によってまた、アジア市場でもの残念ながらドイツワインのシェアは落ちてしまいましたが、日本のワイン愛好家の皆様の中ではドイツワインは未だに比類なき地位を保っており、これはひとえに連合会のご尽力によるものでした。心より感謝申し上げます。

今日日本で再度ドイツワインが飛躍できるように、我々はこれまで協働してきましたし、今も協働しています。輸出量も安定しており、新規需要が出てきており、モダンなスタイルのドイツワインへの需要も見込まれています。

ドイツワインの生産者は、何世代にも渡って引き継がれてきたドイツのブドウ栽培における千年以上の経験に裏付けられた徹底した品質管理と、製品に対する強い情熱に支えられた改革力により、過去 25 年の間にドイツワインが今日国際的に世界で最高のワインとして数えられるに至りました。

ドイツは、ぶどう耕地面積においては決して大ワイン生産国ではありません。10 万ヘクタールほどのぶどう畑で、世界のワイン生産のわずか 2% を占めるにすぎません。ドイツワインの特徴は、生産量ではなく、その品質と比類なさであり、我々はそれを誇りに思っております。

ドイツは世界最大のリースリング生産地であり、世界の半分以上のリースリングワインを生産しております。ドイツの産地が冷涼な気候であることから、多様で素晴らしい味わいのリースリングワインが生産でき、世界で無比のワインを生産しています。国際的な品評会においてドイツのリースリングワインは定期的に優勝ラインに連なっており、国際的なワイン業界で高く評価されております。

ドイツはピノ・ノワール栽培地でもフランスとアメリカに続いて第 3 位を占めており、ドイツのシュペートブルグダーには国際的に専門家や愛好家からの注目度が高まってきております。

DWI が主導した 2011 年 10 月のロンドンでの比較品評会では、計 20 種の海外産とドイツ産のシュペートブルグンダーワインのなかから、高名な専門家による評価では、上位 10 本中 7 本がドイツ産で占められました。さらに 2013 年に香港で行われた同様の品評会では 10 本中 8 本がドイツ産のものでした。この品評会では審査員は国際的にも有力なアジア人ソムリエとアジア系の専門家によって組織されたものでした。

リースリングはもちろん我々にとって主要品種ですが、その間にドイツでは全体の約 35％が赤ワインになっており、気候変動もあり、かつての「海外の品種」のシラーやメルロー、カベルネ・ソーヴィニヨンといった赤ワイン用品種も増えています。

さらに他の白いブルグンダー品種の、グラウブルグンダー、ヴァイスブルグンダーやシャルドネも年々ドイツ国内での栽培が増加しており、愛好家からの人気も増えております。国内外でこれらの品種によって造

られた辛口ワインが高評価を博し売上も好調で、ドイツワインの新しいスタイルとして評価されています。

さらに他の白いブルグンダー品種の、グラウブルグンダー、ヴァイスブルグンダーやシャルドネも年々ドイツ国内での栽培が増加しており、愛好家からの人気も増えております。国内外でこれらの品種によって造られた辛口ワインが高評価を博し売上も好調で、ドイツワインの新しいスタイルとして評価されています。

ご承知の通り、日本ドイツワイン協会連合会の皆様は、日本でのドイツワインの特別な魅力をメッセージとして国境超えて伝えることに寄与されております。その中でも三木会長や連合会の皆様によって主導された「ドイツワインケナー試験」の導入と実施がこれに貢献しています。この活動に対し、私達は心より感謝申し上げると同時に、さらなる支援をさせて頂きます。

本年も多くの素敵な時間をドイツワインと共に過ごされることをお祈りし、さらに 4 月 28 日東京で行われるドイツワインの日の祭典の成功をお祈りしております。ドイ ツワイン連合会の発展と次の 25 年を祈念してリースリング又はシュペートブルグンダーの良いワインで乾杯しましょう。

敬具

ドイツワイン・インスティテュート
総裁
モニカ・ロイレ
Bodenheim, 31.01.2018

Bodenheim, 31.01.2018
Sehr geehrter, lieber Herr Miki,
liebe Mitglieder der Deutschen Weingesellschaft in Japan,
in 2018 jährt sich die Gründung der Deutschen Weingesellschaft Japan zum 25. Mal. Anlässlich dieses Jubiläums gratuliert Ihnen das Deutsche Weininstitut (DWI) mit allen deutschen Weinerzeugern und sendet hiermit herzliche Grüße und unsere besten Glückwünsche nach Japan.

Die Deutsche Weingesellschaft war mit ihrer Gründung im Jahr 1993 neben der German Wine Society in den USA, die in den 80er Jahren gegründet wurde, eine der ersten Weingesellschaften für die vielen Liebhaber deutscher Weine im Ausland. Die Gründung erfolgte im Zuge der wachsenden Bedeutung und dem zunehmenden Interesse an deutschen Weinen in Japan. Sie wurde von Beginn an vom German Wine Information Service in Tokyo und dem DWI unter der Leitung des damaligen Geschäftsführers Dr. Franz-Werner Michel unterstützt und begleitet. Ein sehr verdienstvoller japanischer Gründer war zweifellos Dr. Mamuro Koga, der sogar das Bundesverdienstkreuz für seine Verdienste um die deutsch-japanische Freundschaft erhielt.
Im Gründungjahr Ihrer Gesellschaft war Japan einer der wichtigsten Exportmärkte für deutsche Weine. Über ein Viertel aller Weine, die Japan damals importierte waren deutscher Herkunft. Dabei bevorzugten die japanischen Genießer vor allem hochwertige deutsche Weißweine in einer harmonischen, lieblichen Geschmacksrichtung. Mit dem Mitte der 1990iger Jahre aufkommenden Rotweinboom in Japan und dem gesamten asiatischen Raum verlor der deutsche Wein leider Marktanteile im japanischen Markt, in den Herzen der japanischen Weinfreunde behielt er jedoch seine einzigartige Stellung, auch durch die Arbeit Ihrer Gesellschaft, die unseren Weinen über all die Jahre die treu hielten. Dafür danken wir Ihnen sehr herzlich!
Es waren und sind unsere gemeinsamen Anstrengungen, die dazu beitragen, dass deutsche Weine heute in Japan wieder im Aufwind sind. Die Exportmengen stabilisieren sich und es gibt eine neue Nachfrage, auch nach den modernen Stilen deutscher Weine. Dem tragen auch unsere Weinerzeuger Rechnung.
Durch eine konsequente Qualitätsorientierung verbunden mit einer jahrtausendealten Erfahrung im Weinbau in Deutschland, die von Generation von Generation weitergegeben wird, mit ihrer Innovationskraft verbunden mit einer tiefen Leidenschaft für ihre Produkte ist es den deutschen Weinerzeugern in den letzten 25 Jahren gelungen, dass deutsche Weine heute international zu den besten Weinen der Welt zählen.
Deutschland ist - was die Anbaufläche angeht - kein großes Weinland. Mit unseren rund 100.000 ha Rebfläche tragen wir nur zu zwei Prozent zur Weltweinproduktion bei. Es ist jedoch nicht die Menge, die unsere Weine charakterisieren, sondern die Qualität und Einzigartigkeit deutscher Weine und darauf sind wir stolz!
Deutschland ist der größte Rieslingproduzent der Welt, Über die Hälfte des Rieslings der weltweit angebaut wird, wird in Deutschland angebaut. Aufgrund unseres kühlen Klimas sind wir in Deutschland in der Lage, Rieslingweine in einer Vielfalt und Finesse zu erzeugen,
die weltweit einzigartig sind. Bei internationalen Vergleichsproben stehen deutsche Rieslinge regelmäßig auf dem Siegertreppchen und werden von der internationalen Weinfachwelt hoch gelobt.
Aber Deutschland ist nach Frankreich und den USA auch drittgrößter Pinot-Noir-Erzeuger und die deutschen Spätburgunder kommen zunehmend auch international ins Bewusstsein von Fachleuten und Weinliebhabern.
In einer vom DWI angeregten Vergleichsprobe von je 20 internationalen und deutschen Spätburgunderweinen in

London im Oktober 2011 mit renommierten Fachleuten kamen sieben der besten zehn Weine aus Deutschland. In einer ähnlichen Probe, die im Januar 2013 in Hongkong stattfand, kamen acht der besten zehn Weine aus deutschen Weinregionen. Sie behaupteten sich gegen eine internationale Weinauswahl asiatische Sommeliers und auch die Jury bestand ausschließlich aus renommierten Weinexperten und -kritiker aus dem asiatischen Raum.
Riesling ist und bleibt natürlich unsere Hauptrebsorte, aber mittlerweile werden in Deutschland auf ca. 35 % der Anbaufläche Rotwein angebaut und der Klimawandel lässt mittlerweile sogar den Anbau von früher ‚exotischen' Rotweinsorten wie Syrah, Merlot und Cabernet Sauvignon zu.
Und auch die anderen weißen Burgundersorten – Grauburgunder (Pinot Gris), Weißburgunder oder Weißer Burgunder (Pinot Blanc) und auch Chardonnay – wurden in den vergangenen Jahren in Deutschland immer stärker angepflanzt und stiegen ebenfalls in der Gunst der Weinliebhaber. Die nationale und internationale Wertschätzung dieser trocken ausgebauten Burgunderweine unterstützt den Absatz und die Reputation der deutschen Weine neuen Stils in aller Welt.
Sie, die Mitglieder der Deutschen Weingesellschaft in Japan wissen dies alles und tragen dazu bei, unsere Botschaften über die Besonderheit unserer Weine in ihrem Land und über die Grenzen hinaus mit zu verbreiten. Insbesondere die engagierte Einführung und Durchführung der „Deutschen Weinkenner Prüfungen", die Sie, Miki-San und die Mitglieder der Deutschen Weingesellschaft in Japan initiiert haben, tragen dazu bei. Dafür danken wir Ihnen auf das Herzlichste und werden Sie hier auch weiter unterstützen.

Für das Jahr 2018 wünschen wir Ihnen und den Mitgliedern viele schöne Momente mit und um den deutschen Wein und eine gelungene Festveranstaltung zum Tag des Deutschen Weines am 28. April in Tokyo. Lassen Sie uns an diesem Tag gemeinsam mit einem guten Glas deutschen Riesling oder Pinot Noir auf die Gesellschaft des Deutschen Weines und die nächsten 25 Jahre anstoßen.

Mit herzlichen Grüßen,
Ihre Monika Reule
Deutsches Weininstitut GmbH

3． シュタープ・ドイツワイン女王

拝啓、日本ドイツワイン協会連合会の皆様

連合会設立25周年を2017/18年のドイツワイン女王として心よりお祝い申し上げます。

連合会の使命の1つとして日本におけるドイツのワイン文化の橋渡し役があります。私は、ドイツワイン生産者と共に、これまで連合会が果たしてこられた25年間のドイツワインへのご尽力に感謝申し上げます。

ワインと文化は一体であり、ドイツでは2千年以上の歴史があります。既にケルト人が自身のぶどうで作ったワインを飲んでいたとされ、さらにローマ人がドイツに規模の大きいワイン栽培をもたらしました。今日でもモーゼルやライン川流域、プファルツでこの時代のぶどう圧搾機が発掘され、見学可能です。それ以来ワイン生産地では無視しえない、著しいく急勾配の畑、絵のように美しいテラス状のブドウ丘陵、そして広々としたぶどう畑の景観が、今日のワイン生産地域の文化的景観を特徴づけています。
しかも、伝統と近代的な発展は、他の地と同様に、この地でも一体化しています。例えばドイツのワイン業界において「ジェネレーション　リースリング」と呼ばれる若手醸造者たちは、目標とするグループを獲得すべく新たな道を進んでおります。彼らは土壌や苗に相応しい伝統的な手法と革新的な技術との結合を実行しています。世界中の栽培地での経験を得し、特別に修行を積んだ醸造家たちが国際的に評価されている最高級のワインを生産しています。これが多数の国際的な品評会での受賞に繋がっています。ドイツワインはかねてより世界の大都市の高級レストランで確固たる中心的な地位築いており、日本でも人気が高まってきております。

連合会に対し、今後のドイツワイン紹介事業が成功裏に行われ、すばらしいワインの時間が持てるよう期待しご挨拶といたします。

敬具

第69代ドイツワイン女王　カタリナ・シュタープ

Sehr geehrte Damen und Herren,
liebe Weinfreunde der deutschen Weingesellschaft Japan,
zu Ihrem 25jährigen Jubiläum gratuliere ich Ihnen als Deutsche Weinkönigin des Jahres 2017/ 2018 von ganzem Herzen.

Eine der Aufgabe der deutschen Weingesellschaft ist die Vermittlung von deutscher Weinkultur in Japan. Gemeinsam mit den deutschen Weinerzeugern danke ich Ihnen für die Mühen, die Sie in den letzten 25 Jahren für den deutschen Wein auf sich genommen haben.
Wein und Kultur – das gehört in Deutschland seit über zweitausend Jahren zusammen. Schon die Kelten tranken Wein aus selbst gezogenen Trauben, doch es waren die Römer, die den Weinbau in großem Stil nach Deutschland brachten. Bis heute sind ihre Kelteranlagen vor allem an der Mosel, dem Rhein und in der Pfalz zu finden und zu besichtigen. Seitdem ist der Weinbau aus Deutschland nicht mehr wegzudenken: markante Steilhänge, pittoreske Weinbergsterrassen und weite Reblandschaften prägen heute die Kulturlandschaften in den Weinregionen. Tradition und moderne Weiterentwicklung gehört aber hier wie überall zusammen:
Der deutsche Weinbau erfährt gegenwärtig eine sehr dynamische Entwicklung durch den stattfindenden Generationswechsel. Die “Generation Riesling“, wie die jungen Verantwortungsträger in der deutschen Weinwirtschaft auch genannt werden, geht neue Wege, um ihre Zielgruppen zu erreichen. Sie verbindet die traditionellen Weinbaumethoden mit innovativen Techniken, welche Böden und Reben schonen. Bestens geschulte Winzer, die auch in anderen Anbauländern weltweite Erfahrung sammelten, stellen Spitzenweine her, die international geschätzt werden. Das belegen zahlreiche internationale Prämierungen bei Weinwettbewerben immer wieder. Deutsche Weine haben längst einen festen Platz in der Spitzengastronomie der Weltmetropolen eingenommen und genießen zunehmende Popularität, auch in Japan.

Für Ihre zukünftige Arbeit mit dem deutschen Wein wünsche ich Ihnen viel Glück, Erfolg, schöne Weinmomente und sende die herzlichsten Grüße.
Ihre Deutsche Weinkönigin　Katharina Staab

4．ブリュノ Wines of Germany 日本代表

ドイツワイン連合会代表三木様、会員の皆様

この 25 年間を振り返り、ドイツワイン連合会がドイツワイン・インスティテュートと共にドイツワインの独自の魅力や品質について日本に広めてきたことに感謝を申し上げます。

かつて日本では、ドイツは白ワインにとって最も重要な国でした。多くの消費者がワインの魅力を最初に発見したのは、初心者の味覚に心地よい、少し甘くて飲みやすいドイツワインからでした。

2000 年の初期頃から状況は急速に変り、新たな生産国が多く市場に現れ世界的に競争が高まるにつれ、ドイツワインの生産者は醸造工程やスタイルを本格的に革新することを余儀なくされました。醸造設備やセラーやラベルを近代的に変え、独創的なマーケティング活動をするジェネレーション・リースリング（若手生産者グループ）のようなワインが主流となり、ドイツワインは早い速度で変化をしています。

そしてその‘今’のドイツワインは、かつてないほど品質が素晴らしい！

国際的なワイン評論家や記者や影響力のある人たちは、ドイツのリースリングやシュペートブルグンダーの、その品質の高さをより一層認識し、評価していることは疑う余地もありません。

彼らのメッセージを日本で消費者やワイン従事者たちに伝えていくために、ドイツワイン連合会のようなきちんと組織化された共同者は大切です。

このような‘新たなスタイルの’ドイツワインは、アジア、特に日本での広がる可能性はとても大きいと思います。それはまずアジア料理との相性が素晴らしいことと誰にでも分かりやすく楽しみやすいからです。多くのドイツワイは、上品で十分な酸と爽やかな味わいで様々なものと相性が良いと言われています。辛口のリースリングを選ぼうが、力強いグラウブルグンダーを選ぼうが、芳醇なシュペートブルグンダーを選ん

だとしても、ドイツワインの美しさは幅広いアジアンスパイスや繊細なゆずの香りにも寄り添うことができ、酸が穏やかな日本料理にも合う懐の広さがあります。このような冷涼気候のワインは多くの他国のワインよりもアルコールが低く飲み易いですし。

改めて、ドイツワイン連合会の 25 年間のドイツワイン普及への貢献に感謝します。そして今後の活動プロジェクトの大きな成功を望んでいます。我々も引き続きサポートをしていきます。

ドイツワイン協会連合会 25 周年おめでとうございます ！

Wines of Germany 日本代表、ロイック ブリュノ

Dear Miki -san, President of the German Wine Society
Dear members of the German Wine Society,
Today we are looking back in gratitude to 25 years of high appreciated involvement and commitment of the German Wine Society Japan to support the German Wine Institute spreading the word about the quality and uniqueness of German Wines in Japan.
At that time Germany used to be the most important country of origin for white wines in Japan. Many consumers have first discovered wine through the easy-going taste – a bit sweeter – which characterized the German offer and delighted the palate of wine beginners.
The situation has radically changed and the world competition with many new comers obliged German producers to operate a real revolution in their wine making process and wine styles since the beginning of the years 2000. Numerous initiatives such as Generation Riesling, wine making equipment and cellar modernization or creative labels and original marketing activities from the wineries have radically transformed the face of German Wines.
The quality of German Wines has never been as good as it is today!
No wonder that more and more international wine critics, reporters and influencers recognize the high quality of German Riesling or Spätburgunder [Pinot Noir].
That's why it is very important for us to have well established partners in Japan like the German Wine Society in order to relay those messages to a maximum of professionals and wine interested consumers.
The potential of those "new" German Wines is huge in Asia and especially in Japan, first of all because they offer amazing wine pairings with Asian Cuisine that everyone can understand and enjoy. Almost all German wines may be considered versatile due to their firm acidity, elegance and refreshing characters. Whether we choose a dry Riesling, a powerful Grauburgunder or a perfumed Spaetburgunder (Pinot Noir), the beauty of German wines is in their ability to pair with a wide range of ingredients, from intense Asian spices to delicate citrus flavors like Yuzu or more neutral dishes with less acidity which Japanese cuisine is rich of. And most of those cool-climate wines have less alcohol than wines from many other countries.
We thank the German Wine Society for its contribution in the past 25 years and we wish a lot of success in its further activities. There are great projects coming up and you can rest assured of our continued support to your association.
Herzlichen Glüchwunsch, liebe Deutsche Weingesellschaft Japan!
Congratulations to the German Wine Society Japan!
Wines of Germany representative in Japan
Loic Brunot

感謝の言葉

ドイツワイン基金（当時）とドイツワイン・インスティテュート（DeustcheWeininstitut GmbH）による
日本ドイツワイン協会連合会の活動に対する長年にわたる以下のご支援に対し、心より厚く御礼申し上げます。

一般社団法人日本ドイツワイン協会連合会　会長　三木達也

1）ドイツワイン基金（ドイツワイン・インスティテュート、DeustcheWeininstitutGmbH）による支援で、2003 年から 2009 年までの間、ケナー試験最優秀者に対してドイツワインツアーへの優待旅行が用意され（上級ケナー試験最優秀者については、2006 年より）、受験生の励みとなりいました。2010 年以降は、残念ながら、ドイツワイン基金日本事務所の閉鎖に伴い同基金よりの支援は途絶えました。
2）その後 2017 年には、Wines of Germnay 日本事務所を通じて、ドイツワイン・インスティテュートより、同インスティテュートがアレンジするジャーマンワイン・アカデミーのプログラムへの参加招聘が得られ、当連合会より推薦のドイツワイン上級ケナー最優秀者がこれに参加することが出来、ドイツワイン知見の更なる研鑽に資することが出来ました。
3）また、2018 年についても、Wines of Germnay 日本事務所を通じて、ドイツワイン・インスティテュートより、セミナー講師レベルを対象としたジャーマンワイン・アカデミーのプログラムへの参加が認められ、当連合会より推薦のドイツワイン専門家が参加でき、貴重なノウハウの蓄積と現地ドイツワイン事情の情報を得ることが出来ました。

Ⅲ．日本ドイツワイン協会連合会と連携する全国のドイツワイン協会、ドイツワイン文化協会よりのご挨拶

1．秋田ドイツワイン文化協会

秋田ドイツワイン文化協会会長　加藤　義規

昨年、日本ドイツワイン協会連合会が設立25周年を迎えられましたこと、改めてお祝い申し上げます。

私共の会は、当初、ワインとおいしいものが好きな人たちが集まり、小柳名誉会長と親交の深かった飯村前秋田ワイン文化協会会長と創めたワイン会でした。それを基に平成17年のドイツ年に秋田にドイツワイン女王を招こう、と会を立ち上げました。前年の平成16年に大曲市、秋田市、横手市でワイン会を開催し、設立総会としました。翌年の女王来秋の6月には秋田市で、百数十名の方々に参加いただきワイン会を盛大に開催しました。それからは、ヴァイオリン、ピアノ、コントラバス演奏やオペラなどとワイン組み合わせて、開催してきました。また秋は月、夏は牡蠣と季節の移り変わりをテーマに、ワインを楽しんできました。

定期的な会としては次の会を開催しております。

○ 桜花ワイン会（ドイツワインの日8日）：桜の名所地の角館を会場にワイン会を毎年開催。

○ デアノイエの会（11月第3金曜日）：小柳名誉会長を囲み、その年の新酒の出来を楽しんでおります。また、小柳名誉会長のお話を会員全員が心待ちにしております。

このように工夫を凝らし開催してきましたがワイン会を通じ、様々人との交流が生まれ、その交流の中でドイツワインの広がりはもちろんですがドイツのことを知りドイツへの親たしみの醸成にもつながっております。これらのことが会員の大きな楽しみになっております。

今後もこの会を継続発展させて参りたく、小柳名誉会長等、本部の役員の方々の支部の行事への派遣やできれば派遣助成などもお願いしたいです。また、講習会を地方でも開催するようにしていただければ、盛り上がること請け合いです。よろしくご支援の程、をお願いいたします。

最後に、小柳名誉会長を始め、連合会の皆様に日頃のお力添えを感謝申し上げますと供に連合会の益々の発展を祈念致します。

2．新潟ドイツワイン協会

新潟ドイツワイン協会会長代行　新田見　登

この度は、一般社団法人日本ドイツワイン協会連合会の設立25周年、誠におめでとうございます。また、歴代の会長並びにスタッフの皆様方に於かれましては、長きに亘り貴重な時間と多大なるご労苦を犠牲にされて運営に当たって来られました事に、厚く御礼申し上げます。地方在住の身と致しましては、日程などの調整がままならず、活動に参加出来ないこと、ワインを愛する一人としては歯がゆくて只々頭の下がる思いで、改めて感謝申し上げます。

連合会の設立に際しては、当時のドイツワイン業界は、情報、知名度、サービス、流通組織など、縦横の関係が一体化されておらずフランスワインに比べ一歩も二歩も遅れを取って、この儘では差が開く一方との危惧感から有志が集まって設立の運びになったと記憶致しております。

生産されるワインの品質自体は他国に比べ群を抜いて高品質な物が多いとは言いながら、収穫量が全世界の1%で、当時国内で広く紹介されていたワインが安価な大衆ワインであったことから、結果的にドイツワイン＝甘く薄っぺらなワインとの印象を与えてしまい

ました。

連合会はその辺りのイメージアップを図り、国内でドイツワインの普及を目指して活動する各地ドイツワイン協会と一緒に、大きな組織としてセミナーや情報交換をして、更には、サービス面や知識面でソムリエ制度とは違った独自のケナー制度を確立し、ドイツワインに対する理解者を多く輩出すると云う壮大な理念の下で発足しました。しかしながら、山で言うならばまだ5～6合目と言ったところです。今後に期待する事は、ケナー制度などの足跡がはっきりとしているものは更なる発展を、そして道半ばでもう一踏ん張りが必要な前述の各地のドイツワイン協会とのジョイントなどは、三木会長のリーダーシップの下、是非、完結に向けて引っ張って頂きたいと思います。また、地方在住のケナーの皆様には、その地域の代表として根を張った活動を行って頂けましたら、多少時間は掛かっても確実にドイツワインの地位向上に繋がって行くと思います。

なお、私ども「新潟ドイツワイン協会は、今年で設立32年を迎えますが、現在は年3回のワインパーティー及びセミナーの開催の他に、並行して3年前より私が実行委員長を務めますビールの祭典「新潟オクトーバーフェスト」にドイツワインを紹介しており、昨年は3社のインポーター様よりブースを設置して頂き、ご来場の皆様にドイツワインをご紹介しました。評判は上々で、将来的にはビールとワインとの立ち位置を逆転させ、「ドイツワインの祭典」となるように、活動を広めて行きたいと思っております。

最後になりましたが、昨年より「一般社団法人として体制新たに出発をされて一年を迎えられたこと、益々のご発展と皆様方のご健勝を祈念致しまして、25周年のお祝いと今後のお願いとさせて頂きます。

3．千葉ドイツワイン協会

千葉ドイツワイン協会　会長　佐藤　恵

1992年5月にドイツワイン愛好家により発足された日本ドイツワイン協会連合会が2017年に設立25周年を迎えられましたこと改めてお祝い申し上げます。

千葉ドイツワイン協会は「地元で気軽にドイツワインが飲みたい！」気持ちを抱いたメンバーにより2010年に発足しました。当初は地元でのドイツワイン会を数回開催していました。　残念ながら地元では持ち込みをできるお店が少ないため、定期的にワイン会を開催するに至っておりません。　その代りに現在はメンバーごとに異なった形で活動に貢献しています。ワインの販売に係る仕事をしているメンバーは、地元の酒屋さんと協力して少人数でのワイン会を開催、ツイッターが得意なメンバーは千葉ドイツワイン協会としてケナー試験にも役立つドイツワインクイズを投稿、また別のメンバーは千葉都民と呼ばれる住民（都内へ通勤している人）と千葉のメンバーでありながらも都内のお店でドイツワイン会を開催するなどです。　今後は地元で良質のドイツワインを扱っている酒屋さんや持ち込みができるお店の情報を提供しながらドイツワインの普及に貢献できればと思っております。

最後になりましたが、連合会の今後のご発展と益々のご活躍を期待しております。

4．神奈川ドイツワイン協会

神奈川ドイツワイン協会会長　北井　康一

昭和の終り頃、東京のドイツワイン協会に加入していた会員の内、横浜から参加している会員が徐々に増加した為、あたかも細胞分裂の如く、横浜にもワイン会を作ろうと言う話になって、YWC（横浜ワインサークル）が発足し、初代会長は樋口伊喜夫さんが務められ、年数回のワイン会を開催していました。私は、平成5年頃に、YWC主催の山梨県のワイナリー見学のバスツアーに初めて参加し、居心地がよかったのか、そのままずっと会員になっています。その後、YWCと言うワイン会は、ドイツワイン中心のワイン会でした

ので、横浜ドイツワイン協会と名称を改め、初代会長は青木正嗣さんがされました。その頃、古賀先生はまだまだお元気で、横浜ドイツワイン協会主催のワイン会で色々ご指導いただき、古賀先生の薫陶を受けた会員も多数現在も残られておられます。

ワールドポーターズに於ける、ドイツワインのセミナーの他、上大岡の「ひまわりの郷」音楽ホールでの長時間にわたる、ドイツ留学記のご講演など、昨日の事の様に記憶しております。終戦間際の昭和 20 年 4 月から 5 月に掛けての、ベルリン市街戦の武勇伝など、今でも大変懐かしく思い出されます。

また、私は、オーケストラの団長も務めておりましたので、毎年、クリスマス会にはミニコンサートとして弦楽四重奏で華を添えました。特に当時、クリスマスソングの弦楽四重奏用のアレンジ楽譜は市販されていなかったため、私が弦楽四重奏用にアレンジし、当日に備えました。また、古賀先生の傘寿・米寿のお誕生会には、私が書き下ろしで「古賀先生のお誕生日の音楽」という弦楽四重奏曲をプレゼントいたしましたら、古賀先生はたいそうお喜びでした。弦楽四重奏のプレゼントというのは、ベートーヴェンの時代は、支援してくれた侯爵や伯爵への贈呈が多く、平成の時代に少し古風なプレゼントとなりました。

その後、神奈川ドイツワイン協会と名称を変更しました。初代会長の樋口伊喜夫さんの後、私が会長を務めさせていただいております。また、日独友好 150 周年記念（名誉総裁は皇太子殿下）の時の大さん橋ホールでの記念音楽会では、大型のオーケストラを組織し、ドイツ国歌の演奏の他、バッハやモーツアルトの作品を指揮しました。

ところで、神奈川ドイツワイン協会は、通常、年 4 回の定例会を持っています。新年会から始まり、春は、大岡川のお花見の屋形船の会、夏は、ドイツワインのコンテストで 1 等賞を取られた、山本広哉さんにお願いして、インターコンチネンタルホテルでのワイン会、そして、年末は、ミニコンサート付きのクリスマス会、といつも大勢の会員さんがご参加下さっております。神奈川ドイツワイン協会は、神奈川県以外に在住の方のご参加も大歓迎です。ご興味のある方は、神奈川ドイツワイン協会までご連絡下さい。

5．山梨ドイツワイン協会

山梨ドイツワイン協会会長　久保寺　孝男

今を溯ること 1993 年 4 月 17 日、「世界一のワイン」という評価を得た白ワイン「シャルツホーフベルガー」を、ドイツで造り続けるエゴン・ミュラーさん（当時 73 歳）が、日本ドイツワイン協会連合会（古賀守会長）などの招きで、山梨ドイツワイン協会を訪れたことがあります。

そして、私のレストランで 1990 年産の自慢のワインを披露してくれました。県内のワインメーカー 16 社とドイツワイン愛好家 40 名は「これが世界一のワインか」とグラスに注がれた香り豊かなリースリングを楽しんだことを思い出します。

エゴン・ミュラーさんは、ザール地域のヴィルティンゲン村で、今も昔ながらのワイン造りにこだわり、素晴らしいワインを造り出すことで山梨の若き醸造家たちの心を捉えました。また、山梨土着の品種である

「甲州種」がラインガウで試験栽培され「ラインガウ甲州」として誕生したことも記憶に新しいところです。今年も山梨ドイツワイン協会では盛大にパーティーを催しています。

エゴンさんが山梨を出立の時に残した言葉があります。「ワイン造りの秘訣は、良い葡萄を育てることに尽きる。葡萄は日陰を嫌うが、唯一手入する農民の陰だけを好む」と、その信念を語ってくれました。その言葉は今でも山梨の「醸造家の標榜」となっています。

6．諏訪ドイツワイン協会

諏訪ドイツワイン協会　会長　木下　勝実

イベントとしては、ドイツワイン入門セミナーを不定期に行っています。会員制度を取っていないので、他の団体の主催するイベントと共催することを主に活動しています。前年以前に行われたのは、「霧ケ峰・山の會」のハイキング、「スノーシュウーの会」のトレッキングなど、と共催で行いました。ドイツワインセミナーと試飲会は、夕食後の団欒を兼ねて、ドイツワイン生 . 産地の地図その他の資料を配布し、ドイツワインケナーを講師として、解説を行い、その後の試飲は 10 種類前後のワインの特徴と品質の解説を加え、ドイツワインの素晴らしさをアピールしています。

昨年の夏に、『南信州新聞社』の編集長が、地元のワイン文化の程度を嘆きながら「南信州のワイン文化の育成につながるような内容を期待しています」というお言葉をかけて頂き、ドイツワインケナーの肩書で、「ワインは文化の泉」というタイトルのエッセーを投稿しています。イラストと共にカラーの文化面に月 2 回のペースで載せて頂いています。

7．浜松ドイツワイン文化協会

浜松ドイツワイン文化協会　平野　浩司

私がドイツワインに魅了された切掛は、1990 年、ツェルティンゲン村のゾンネンベルクの丘で飲んだ、リースリング・アウスレーゼ・トロッケン 1989 の旨さでした。夕方 5 時の黄金の秋の日差しの中、各地の教会の鐘が一斉に鳴り始め、しかもその音が、時間差で輪唱のように山々に重複して聞こえ、溢れ出る感動を覚えたのです。リープフラウミルヒやカッツなどの廉価なドイツワインが市場を席巻していた時代に、ドイツワインの辛口の普及を、その時私は強く心に決めました。

1994 年にワイン会を組織し、他国のワインを交えながら、ドイツワインの辛口を紹介し、1999 年、2001 年、2004 年、2006 年と、ドイツワイン蔵巡りのツアーを企画実行、その間に、浜松にドイツワインの蔵元やワイン女王を招いてのワイン会を多数開催しました。2005 年には、浅田勝美先生のご指導の下、浜松ドイツワイン文化協会を発足。それ以降、ワイン会の名前を「ドイツワイン塾」と改め、ドイツワインに深く特化した内容で、会を充実させました。

しかし、本当の美味しさを味わえる 3,000 円クラス以上のドイツワインよりも、チリやオーストラリアなどの廉価なワインに顧客は目を奪われ、自分の理想のドイツワインの販売量が伸びないこと、また、「ドイツワインは甘いもの」、「ドイツワインは、初心者用のもの」という、根強いワイン市場のイメージを、なかなか払拭できない私は、ジレンマに陥りました。

2009 年 3 月より 1 年間、ドイツワインは何かを、もう一度体に染み込ませるために、渡独。モーゼル、ファルツ、バーデン地域にある 4 つの辛口ワイン蔵に住み込みしながら、極寒気の枝切り作業から、低く長く沈む夕日の中の収穫作業、そして、寸暇を惜しんでケラーマイスターが、夜遅くまで黙々と集中する醸造作業を、真面目で、けれども愉快な外国人労働者と共にしました。そこで、蔵元の生き様を目の当たりにした私は、自分の不甲斐なさを強く自覚し、今後の自分の生き方を探りました。結論としては、ドイツワインの、特に小規模生産者の辛口ワインの販売実績が、何よりも大切であると確信し、2010 年以降は、ワイン会は最小限に留め、訪問販売を中心に、ドイツワインの販売・啓蒙活動に専念しています。

日本で、ドイツの赤ワインを飲む時、私はいつも、そのワインの味の中に、ドイツの台所のスパイスの戸棚を開けた時の香りを見出します。ワインというものは、そこの国の人たちの暮らしに密着した飲み物、いわば、国酒なのだと実感します。そうした意味で、ドイツ人の気質、思考などを、トータルに理解することが、ドイツワインを取り扱う者として大切であると、私は考えています。

8．愛知ドイツワイン協会

愛知ドイツワイン協会　牧野　儀

私は1979年9月から、1984年9月まで旧西ドイツ、ノルトラインウエストファーレン州ギュータースローという町のレストランで働いておりました。2件目に勤めた「ツァ・ディーレ」という名前のレストランには、ワインシュトゥーブが併設され、セラーにはドイツワインを主体にたくさんの種類のワインが置かれていました。その時の経験こそが私のドイツワインに関わるスタートです。

そこで味わった、たくさんの種類の美味しいワインを日本の皆様にも紹介したいと思い、入山ソムリエの手を借りながら現在私が経営する「ツァ・ディーレ」という名前のレストランでお客様に楽しんでいただいております。

当店が開店した1985年当時、名古屋ではドイツワインを中心にお勧めするレストランは皆無に等しく、ホテルのワインリストにも数種類の甘口ワインが載る程度でした。そこで、私がドイツで経験したドイツワインの美味しさと料理に合わせた時の絶妙なハーモニーを是非、名古屋の方にも知っていただきたいと思い現在に至っております。

愛知ドイツワイン協会の会長が経営する店として、今まで何度もドイツから来日されたワインの醸造家の方々やワイン女王をお招きし、名古屋の方々にドイツワインを身近に感じていただけるように活動してきました。最初にワイン女王が来店されたときには、愛知県庁にも表敬訪問致しました。

今後も、もっとたくさんの方々にドイツワインを知っていただくための活動を積極的に実施して行きたいと思っています。そして、当店では季節の食材に合わせた様々な味わいのドイツワインをお客様に積極的に案内していますドイツワインの様々な味わいや料理とのマリアージュを楽しんでおられます。国境を問わない様々なお料理に合わせることのできるドイツワインの多様性には、当店のお客様そしてスタッフもこれからの可能性を感じています。また、ドイツワインはレストランの料理だけではなく家庭で作られるお料理にも気軽に合わせられることも知って頂きたいと思っています。

9．滋賀ドイツワイン文化協会

滋賀ドイツワイン文化協会　溝井　秀次

（一社）日本ドイツワイン協会連合会様、設立25周年おめでとうございます。

滋賀ドイツワイン文化協会が発足したのは1998年のこと。設立に際し、浅田勝美特別顧問、小柳才治名誉会長には大変お世話になりました。この礎があってこそ、20年の長きにわたって続けてこられたことに、ここで改めて御礼を申し上げます。

当会は、とにかく地元のワイン好きな方々に「本物のドイツワインを知って頂くこと」をモットーにしています。毎月、ドイツワインの本当の美味しさ、楽しみ方をもっと知ってもらうべくワイン会（勉強会）を催しています。

最近の活動としては、長年お世話になっている歴年会員を中心としたクラスで、「新進気鋭の醸造家の貴重なワインを試飲する会」と題して、輸入元の方に現地での様子、畑や醸造設備について詳しく伝えてもらい、「世界を驚愕させた最高峰 Pinot Noir ！」という題で、素晴らしい醸造所のシュペートブルグンダーを年

代別で味わいました。醸造所の貴重なDVDも見ながら、同じ醸造所で同じ葡萄品種を使っても、年により色、香り、味わいが微妙に違い、それぞれ素晴らしい味わいを愉しみました。

2018年1月は「新年会」。ここでは「ドイツ伝統の味わい」と称してワイン会を開催しました。伝統ある銘醸ワインの果実味と酸の絶妙なバランスや、ミネラル溢れる味わいを確認しました。昔ながらの味わいにも確実にお客様が笑顔で反応して頂けるのが嬉しいです。新春から、毎月第2土曜日18時から「ケナー試験対策セミナー兼ワイン会（和飲学園）」を再スタートさせます。昨年のケナー試験対策の勉強会では、過去問題を1問ずつ復習していきましたから、今年も「ドイツワインの魅力」を教科書として、地域の皆さんと共に確認しながら学んでいくつもりです。

その他の活動としては、第4土曜日には「プラチナワイン会」と称して、年配者を中心としたワイン会を開き、ここでは勉強というよりもドイツの様々なワインを純粋に楽しんでいます。

地方での発信は微々たるものかもしれませんが、今後も更に、ドイツと日本の良き懸け橋となるドイツワインを大いに広められるよう、努力してまいります。

１０．大阪ドイツワイン文化協会

大阪ドイツワイン文化協会名誉会長　岡本　幸治

昨年は日本ドイツワイン協会連合会が設立25周年を迎えられたとのこと、改めてお祝い申し上げます。

関西に於けるドイツワイン訴求活動の為に、大阪ドイツワイン文化協会が設立されたのは2010年、過去8年間に24回の例会を開催し、延べ618名の参加を頂き活動を継続して参りました。

大阪ドイツワイン文化協会の設立趣旨は、第一にドイツワインの本当の美味しさを日本の方々に知って頂く事、第二に日独文化の相互理解を深める事、第三にワインを通じて日独の人的交流を深める事を基本に進めて参りました。その為に、ドイツワインは甘いという間違った定説を覆し、本当のドイツワインの美味しさを知って頂く為に、出来るだけ沢山のワインを自ら味わって頂き、また、その味を守る為の温度管理や保存方法を御説明して参りました。お蔭様で当初、参加者が10名程度の会として発足致しましたが、会を経る毎に参加者が増え、現在では定員の36名が常に満杯に成る程の御参加を頂いております。

参加者の皆様に御満足頂く為に、単なるドイツワインを楽しむ会ではなく、毎回、特別ゲストとして、ドイツ総領事はじめ、日本国大使、また、経済界にて御活躍の著名な方々の講話を頂き、夫々のお立場からの日独関係についてのお話しを頂いております。また、会を重ねる毎に参加者同士の交遊の場が広がり常連の方々から素晴らしい人々との故知を得る機会であるとお言葉を頂いております。

参加者の中にはドイツと関係の深い日独協会会員の皆様、各界の経営者の皆様、大手企業にお勤めの皆様、また、私が主宰しておりますグリーンワルト財団奨学生等、多彩な方々がおられドイツワインだけでなく、幅広い交流を楽しんで頂いております。今後は関西に在住のドイツ人の方々にも参加頂ける様、一層の情宣活動に邁進する所存でございます。

最後に、いつも素晴らしいワインを提供頂いている日本ドイツワイン協会連合会名誉会長の小柳才治様、ドイツ商事代表取締役の松田耕治様にこの場をお借り致しまして感謝申し上げます。

１１．広島ドイツワイン文化協会

広島ドイツワイン文化協会　大山　晴彦

2014 年 10 月、広島ドイツワイン文化協会が発会式を迎えました。総領事からのお祝いのメッセージが届き、当時の小柳会長、藤森事務局長の来広を得て、ホテルで「秋のワイン会」が開かれ、書道家の安達春汀女史が広島での会長に就任しました。広島の食材を使った料理とドイツワインのマリアージュをホテルにお願いし、乾杯はかの有名なシュタインベルガーであり、とても印象深く想い出に残る記念の日となりました。

年間行事は春の試飲会と秋のワイン会とし、2015 年春にはカジュアルな試飲会がインポーター様の協力の下、30 種のワイン、おつまみワンプレート付き、会費 2 千円、参加 140 名になりました。事務局の㈱イベントさんの「吉山ビュッフェ」が会場となり、既に 3 回開いています。若い人の参加が多く、移動免許を取得して、その場で気に入ったワインを買えるようにもしました。

2017 年は、夏祭的な雰囲気の中で楽しんでもらったので、これからは、自然のある広場や公園なでも企画する予定です。「秋のワイン会」は会費 8 千円で 80 名の参加を目標にします。

2 回目は「和洋中に合うドイツワイン」をテーマとし、ワイン 22 種を用意して、特製ランチョンマットにドイツ生産地と品種の特徴も載せました。広島サーモンの広島レモンマリネ、瀬戸内産太刀魚焼物、広島ハーブ鶏のロースト油林ソースなどと楽しみました。事務局の川中氏によるミニレクチャーや、スカイプでシュペートブルグンダーの収穫真っ最中のドイツ、バーデン地方のフーバーさんと繋げ、一層の盛り上がりをみせました。

2016 年は広島酔心本店で「和食とドイツワイン」。ドイツの辛口白ワインは、先付、向付、焚合、焼物と全て合い、広島もみじ豚ステーキには辛口のロゼと赤ワインの相性が抜群でした。昨年の「秋のワイン会」は広島八丁堀福屋デパート 10 階のレストラン「アンダースカイ」で初冬にグリューワインコーナーを設け、フルコースの料理にバラエティー豊かなドイツワインに舌鼓を打ちました。

今年は 5 年目の活動となり、事務局の団結や店舗活動を通して、ドイツワインをもっと知り、もっと広めて行く文化活動にも、貢献できたらと思っています。

１２．徳島ドイツワイン文化協会

徳島ドイツワイン文化協会会長　龍田　耕造

「日本ドイツワイン協会連合会設立 25 周年」誠におめでとうございます。

思えば徳島ドイツワイン文化協会も発足 10 数年経ちました。発足会には、浅田元名誉会長にお越しいただき多くの方にご参加いただきました。

これまで、ドイツワインの魅力を伝えるべくドイツワインケナーの勉強会や年に 1 回のワイン会を開催いたしました。これからは、毎月第 1 土・日曜日をドイツワイン試飲会とし、興味を持ち親しんでいただけるよう　ドイツワインついて発信して行く予定です。

一般社団法人日本ドイツワイン協会連合会、各ドイツワイン協会の皆様と連携を保ちつつ、少しずつですがドイツワインファンを増やして行きたいと考えております。また、ドイツワイン女王、ドイツワインの生産者が来日して下さることがございましたら、微力ながら多くの方にご参加いただきドイツワインの魅力などについてご紹介させていたく会を催したいと存じます。

発足からこれまでの活動において小柳名誉会長をはじめ各地区の協会の皆様、ドイツワイン輸入業者の皆様にはお力添えいただきましたこと感謝いたしております。

１３．久留米ドイツワイン文化協会

久留米ドイツワイン文化協会会長　石橋　広一

久留米ドイツワイン文化協会はドイツワインの正しい知識と情報を伝達するとともに、ドイツ文化の知識を深め、日独親善と会員相互の親睦と融和を深めることを目的に、2005 年 1 月に発足致しました。

2003 年に私どもが主催したドイツのワイナリー巡りに参加された皆様、約 20 名が発起人となり、設立総会には約 80 名の皆さまにご参加頂きました。当日は小柳才治氏（日本ドイツワイン協会連合会名誉会長）とベートーヴェンワインで有名なケーヴェリッヒ醸造所のオーナー、マルクス・レグネリー氏をお迎えして、ベートーヴェンのワインを楽しむというテーマで盛大な設立総会を開催致しました。

当協会では年に 4 回例会を行なっており、当初は毎回 4 ～ 50 名ほどの皆様にご参加頂いていましたが、最近はやや少なくなり 2 ～ 30 名の皆さまにご参加頂いております。例会では、始めに地域で活動している音楽家の方による演奏を聴き、その後、お料理とドイツワインをお楽しみ頂くという形で毎回開催しています。年会費は 3 千円で入会金は現在頂いておりません。また、例会費（8 千円位）はその都度頂戴致しております。

このところ年々参加者及び会員数が減少してきていますが、一つは会員の高齢化によるもの、二つ目は例会などのマンネリ化によるものではないかと思われます。そのような状況の中でもドイツのワイナリーの皆様や、ドイツワインの女王などにおいで頂く時には参加者が極端に多くなりますので、今後はその辺をうまく利用させて頂けると有難いと思っております。また、今後は初心に戻り会員以外の皆さま向けのドイツワインを楽しむ会や試飲会、さらにはドイツワインの日などに合わせたイベントを企画して、ドイツワインの PR 及び久留米ドイツワイン文化協会への入会お誘いを活発化していきたいと思っています。

最後になりましたが、日本ドイツワイン協会連合会設立 25 周年おめでとうございます。今後の更なるご発展を希望しております。

１４．九州ドイツワイン文化協会

九州ドイツワイン文化協会代表　吉井　景廣

九州ドイツワイン文化協会は東京（関東地区）、大阪（関西地区）、名古屋（中部地区）に続き 1985 年（昭和 59 年）10 月 27 日全九州地区として設立しました。

思えば、ドイツワインケナーの試験も当初は地区予選がありました。特に当時、ソムリエの方々のドイツワインの知識及び試飲の機会が乏しく、協会で何度も講習会を開き、一人でも多く本選（東京）に行けるように開催しておりました。お陰で何人もの方がワイン・ケナーに合格した事は喜ばしい事でした。協会は支部の大分県中津市で、2000 年 7 月より年 3 回（7, 11, 3 月）の例会を現在開催しております。出席者は毎回 25 人超の盛大な会合です。

今後、できれば連合会ワイン（連合会オリジナルラベル）などやお勧めのワインなどの情報が欲しい遠隔地の協会です。

Ⅳ．日本ドイツワイン協会の歴史

1．日本ドイツワイン協会連合会設立までの経緯

1979 年	ドイツで毎年開催の「ジャーマンワイン・アカデミー」に参加の 20 数名が帰国後「ドイツワインを楽しむ会」（会長古賀守先生）創設
1981 年	「ドイツワインを楽しむ会」が発展して「ドイツワイン協会」が設立される
1991 年	設立 10 周年記念行事としてドイツワインコンテスト開催
1992 年 5 月	全国のドイツワイン協会代表による第 1 回総会開催地方協会との連絡機関として「日本ドイツワイン協会連合会」発足
2003 年	「日本ドイツワイン協会連合会」主催のドイツワインケナー呼称資格認定制度が創設され、以降毎年実施される
2012 年	4 月 28 日を「ドイツワインの日」と制定 2017 年現在、ドイツワインンケナー資格保持者累計 1,398 名、上級ケナー資格保持者累計 1,776 名に達す。
2017 年 3 月	一般社団法人日本ドイツワイン協会連合会として登録。

2．日本ドイツワイン協会連合会の歩み

黒川　英作顧問

（1）1979 年ドイツ広報センターより、ドイツ国営醸造管理所が開講している German Wine Academy の受講ツアーに日本人グループとして参加したのが全ての始まりでした。その後、写真交換会よりドイツワインを楽しむ会に発展し、81 年には German Wine Academy 上級コースを受講するツアーが行われました。帰国後、これまでに参加された多くの方々と共にドイツワインの親睦会が頻繁に開かれるようになったことから、ドイツワイン広報センターと相談し、この年古賀守先生を会長に、「ドイツワイン協会」が設立されました。

左より古賀先生、アンブロージー博士、小柳名誉会長（1987）

（2）1983 年にドイツワイン広報センターの後援の下、ドイツワイン輸入業各社の協力により、ホテル・ニューオータニでドイツワイン協会設立祝賀会が盛大に開催され、84 年からは古賀ドイツワイン文化セミナー（6 ヶ月コース）が毎年実施されました。この頃はやや甘口の白ワインが持て囃され、ドイツワインは各国に比べ最大の輸入量を誇っていました。

ところが、1985 年に突然、不凍液事件が発覚し、ドイツワインに不凍液、ジエチレングリコールが混入されたことが明るみに出て、毒入りワインとして報道されたため、厚生省よりドイツワインの販売は禁止されてしまいました。この最悪の事態に、古賀先生は厚生省と折衝し、安全確認の結果、販売を再開、その後のことも鑑み、日本輸入ワイン協会が設立され、古賀先生が会長となりました。このようなドイツワインに対する長年の功労が認められ、古賀先生はドイツ連邦共和国大統領より、一級功労賞十字勲章を授与されました。しかしながら、その後の人々の好みは一気に辛口ワインに移っていきました。

ジャーマンワイン・アカデミー参加者と古賀先生（1986）

（3）1986 年にはモーゼル葡萄生産者協同組合モンスハウゼン理事長より、ラインラントファルツ州の後援、ドイツワイン広報センターとの協賛により、ドイツ文化会館 OAG ホールで、第 1 回「ドイツワインコンテスト」が開催され、優勝者は German Wine Academy に招待されました。その時の優勝者は東京會舘の越田さんでした。1988 年の第 3 回「ドイツワインコンテスト」は東急ホテルで開かれ、戸田モト子さんが優勝し、初めての女性ということで注目を浴び、後に「女性だけでドイツワインを楽しむ会（Edel-Blumen）が設立されました。その後、各地より参加者が増え、ドイツ大使館の農林参事官の助言もあり、4 年に一度の行事となりました。この「ドイツワインコンテスト」は、各地で参加者を集めて予選

ドイツを訪ねた浅田特別顧問と
古賀先生（1987）

を行うため、ドイツワイン愛好者と販売業者が中心となり、全国、北は北海道より南は沖縄まで、各地にドイツワイン協会が設立されました。

（4）1991 年、霞ヶ関の東海クラブで、ドイツワイン協会 10 周年記念行事として、ドイツワインフェスティバルが開催され、第 4 回「ドイツワインコンテスト」ドイツワインコンテストが行われました。丁度、バブル崩壊により、それまで輸入業社は法人会員として協賛金を納めて頂いていましたが、各社よりの会員辞退を続出したため、古賀会長より今迄の協力に謝し、全ての協賛金を辞退することになりました。
1992 年には全国のドイツワイン協会代表が一堂に会して、新たに地方協会との連絡機関としての「日本ドイツワイン協会連合会」が発足し、第 1 回日本ドイツワイン協会連合会総会が開かれ、23 の地方ドイツワイン協会が参加しました。今までのドイツワイン協会は東京ドイツワイン協会として存続することとなりました。その後、北海道、札幌、岩手、いわき、横浜他の各協会は、国内のドイツワイン需要の低迷による影響下で、解散ないし休眠状態化し、2016 年には、東京ドイツワイン協会が同協会の都合で、連合会から退会し、2018 年 5 月現在、16 協会と連携を保っています。

（5）連合会がドイツワインの普及に努力していた 2000 年にドイツ公使として新任されたシュライダー閣下は、日本のドイツワイン市場と連合会及び各地のドイツワイン協会の活動をよく理解され、翌年、ドイツワインの資格試験の提案案をされまし。約 1 年の準備を重ねて、ワインをよく知る人（Kenner）という意味での「ドイツワインケナー」の資格が決定され、その呼称資格認定試験が初めて実施しの運びとなり、2003 年にドイツワイン・インスティテュート協賛の下、ドイツ大使館からは日比谷のプレスクラブを会場として提供して頂き、同時にドイツワインコンテストを同時開催した、第 1 回ドイツワインケナー呼称資格試験が実施されました。ケナー試験合格者には認定状とバッジが授与され、最高得点者 2 名は German Wine Academy と銘醸ワイン訪問の旅に招待されました。この年には初代古賀会長が急逝され、2 代目会長には元ソムリエ協会会長の浅田勝美氏が就任されました。

（6）「日本におけるドイツ年 2005 / 2006」には、連合会の全国的な記念行事として、ドイツワイン・インスティテュート協力の下、ドイツワイン女王を迎え、日本列島縦断試飲会を行いました。そして、2006 年には「ドイツワインケナー」よりレベルの高い「ドイツワイン上級ケナー」及び長年に亘りドイツワインの普及に貢献された方に対して「ドイツワイン名誉ケナー」の称号授与する制度が創設され、大使館のご好意により大使公邸で授与式も行われました。2006 年にドイツワインケナー資格保持者の親睦とドイツワイン普及を兼ねた「ドイツワインケナークラブ」が発足し、第 1 回ドイツワイン会が OAG ホールで開かれ、翌年、会報誌『Vitis Teutonica』が発行されました。

（7）2009 年に、ドイツワイン・インスティテュートの出先機関、ドイツワイン基金が日本から撤退しため、ケナー試験成績優秀者の招待旅行は連合会のみの主催として実施され、その後ケナークラブのドイツワインツアー優待旅行として引き継がれました。同年 3 代目会長に元声楽家でドイツワインに詳しい小柳才治氏が就任されました。

（8）2011 年 3 月での「日独交流 150 周年」には、連合会主催、大使館、ドイツワイン・インスティテュートの後援、輸入業各社の出展、ドイツよりワイン女王や醸造家も多数来日し、横浜の大桟橋ホールで 1,500 名の記念大パーティーを 3 月 12 日に計画しましたが、前日の東北大震災により、交通は遮断、通信も不通となり中止の連絡ができず、大混乱の中で開催したため、多くの参加者に関係者にたいへんご迷惑をお掛けしました。当時、震災後は電力不足により華やかな行事は自粛されました。2012 年新たに Golden Week と German Wine と頭文字が同じであること、古賀先生の命日に当たる 4 月 28 日を新たに「ドイツワインの日」と定めた記念行事として、連合会主催の「ドイツワインの日」ドイツワインパーティーが高輪プリンスホテルで盛大に開催されました。

（9）2016 年の役員改選で在独 20 年のドイツを知り尽くした元大使、三木達也氏が 4 代目会長に就任され、連合会創設 25 周年の節目となった 2017 年には、これまで単なる愛好家団体であった連合会を「一般社団法人日本ドイツワイン協会連合会」として登記、発足させ、新たに活動を始めたところです。

Ⅴ．日本ドイツワイン協会連合会の過去の活動実績

（具体的な連合会の組織、活動内容等の詳細については、HP をご覧ください。）

1．ドイツワインケナー及びドイツワイン上級ケナー呼称資格制度

ケナー試験（2014）

（1） 日本ドイツワイン協会連合会では、2003 年からドイツワインケナー呼称資格制度を創設し、ドイツワインの愛好家を対象に広くドイツワイン、ドイツ文化の啓蒙を目的として、「ドイツワインケナー呼称資格認定試験」を開始しました。20 歳以上の方であれば、どなたでも受験でき、日本語だけの試験ですが海外からの受験生も加わっています。愛好家だけでなく、ホテルやレストランのソムリエからインポーターや酒屋などワイン関連の仕事にされている方々からも多くの受験者があり、この資格制度に対し高い評価を得ております。このような形でドイツワインの専門家を育成することにより、日本ドイツワイン協会連合会の目的である日本におけるドイツワインの紹介、並びにドイツワイン文化の普及に少なからず貢献していると確信しており。2006 年には、ドイツワインケナー試験に合格された方向けに、さらに高度な知識を要求される「ドイツワイン上級ケナー呼称資格認定試験」に挑戦する道も開かれました。さらに、10 年以上にわたってドイツワイン、ドイツ文化に精通し、人格、識見に優れた方で、当連合会の審査委員会の審査を経て認定された方には「ドイツワイン名誉ケナー」の栄誉が授与される制度も創設されました。

（2） このドイツワインケナー試験は、毎年 6 月募集開始、10 月試験実施、11 月合格者発表・認定式開催の日程で行われ、受験申込者にはテキスト『ドイツワインの魅力』と試験前の「試験験対策講座」案内が配布されています。ドイツワインケナー試験は、筆記試験、ワインのブラインドテストから構成されています。2011 年からは受験者の便宜のために試験前の「試験対策講座」（表 1：試験対策講座）が開催されており、テキストの解説を中心として詳しい説明に加え、2016 年からは試験に使用されるドイツワインの試飲とその解説も加えられ、受験者から好評を得ています。日比谷のプレスクラブを会場として始められたこの試験も、その後、御茶ノ水の連合会館（旧総評会館）に移され、受験者数の増減に変化がありましたが、2013 年以降はからは毎年受験生が増え、2 教室を使うまでに拡大しています（別表 2. 参照）。ドイツワインケナー試験の受験者が使用するテキストは、当初はドイツワイン基金の印刷物を使用していましたが、同基金の事務所が日本から撤退して以降は、連合会独自のテキストとして 2011 年から『ドイツワインの魅力』を発行しておりますが、これは岩本順子さんの「ドイツワイン・ナビゲーターの内容をテキスト用にアレンジし、北嶋裕さんの用語解説、DWI 発表に最新情報を加えて、編集されており受験者より好評を得ています。（表 1）

セミナーでの山本講師

表 1：ドイツワインケナー呼称資格試験対策講座

2011 年 9 月 1 日	アットビジネスセンター大手町	46 名	北嶋裕・小柳才治
2012 年 9 月 10 日	アットビジネスセンター大手町	48 名	藤森　朗
2013 年 8 月 31 日	連合会館	28 名	藤森　朗
2014 年 9 月 7 日	アットビジネスセンター東京八重洲通り	50 名	北嶋　裕
2015 年 9 月 6 日	アワーズイン阪急　大井町	50 名	北嶋　裕
2016 年 9 月 4 日	アワーズイン阪急　大井町	50 名	北嶋裕・山本広哉
2017 年 9 月 3 日	アワーズイン阪急　大井町	70 名	山本広哉
2017 年 9 月 3 日	TKP ガーデンシティ　大阪	21 名	小柳才治

ドイツワインケナー、ドイツワイン上級ケナー金バッジと認定状

（3） ドイツワインケナー及び上級ドイツワインケナー合格者には、それぞれのケナー認定証、ケナー金バッジ及びケナー資格証明書が授与されています。（表 2）また、それぞれの合格者に対する認定状等の授与を行う認定式が毎年 11 または 12 月にワイン会と合わせて実施されています（2016 年まではケナークラブのワイン会との合同開催）。2017 年から認定状授与式は連合会のみの主催となりました。3.（3）参照。

表 2：ドイツワインケナー及び上級ドイツワインケナー受験者数・合格者数一覧

	年度	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	合計
ケナー	受験者	161	147	154	120	100	95	117	152	104	85	104	129	128	146	158	1739
	合格者	101	127	113	87	64	60	99	88	83	65	82	100	104	127	98	1398
上級ケナー	受験者		41	47	46	54	39	35	39	42	38	41	48	40	47	72	629
	合格者		28	30	23	34	27	24	33	30	28	28	36	34	11	12	378

（4） ケナー試験最優秀者には、当初、2003 年から 2009 年までドイツワイン基金の支援を得てドイツワインツアーへ優待旅行が用意され（上級ケナー試験最優秀者については、2006 年より）、受験生の励みとなっていました。その後 2010 年にはドイツワイン基金の支援が途絶えましたが、2010 ～ 2015 年までは連合会の資金で、優待旅行が継続されましたが、資金手当上の困難から、現在では連合会によるこの優待旅行は実施されていません。ただし、ドイツワイン・インスティテュートより支援が得られる際に、連合会よりドイツワイン上級ケナー最優秀者に対してのみ、ドイツワイン・インスティテュートがアレンジするジャーマンワイン・アカデミーのプログラムへの参加を推薦しています。

2．ドイツワインの日（4 月 28 日）

ドイツワインの日を制定（2012）

（1） 2012 年、Golden Week と German Wine の頭文字が同じであることから「ゴールデンウィークにジャーマンワイン」を合い言葉にドイツワインを飲む機会を増やそう、との趣旨から、古賀守先生の命日にも当たる 4 月 28 日が「ドイツワインの日」に定められました。

表 3：「ドイツワインの日ドイツワインパーティー」開催実績

	開催日	開催場所	参加者数
第 1 回	2012 年 4 月 28 日	グランドプリンスホテル高輪	257 名
第 2 回	2013 年 4 月 28 日	ホテルグランパシフィック LE DAIBA30F『スターロード』	136 名
第 3 回	2014 年 4 月 28 日	八芳園	95 名
第 4 回	2015 年 4 月 28 日	八芳園	99 名
第 5 回	2016 年 4 月 28 日	八芳園	115 名
第 6 回	2017 年 4 月 28 日	八芳園	92 名

（2） 2012 年のドイツワインの日制定記念祝賀会は、グランドプリンスホテル高輪「プリンスルーム」で、ファスベンダー参事官、モーゼルワイン女王マリア・ザイラー（Maria Sailer）さんをお招きし、各ドイツワイン輸入業社がブースを出して 257 名が参加する盛大な親睦会となりました。会費は毎回 10,000 円のまま、翌年から連合会主催となり着席式で、2013 年の第 2 回ドイツワインの日ドイツワインパーティーは、会場のホテルグランドパシフィック・台場「スターロード」に 136 名が参加して開催されました。翌年からは白金八芳園に会場を移し、毎年の恒例行事として定着しており、多くのドイツワイン愛好家の皆様にご参加いただいています。（表 3）。2018 年の「ドイツワインの日ドイツワインパーティー」は、第 7 回目となります。

3．ドイツワインケナークラブの設立と ドイツワインケナー呼称資格認定式との合同ドイツワイン会

（1） 2009 年、ケナー試験合格者をメンバーとする会員組織である「ケナークラブ」が、連合会の内部組織として設立されました。このケナークラブは、会員の親睦と一般の方へのドイツワイン普及を兼ねた活動を行うことを目的としており、主な活動のひとつとして、ケナークラブ主催のワイン会、上記 1.（4）のケナー試験最優秀者のドイツワインツアーへの優待旅行に合わせたツアーのアレンジ（ケナークラブメンバーも参加）です。また、ケナー試験合格者の認定状授与式においては、ケナークラブ主催のワイン会も同時開催の形で実施されてきました（表 4 参照）。

2009 年の第 1 回では、前半に渡辺正澄博士による「料理とワインのピタピタ理論」セミナー、後半にはケナー及び上級ケナー合格者に認定状とバッジの授与式が執り行われ、上位 10 名にはインポーターからご協賛いただいたワインが副賞として贈呈される形で実施され、その後の懇親会では参加者は料理と共にドイツワインを賞味する内容のプログラムで開催されました。

2010 年の第 2 回認定式を兼ねたワイン会では、ヴァイオリンの佐藤久成さん、ピアノの寿明義和氏をゲストに迎え、ベートーヴェンのヴァイオリンソナタ第 5 番《春》、ワーグナーの楽劇《ニュルンベルクのマイスタージンガー》より〈懸賞の歌〉そして、サラサーテの《ツィゴイネルワイゼン》を演奏して頂き、大いに盛り上がりました。

その後、認定状授与式＆ワイン会は 2016 年までは毎年ケナークラブ主催で行われましたが、2017 年以降は連合会主催となりました。

（2）その他、ケナークラブ主催でレストランへのドイツワインの持ち込みによる「ドイツワインとの相性を楽しむワイン会」を毎年 2 月に開際してきた他、春秋の年 2 回代々木公園でドイツワインまたはおつまみを持参して、青空の下でドイツワインを楽しむピクニックも継続しました。（表 4.）

表 4：連合会・ケナークラブ主催ワイン会開催実績

	日付	場所	参加者	イベント	
1	2009 年 11 月 21 日	ドイツ文化会館　赤坂	97 名	認定状授与式	渡辺正澄セミナー
2	2010 年 11 月 13 日	ドイツ文化会館　赤坂	60 名	認定状授与式	Vln. 独奏会
3	2010 年 12 月 4 日	今朝（すき焼）新橋	11 名		
4	2011 年 2 月 21 日	フランツィスカーナー 六本木ヒルズ店	28 名		小柳才治ミニセミナー
5	2011 年 9 月 14 日	ヴィア・ジョーヴェ・クアトロ　大阪	20 名		小柳才治ミニセミナー
6	2011 年 11 月 27 日	ビヤステーション恵比寿	72 名	認定状授与式	小柳才治ミニセミナー
7	2012 年 2 月 27 日	ビッテ（ドイツ料理）溜池山王	29 名		
8	2012 年 12 月 2 日	水響亭（洋食）銀座	48 名	認定状授与式	小柳才治ミニセミナー
9	2013 年 2 月 25 日	リースリング（ドイツ料理）西新宿	28 名		
10	2013 年 12 月 1 日	レーゼンヴァルト　表参道ヒルズ	48 名	認定状授与式	小柳才治ミニセミナー
11	2014 年 2 月 16 日	ドイツワインバーゆううん赤坂	18 名		
12	2014 年 11 月 30 日	ビヤステーション恵比寿	63 名	認定状授与式	小柳才治ミニセミナー
13	2015 年 2 月 7 日	新宿つな八　つのはず庵（天麩羅）	22 名		志村久弥社長
14	2015 年 5 月 9 日	代々木公園	17 名	ピクニック	
15	2015 年 10 月 24 日	代々木公園	22 名	ピクニック	
16	2015 年 11 月 29 日	八芳園　CEDER（フランス料理）	39 名	認定状授与式	表彰式
17	2016 年 2 月 6 日	柿傳（会席）新宿	20 名		
18	2016 年 5 月 14 日	代々木公園	21 名	ピクニック	
19	2016 年 9 月 4 日	代々木公園	14 名	ピクニック	
20	2016 年 12 月 4 日	八芳園　CEDER（フランス料理）	51 名	認定状授与式	表彰式
21	2017 年 3 月 11 日	ケーニッヒ本店（BBQ）武蔵小金井	11 名		
22	2017 年 10 月 7 日	代々木公園	17 名	ピクニック	※春は雨天のため中止
23	2018 年 2 月 3 日	菊谷　大塚別亭（蕎麦）	11 名		

お刺身にワイン（2016）

（3）2017 年には在日ドイツ連邦共和国大使館の特別のご好意で、ドイツワインケナー及びドイツワイン上級ケナー呼称資格合格者の内、成績上位入賞者 18 名に対して、同大使館内で、ホルツハウザー参事官及び三木会長より直接認定状を授与する特別の計らいがありました。そして、八芳園で認定状授与式及び同時開催の祝賀ワイン会も盛大に開かれ、豪華ワインの抽選も行われ、参加者は合格を喜び合っていました。（表 5）

表 5：連合会主催の上位入賞者認定状授与式及び祝賀ワイン会

1	2017 年 11 月 24 日	在日ドイツ連邦共和国大使館　東京	18 名	上位入賞者認定状授与式
2	2017 年 11 月 26 日	八芳園　CEDER（フランス料理）	51 名	認定状授与式及び祝賀ワイン会

在日ドイツ連邦共和国大使館での上位入賞者認定状授与式

上級ケナー 1 位　渕田 英理さん

4.　ドイツワインツアー

ドイツワインツアー（2012）

（1）　上記 1. 4）のケナー試験最優秀者の優待旅行招待においては、連合会側より航空券の手配と訪問先のホテルの予約だけ行い、現地でのアテンド等は行われていませんでした。英語もドイツ語もできない人には自助努力によるワイナリー等の見学を求められ困難を伴っていたことから、2010 年以降については、連合会の内部組織として設立されていたケナークラブ主催でワイン産地の葡萄畑と醸造所を巡るドイツワインツアーがアレンジされ、別掲の表の通り、2016 年まで毎回異なる地域へのツアーが計画・実施されました。

表 6：ドイツワインツアー実績

	日付	行き先	参加者	参加費
1	2011 年 10 月 9 日（日）～ 15 日（土）	ドイツぶどう収穫体験・ワイナリー見学ツアー（モーゼル）	10 名	350,000
2	2012 年 6 月 10 日（日）～ 16 日（土）	バーデン＆ファルツ・ワイナリーツアー	10 名	319,800
3	2013 年 9 月 1 日（日）～ 7 日（土）	旧東ドイツ・ワイナリーツアー	13 名	319,800
4	2014 年 7 月 5 日（土）～ 11 日（金）	アール＆ミッテルライン・ワインツアー	14 名	329,800
5	2015 年 9 月 11 日（金）～ 18 日（金）	ナーエ＆ラインヘッセン・ワインツアー	12 名	339,800
6	2016 年	ヘッシッシェ・ベルクシュトラーセ&ヴュルテムベルクワインツアー	中止	349,800

5.　ドイツワインセミナー

（1）　日本ドイツワイン協会連合会及びケナークラブでは、各種のワイン会に加え、ドイツワインセミナーを開催してきました。以下開催実績は、別表 5 の通りです。

（2）　セミナーの内容について簡単に言及すれば、

①　第 1 回は、単に書物の勉強だけではなく、渡辺正澄博士のピタピタ理論に従って、実際に料理を一口食べてからドイツワインを飲んでの相性や、鰻の蒲焼きに山椒粉とレモン汁を足すと 2009 Piesporter Michelsberg Riesling QbA にも、2010 Kendermann Pinot Noir QbA にもよく合うことを確認できました。

渡辺正澄博士（2010）

②　第 2 回は江上佳奈美先生（江上料理学院）から、ドイツワインに合う料理を習い、海の幸のハーブマスタード　ドレッシング和え、鶏もも肉の和風こんがりロースト、簡単シュペッツレ　自家製　塩漬け豚肉のソースを自分たちで作って味わう体験が出来ました。

料理教室（2012）

③　第 3 回は北嶋裕さんから、ワイン法の歴史から、近年の欧州連合（EU）のワイン市場改革に伴うワイン法の改正や、ドイツ高品質ワイン醸造所連盟（VDP）の格 付けシステムの問題点、今後の展望など詳しく解説して頂きました。

④　第 4 回も同じく北嶋さんから、地質の違いがワインにどのような味わいをもたらすのかを Riesling だけ

試飲をして実感できました。

ビオセミナー（2015）

⑤　第５回は講師に上野久美さん（ワインキュレーション株式会社のバイヤー）をお迎えし、日本庭園の見えるお座敷で、現地の畑や醸造設備を見て歩いたビオやビオディナミのお話と共にワインを試飲しました。

⑥　第６回は、理学修士（海洋地質学）を修め 家業を継いだ飛騨高山の「坂本酒店」店主、坂本雄一さんをお迎えして開かれ、タオルを広げてそれを縮める際の皺を地層になぞらえ、地図を確認しながら各地の畑の石を見て、同じ造り手の畑違いのワインを試飲しました。

⑦　第７回はドレスデン在住の沼尻慎一さんを講師に迎え、統一後変貌した旧東ドイツのワイン産地の興味深い話と共に、ワイン４種を試飲しました。

藤森朗ケナークラブ顧問（2017）

⑧　第８回は藤森朗ケナークラブ顧問より、和食の歴史から本膳料理の説明を聞き、お弁当を食べながら、ドイツワインを合わせて、相性を考えました。

⑨　第9~11回の３回のシリーズで、山本広哉ケナークラブ副会長より、2016年度版テキストを用い、「ドイツワイン概要」「葡萄の育つ環境」「ドイツワイン法とVDPの格付け」について説明を行いました。

表７：ドイツワインセミナー開催実績

	日付	会場	人数	講師	表　題
1	2011年７月３日	ニュートーキョウ 数寄屋橋本店	15	渡辺　正澄	ピタピタ理論セミナー
2	2012年７月８日	江上料理学院（市ヶ谷）	16	江上佳奈美	ドイツワインに合う料理教室
3	2013年７月６日	連合会館（御茶ノ水）	50	北嶋　裕	ワイン法セミナー
4	2014年６月29日	恵比寿レコールデュヴァン	24	北嶋　裕	地質によるリースリングの多様性
5	2015年６月27日	涼亭　清澄庭園内	14	上野　久美	ビオに就いて
6	2016年６月29日	モリモトハウス　人形町	16	坂本　雄一	ドイツ葡萄畑の地質
7	2017年２月12日	横浜グランドインターコンチネンタル・ホテル	26	沼尻　慎一	旧東ドイツ地方のワインの魅力に迫る
8	2017年６月17日	今朝（新橋）	13	藤森　朗	和食とドイツワインの相性
9	2017年６月25日	アワーズイン阪急　大井町	14	山本　広哉	ドイツワインの概要
10	2017年７月30日	アワーズイン阪急　大井町	14	山本　広哉	産地の特徴と品種の分布
11	2017年８月26日	アワーズイン阪急　大井町	14	山本　広哉	ドイツワイン法とVDPの格付け

６．各種広報事業

（1）ケナークラブ会報作成及び配布（Vol. 1.～16.17合併号まで）

ケナークラブ設立後の2010年に、連合会及び地方ドイツワイン境界の活動報告・予定等に加え、ドイツワインに関する最新情報を掲載した、ドイツワインケナークラブ会報『Vitis Teutonica』を年２回発行し、連合会、ケナークラブ会員、地方協会、ドイツワイン関係機関等に配布しました。このケナー誌は、2018年３月末でのケナークラブの解散と共に、「日本ドイツワイン協会連合会設立25周年記念号」（16.17合併号）として発行し休刊とします。

（2）日本ドイツワイン協会連合会紹介パンフレットの発行

これまで連合会を紹介する資料がなかったことから、ドイツワインケナー試験の概略紹介と申込用紙を掲載した「日本ドイツワイン協会連合会紹介パンフレット」を2,000部作成し、各方面に配布、連合会の紹介、PRに努めました。

（3）連合会ホームページのリニューアル

連合会ホームページの内容の一新と充実を図るべくリニューアルし、連合会の活動報告、予定、ドイツワインに関する参考情報等を掲載し、ドイツワインの紹介、PRに努めています。

７．在日ドイツ商工会議所主催のジャーマンワイン・フェスティバルへの協力

ジャーマンワインフェスティバル（2013）

毎年秋に東京と大阪で開かれる、在日ドイツ商工会議所主催の「ジャーマンワイン・フェスティバル」に、一般社団法人日本ドイツワイン協会連合会はドイツワイン上級ケナー資格保持者や役員を派遣して、お客様にドイツワインを注ぐと同時に、ドイツワインの魅力を伝えています。

Ⅵ．日本ドイツワイン協会連合会と連携するドイツワイン愛好団体

（詳細については、連合会 HP をご覧ください）

１．日独ワイン文化会の設立及び第１回ワイン会の開催

（1） 一般社団法人日本ドイツワイン協会連合会の組織として、特に若い方々（20 ～ 40 歳）を中心にドイツワインの美味しさと素晴らしさを知ってもらい、さらにワインを通して日独の文化交流を推進する目的で、日独ワイン文化会が設立されました。

（2） 2018 年 1 月 27 日（土）、東京ドイツ文化センターに於いて、日独ワイン文化会の設立及び第 1 回ワイン会を開催されました。ドイツ人を含む 20 歳～ 40 歳の 23 名の若年層の方々を中心に、山本広哉講師を迎え、「ドイツと日本を代表するブドウ品種」をテーマに、普段なかなか飲み比べる機会の無い日本とドイツで造られた甲州、リースリング、ケルナーの 3 品種を比較し、さらにはワインに合うハムやチーズ、パンなどと共にテイスティングを楽しむことが出来ました。

また、後半からはクイズ大会を開催。日独ユースネットワークの高橋会長進行の下、ドイツに関する雑学やワインの問題などが出題され、6 チームが豪華景品を賭けてチーム一丸となって対決しました。

ワイン講座にクイズ大会と盛り沢山の内容で、大盛況の内に終えました。今後も若年層の方にドイツワインの魅力が伝わるイベントを企画して参ります。次回は 2108 年秋を予定しています。

２．ケナークラブ解散、ドイツワイン愛好会の発足と第１回ワイン会の開催

（1） ドイツワインケナークラブはその設立以降、毎年新たに 100 名以上の資格保持者が誕生する中で、ケナークラブの会員数は 100 名前後とほぼ増加することなく推移し、新たに加入する会員もワイン会、試験対策講座、受験料の割引を念頭に置いた入会が殆どであり、約 3 割の固定会員を除いて、毎年残りの約 7 割が入れ替わっている現状があったこと、また、ケナークラブの活動が会員相互の交流に大きく役立っておらず、ドイツワイン愛好家の拡大に資していないこと、会員割引によるケナー試験や対策講座への参加者の増加は見込まれるものの、割引価格による二重価格設定が事務作業を繁雑化してしまっていること、会員の絶対数の増加が見込めないことから、当初計画していたケナークラブ本来の目的であるドイツワイン愛好家を増やすためのよりよい活動には繋がっていないことなど、多くの問題点が生じ、現状のままの形でのドイツワインケナークラブの運営の意義が薄れているとの判断がされました。

（2） このため連合会内の組織としてのドイツワインケナークラブは、2018 年 3 月 31 日をもって解散し、これに伴い、爾来発行してきた会報誌『Vitis Teutonica』は 25 周年記念誌の発行をもって、休刊することとし、新たに、元ケナークラブ会員を含めた 20 歳以上の一般の誰もが参加できるワインの愛好会として、本来の趣旨であるケナー資格者の自由なドイツワインの知見向上や相互交流のために活動ができる組織として、連合会の連携組織としての「ドイツワイン愛好会」を新たに設立することとなりました。

（3） この「ドイツワイン愛好会」は、連携組織としての当連合会のつながりを維持していくために、会長には当連合会の佐藤恵副会長が担当します。活動計画や運営については、「ドイツワイン愛好会」の会員が中心となり、自主的に活動計画を策定し、年会費は徴収せず、行事ごとに必要な会費を集める形とし、ドイツワイン愛好会の活動予定や行事への参加者の募集については、連合会 HP に紹介すると共に、Facebook にイベントを立ち上げ、案内や募集を行っていく予定です。また、これまでの会報誌『Vitis Teutonica』に掲載してきような記事内容は、連合会の HP に載せていくこととしています。

（4）ドイツワイン愛好会主催　第 1 回ワイン会 「ドイツワイン・ピクニック」

2018 年 5 月 12 日（土）、12 時より 15 時まで代々木公園で、これまでケナークラブで開催していた「ドイツワイン・ピクニック」を引き継ぎ、ドイツワイン愛好会の主催となりました。

お天気にも恵まれ、これまで最も多い 28 名が参加

し、それぞれが持ち寄ったドイツワイン 18 本、ドイツ系品種で造られた日本のワイン 1 本、そして、隣のサンドイッチとシャンパーニュの会と交換したシャンパーニュ、合計 20 本が空きました。ワインを持って来ない人は、手作りのおつまみや揚げたてのメンチカツなど多彩な料理を用意してくださり、戸外でドイツワインを楽しみました。

（5）ドイツワイン愛好会主催　第 2 回ワイン会
立食形式の軽食とドイツワイン 5 種をじっくり楽しみます。
日時：2018 年 6 月 30 日（土）12：00 ～ 14:00
場所：オスモ＆エーデル社　東京新宿ショールーム（新宿駅より徒歩 5 分）
http://osmo-edel.jp/showroom/tokyo_shinjuku/
会費：4,000 円（事前振込）
申込先：決まり次第お知らせします

急勾配の葡萄畑（ミッテルライン）

シュペートブルグンダー

写真提供：Deutsches Weininstitut

Ⅶ．ドイツ便り「ドイツワインの 25 周年

気候変動からペット・ナットまで」

ドイツワイン連合会発足 25 周年に当たり、今一度、ドイツワインの 25 年を振り返ってみようと思う。ドイツ・ワインインスティトゥートの統計資料によると、25 年前の 1993 年は「非常に良い」ヴィンテージだ。「中くらい」のヴィンテージは 1991 年が最後で、その後は「良い」か「非常に良い」ヴィンテージばかり。ワイン造りの北限だったドイツの環境は、この頃を境に変わりはじめた。

1990 年代までは、ミュラー・トゥルガウ、ケルナー、バッフス、ショイレーベ、フクセルレーベなど、ドイツ独自のぶどう品種がまだ多く栽培されていたが、現在、これらの品種は激減している。代わりに台頭してきたのが、南西に隣接するフランスのぶどう品種だ。今では、シャルドネ、ソーヴィニヨンブラン、メルロー、シラー、カベルネ・ソーヴィニヨン、カベルネフランなどがドイツで栽培されていても、誰も驚かなくなった。今日、ドイツを代表するワインはリースリングとピノ種になっている。

赤白の比率や味わいの傾向も、この 25 年で激変した。1990 年の時点では、ドイツで生産されるワインの約 84％が白ワインだったが、2015 年では約 65％。今やドイツワインの 3 分の 1 が赤ワインである。1990 年には、辛口ワインは約 24％、中辛口は約 20％生産されていたが、2015 年には辛口が約 46％、中辛口が約 23％で、辛口系の割合が 69％に達した。ドイツワインの 3 分の 2 以上がすでに辛口系なのである。

赤ワインの増加、辛口ワインの増加のほかに、エクスレからテロワールへの移行という大きな変化が起こった。ワインの品質を糖度基準に判断する時代は終わったのである。ビオワインの栽培面積も着実に増加し、推定 8000 ヘクタールに達していると言われる。VDP 会員醸造所をはじめとする、高品質に拘るワイナリーではビオはスタンダードになりつつあり、ビオディナミ農法を取り入れる醸造所も増えている。並行して、ビオ認証の有無を問わないナチュラルワイン（ドイツ語でナトゥアヴァイン）という潮流も生まれた。「オレンジワイン」「アンフォラワイン」などは、この文脈で語られることが多い。

スパークリングワインの分野でもこの四半世紀にいくつもの大きな動きがあった。ヴィンツァー・ゼクトでは、シャンパーニュと同一品種を使用し、シャンパンに比肩する高品質のものが登場するようになった。最も大きな旋風を巻き起こしたのは「セッコ（Secco）」の登場だった。1990 年代初頭にドイツでプロセッコがヒットしてから、炭酸注入したパールワイン（ペティヤン）を「セッコ」と称するようになり、ゼクト税が必要ないこともあって、生産量が激増した。2009 年にはドイツワイン法に「クレマン」の条項が定められ、ドイツ版「クレマン」がデビューした。

最近では、ロワールやジュラで造られている「ペット・ナット（ペティアン・ナチュール）」がドイツでもブームになりつつある。「ペット・ナット」はメトード・リュラル（田舎風製法）と言われる世界最古のスパークリングワイン製法で造られる。メトード・リュラルの醗酵は 1 回だけ。圧力タンク内で自然の甘さを残して仕上げるアスティはこのカテゴリーのワインだ。

メトード・リュラルのスパークリングワインは、ゼクト生産の第一人者、ゼクトハウス・ラウムラントのフォルカー・ラウムラントが、「フロール・ドゥー（Fleur Doux）」という製品を 1999 年から生産している。彼はデザートに合わせる甘口スパークリングワインの需要に直面し、甘口ゼクトを生産するのではなく、ナチュラルな甘さを生かしたドイツ版アスティの生産に踏み切った。

同じメトード・リュラルでも、「ペット・ナット」の場合は、発酵途中の残糖のあるワインをボトル内で完全発酵させるものだ。その多くはナチュラルワインやビオワインの生産者によるもので、スキンコンタクトを行い、自然の酵母で発酵させるケースが多く、「オレンジゼクト」と言われたりする。ただ「ペット・ナット」はコントロールが難しいワイルドなスパークリングワインで、ボトリング時の残糖値により内圧もまちまち、デゴルジュマンも自由。ファルツのブラント醸造所やラインヘッセンのギースラー醸造所などがリリースしているが、現状では生産者自身も試行錯誤中。今後が楽しみなカテゴリーだ。

文／岩本　順子

Ⅷ. 一般社団法人日本ドイツワイン協会連合会の 2018 年度新規行事予定

1.「第 7 回ドイツワインの日」ドイツワインパーティー（4 月 28 日） ※ 91 名参加

日　時：2018 年 4 月 28 日（日）19 時より、白金八芳園
参加費：10,000 円

挨拶する三木会長

2．第 1 回ドイツワイン・ブラインドテイスティング・コンテスト 2018（7 月 29 日）

一般社団法人日本ドイツワイン協会連合会では、連合会設立 25 周年記念及び一般社団法人設立 1 周年記念として、下記の要領で、「第 1 回ドイツワイン ブラインド テイスティング コンテスト 2018」を開催します。

ドイツワインの魅力への関心を高め、テイスティングを通じてより広く多くの皆さんに、その魅力を知っていただく機会を提供するため開催するもので、多くのドイツワイン愛好家の応募、参加を期待しています。

『第 1 回ドイツワイン ブラインド テイスティング コンテスト 2018』（7 月 29 日）概略

	日時	参加費
予選受付	2018 年 4 月 8 日（日）～ 5 月 13 日（日）18 時まで	3,240 円
送金先	ゆうちょ銀行　口座記号番号　00180-1-387948 一般社団法人日本ドイツワイン協会連合会	
入　金	2018 年 5 月 14 日（月）15 時まで	
ブラインド テイスティング ワイン該当産地	アール／ミッテルライン／モーゼル／ラインガウ／ナーエ／ラインヘッセン／ファルツ／バーデン／ヴュルテンベルク／ヘッシシェ・ベルクシュトラーセ／フランケン／ザーレ・ウンストルート／ザクセン	
ブラインド テイスティング ワイン参考葡萄品種	リースリング／ジルヴァーナー／ヴァイサーブルグンダー／グラウブルグンダー／ゲヴェルツトラミナー／ショイレーベ／ミュラー・トゥルガウ／バフース／ケルナー／シュペートブルグンダー／レンベルガー／トロリンガー／ポルトギーザー／ドルンフェルダー等	
予　選	2018 年 5 月 19 日（土）～ 6 月 8 日（金）21 時締め切り	
本選出場者発表	2018 年 6 月 17 日（日）	8,640 円
本選・決勝	2018 年 7 月 29 日（日）東京ベイ有明ワシントンホテル	
公開決勝観戦の受付	2018 年 6 月 11 日（月）～ 7 月 13 日（金）（ＨＰ上で受付）	3,240 円

3．ドイツワインセミナー（6 月 24 日、8 月 26 日、9 月 30 日）

会　場	公益財団法人　日独協会　会議室 〒 160-0016 東京都新宿区信濃町 18 番地マヤ信濃町 2 番館
日　程	6 月 24 日（日）アドバンスコース、8 月 26 日（日）基礎講座Ⅰ、9 月 30 日（日）基礎講座Ⅱ
時　間	14:00 ～ 15:30
定　員	各回 16 名
会　費	アドバンスコース　￥8,640 基礎講座 2 回シリーズ　￥12,960（2 回分）※ワイングラスを各自 2 脚ご持参ください。
講　師	山本広哉（一般社団法人日本ドイツワイン協会連合会理事）
内　容	①アドバンスコース（中・上級者向け） 「リースリングの個性～ 13 地域の比較～」辛口リースリングテイスティング
	②基礎講座Ⅰ（2 回シリーズ） 「ドイツワイン概略、産地の特徴と品種の分布」品種別テイスティング
	③基礎講座Ⅱ 「ドイツワイン法と VDP の格付け」等級別テイスティング

4．ドイツワインケナー及び上級ケナー呼称資格試験（事前の試験対策講座を含む）

対策講座　2018 年 10 月 7 日（日）14 時より、阪急アワーズイン大井町　講師：山本広哉
　　2018 年 10 月 8 日（月・祝）13 時より、TKP ガーデンシティ大阪　講師：小柳才治
試 験 日　2018 年 10 月 28 日（日）14 時より、TKP 渋谷カンファレンスセンター

5．ドイツワインケナー及び上級ケナー呼称資格認定状授与式・表彰式及び懇親会

（在日ドイツ連邦共和国大使館での上位合格者認定状授与式を含む）
上位合格者認定状授与式　2018 年 11 月 22 日（木）頃を予定、在日ドイツ連邦共和国大使館
合格者全員対象認定状授与式・表彰式＆懇親会　2018 年 11 月 25 日（日）を予定

ドイツの主要ぶどう品種 2015 年・2016 年

Rebsorten / Grape varieties	2015		2016		Veränderung seit 1995 / Change since 1995 (ha)	
	ha	%	ha	%	plus	minus
Riesling	23.596	23,0	23.700	23,1	416	
Müller-Thurgau	12.736	12,4	12.623	12,3		10.773
Grauburgunder	5.947	5,8	6.179	6,0	3.608	
Weißburgunder	4.973	4,8	5.161	5,0	3.031	
Silvaner	4.977	4,9	4.926	4,8		2.571
Kerner	2.792	2,7	2.702	2,6		4.574
Chardonnay	1.764	1,7	1.884	1,8	1.761	
Bacchus	1.732	1,7	1.715	1,7		1.421
Scheurebe	1.414	1,4	1.407	1,4		2.182
Gutedel	1.136	1,1	1.138	1,1		174
Traminer	918	0,9	965	0,9	123	
Sauvignon Blanc	894	0,9	956	0,9	956	
Elbling	521	0,5	513	0,5		611
Ortega	495	0,5	475	0,5		759
Huxelrebe	478	0,5	459	0,4		940
Weißweinsorten gesamt	67.074	65,4	67.518	65,9		14.695
Spätburgunder	11.784	11,5	11.787	11,5	4.174	
Dornfelder	7.868	7,7	7.741	7,6	5.918	
Portugieser	3.246	3,2	3.064	3,0		1.376
Trollinger	2.280	2,2	2.230	2,2		296
Schwarzriesling	2.058	2,0	1.995	1,9		121
Lemberger	1.846	1,8	1.859	1,8	940	
Regent	1.917	1,9	1.847	1,8	1.840	
Merlot	619	0,6	639	0,6	639	
St. Laurent	643	0,6	631	0,6	563	
Acolon	476	0,5	468	0,5	468	
Domina	380	0,4	376	0,4	267	
Cabernet Sauvignon	364	0,4	374	0,4	374	
Cabernet Mitos	311	0,3	306	0,3	306	
Cabernet Dorsa	254	0,2	254	0,2	254	
Dunkelfelder	272	0,3	251	0,2	54	
Frühburgunder	254	0,2	248	0,2	192	
Rotweinsorten gesamt	35.469	34,6	34.975	34,1	14.704	
Best. Gesamtrebfläche	102.544	100,0	102.493	100,0		

編集後記

ケナークラブ解散に伴い、この会報『Vitis Teutonica』もこの 25 周年記念合併号で休刊となります。今号は在日ドイツ連邦共和国大使館を始めとするドイツワイン機関関係者、そして、各地のドイツワイン協会から写真と寄稿をいただき、過去を振り返り、今後を見据える記念号らしいものとなりました。改めて関係者の皆様に厚く御礼申し上げます。引き続き、当連合会の各種事業にご協力、ご支援をお願い申し上げます。A.F

会　報「Vitis Teutonica vol. 16, 17 合併号」
日本ドイツワイン協会連合会設立 25 周年記念号
[発行日] 2018 年 5 月 31 日
[発行所] 一般社団法人日本ドイツワイン協会連合会
Verband der deutschen Weingesellschaften Japans e.V.
〒 140-0014 東京都品川区大井 1-24-5
大井町センタービル 7 階　株式会社ニチコミ内
[TEL / FAX] 050-3786-6150 / 050-3737-1220
E-mail:info@dwgjp.com　http://www.dwgjp.com
[発行者] 三木 達也

資料提供：Deutsches Weininstitut

一般社団法人日本ドイツワイン協会連合会

Verband der deutschen Weingesellschaften Japans e.V.

ドイツワイン生産地域　出典：Deutsches Weinistitut