

美味しいワインが勢揃い！

第22回全日本民医連消化器研究会

in山梨NEWS vol.3 2025年8月発行

2026年3月14日（土）12：00 - 3月15日（日）12：00

3回目となる今回は厳選された逸品ワインについてご紹介します。

ワイン初心者から愛好家まで楽しめるラインナップ！

ワインに興味がある方は、ぜひ一度足を運んでみてください！

01

一升瓶ワイン

山梨県では明治9年にワイン用ブドウの試験農場が作られました。その後、大正13年ごろに一升瓶が普及すると一升瓶に詰めたワインが各農家で作られるようになり、酒税法ができる1938年まで、農家は余ったブドウを使ってぶどう酒を作っていたのである。しかし戦後西洋化が進み、イギリスの基準である750mlワインが主流になると、山梨県以外の場所では一升瓶ワインは見られなくなってしまったのです。

甲府駅2階のワインセラーにも1500円くらいから売っています。

お土産に是非。湯飲み茶わんで飲むのが通です。



02

ブドウの種類

白：甲州 1186年（平安時代）に山梨で見つけられました。2004年にヨーロッパブドウ（ベニフェラ系統）と同じDNAを持つことがわかり、2010年より「KOSHU」のブランドでEUに輸出されています。

赤：マスカット・ベリーA 1929年新潟で開発、現在国内生産の約8割が山梨です。

筆者（小西院長）は甲州をお勧めします。

03

甲府盆地

昔、社会で学んだと思いますが扇状地です。北米プレート、ユーラシアプレート、フィリピン海プレートがもぐりこんでいる珍しい土地で、川水の成分が異なり、違う場所で栽培するとミネラルが違うブドウが出来ます。

1. 勝沼（甲州市）
大菩薩が源流、花岡岩の砂地
2. 一宮（甲州市）
御坂山系の土と富士山の火山灰
3. 山梨（山梨市）
西沢渓谷からの花岡岩
4. 穂坂（韮崎市）
黒富士岳と茅ヶ岳の火山灰で粘土質

降水量が多いと薄い味わいのブドウに、少ないと濃厚な味わいになります。同じ甲府盆地でも、勝沼はアミノ酸が多く旨味の多い料理と相性が合い、穂坂のブドウはミネラルが少なく酸が多くレモンに合う料理に相性が良いと言われます。

お問い合わせ先

事務局：佐竹宏治

（甲府共立病院 医局担当副事務長）

〒400-0034 山梨県甲府市宝1-9-1

TEL：055-226-3131 FAX：055-226-3124

Email：minsyoken@s.yamanashi-min.jp

k.satake.y.min@gmail.com

