



こーひーぶれいく

## ワイン・山形・C14

櫻井 敬久

Sakurai Hirohisa

ワインに造詣があるわけでは無い。赤ワインが好きだが安いものしか飲めない。子供のころ巖窟王やジャン・バルジャンの物語の中にぶどう酒（ワインとは書いてなかった）がパンと一緒に出てきていたと思う。見知らぬ外国の生活になんとか憧れた。正月に赤玉ポートワインが食卓に出て試したが、子供心に本物のぶどう酒とは違うようだと思った。後年、13世紀頃できたポルトガル最古のコインブラ大学で放射線検出器のセミナー講演の際、ポルトワインを教えてもらった。お土産に持って帰って飲んだとき、甘さからポートワインのモデルはこれかと思ったが定かではない。

高校生の夏だったか、キャンプにぶどう酒とパンをもって行ってテントの中で飲んだのがワインの初体験である。あとで先輩に見つかり叱られたが山登りでは遭難に備えてもっていくのだと反論をした。国産ぶどう酒だがワイナリーは憶えていない。「サトヤ」という名前が頭の片隅に残っている。

35年前になるが山形大学に着任し、秋に大学の近くの河原で行う学生コンパの芋煮会にワインの一升瓶が出てきた。迂闊にも山形でワインを生産していることを初めて知った。葡萄とぶどう酒は、甲州だと思い込んでいたらしい。今、こんなことを口走ったら出羽の国の人々に袋叩きにされてしまう。一度だけ記憶が飛んだことがある。この一升瓶ワインだ。

山形はサクランボに代表される果物や果実的野菜の王国である。庄内メロン、尾花沢スイカ、村山盆地のサクランボ、葡萄、リンゴ、置賜地方の葡萄、ラフランス等である。養蚕が斜陽化して桑の代わりに果実栽培が広がったと聞いた。自宅の庭にサクラ

ンボの苗木を植えて15年ほど、ついでみにくる山鳥と競って楽しんだ。2年前から西瓜に挑戦している。扇状地の伏流水、きれいな空気、火山灰地、夏の暑さと冬の雪が相まって美味しい果物ができるのだろうと勝手に思っている。

さて、山形新幹線で米沢盆地に入り赤湯駅を過ぎると山の斜面一面に葡萄棚が広がっている。県南の置賜地方には古くからのワイナリーも多く明治期創業のワイナリーもある。10年ぐらい前にラジオで第二次世界大戦の戦時下、山形県下では軍需物資としてぶどう酒が生産されていたと聞いたことがある。Webで検索してみると、音波探知の素子として圧電効果のあるロッシェル塩（酒石酸ナトリウムカリウム）をぶどう酒の酒石酸から得るためであったと会社概要に書いてあった。国税庁ホームページの資料にもこのようなワイン生産と税の関係が歴史として紹介されている。なお、件の会社概要に戦後ポートワインの原酒を下請けとして造っていたとあった。検索をして得した気分になった。

C14は宇宙線が大気に衝突して生成される放射性核種なので、地球全体に分布している。山形に居ながらグローバルなC14分布を測定できないかと横着なことを考えた。C14は、 $^{14}\text{CO}_2$  となって光合成により葡萄にも蓄えられる。世界中のワインを集めて測定すれば、ヴィンテージが記してあるので1年の時間分解能でC14の地球濃度分布が得られる。山大には高性能液シンとAMSがあるので測定できる。当時、大学院生のNさんがワインを蒸留してアルコール抽出して測定の基礎特性を調べた。測定データを貯めて放射性炭素の国際会議に発表した。たまたま、開催場所がパリで、発表を始めると聴衆がニヤニヤしていた。ワインの中には収穫年以前のものも混ぜているものもあるようだ。山形ワインはスペイン産と同様なC14濃度であった。チリ、ペルー、オーストラリア、南アフリカなど南半球のC14濃度はみな高かった。北半球の地域的化石燃料効果が示唆される。

(放送大学山形学習センター)