



駐日ブルガリア大使館

在来品種復活で市場に新風
山梨大学との学術連携で人材交流も

取材・文 宮田渚



山々に囲まれたブルガリアのブドウ畑。ストルマ渓谷にある「ヴィラ・メルニック」ワイナリー。

ブルガリアの地でのワイン造りは6,000年前にさかのぼる。古代トラキア人の時代には酒神ザグレウスへの信仰が生まれ、これがギリシャ神話のディオニュソスになったとされる。各地で発掘される黄金の酒器は、紀元前の高度な醸造技術を物語っている。

「ワイン文化は国民生活に深く根ざしています。ヨーロッパで唯一、9月15日に新学年が始まるのも、家庭でブドウ収穫の手伝いが終わってからという伝統に基づくものです」と、駐日ブルガリア大使館一等書記官のベタル・ニコラエフさん。

長い歴史の中で、ブルガリアワインは幾多の困難を乗り越えてきた。14世紀後半からのオスマン帝国支配、19世紀独立後のフィロキセラ禍、そして社会主義時代の画一的な大量生産体制。1989年の体制転換を機に、ようやく品質を重視した真のワイン造りが始まった。

現在ではワインの年間生産量は約1億t、輸出比率は40%を誇る。日本への輸出は総生産量の3.6%を占め、アメリカ、英国に次ぐEU圏外での重要輸出先だ。

「300以上のワイナリーが存在し、今で

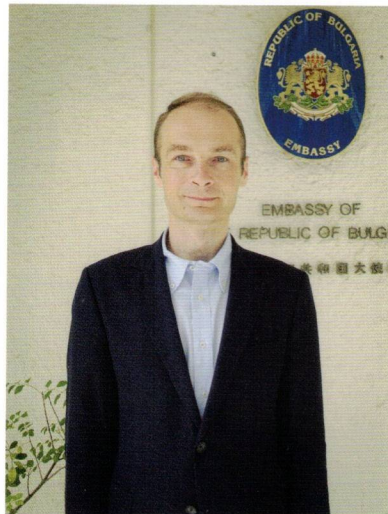
も毎年約20のワイナリーが誕生しています。国際品種依存から在来品種復活がトレンドで、こうした動きは日本市場にとっても新たな機会創出を意味します」。

ブルガリアは、バルカン山脈を境に北部のドナウ平原、バラで有名なローズ・ヴァレー、黒海沿岸から南部のトラキア平原まで、多様な産地を有する。概して、ワインは果実味が豊かでバランスが取れ、幅広く食事に合わせられるという。北西部を代表する黒ブドウ品種ガムザは、「ピノ・ノワールに似た個性があり、焼き鳥やウナギの蒲焼きなど甘辛のタレ料理とおすすめ」と、ニコラエフさん。南西部ストゥルマ川流域原産のマヴルッドは、「フルボディでタンニンが強く、豚の角煮や焼ききと相性が良い」という。プレヴェン研究所で開発されたルビンはシラーとネッビオーロの交配品種で、濃厚で骨格がしっかりとし、デミグラスソースなどコクのある肉料理との組み合わせが楽しめる。

白なら全土で栽培されるディミヤットやミスケット・チェルヴェンは、「天ぷらや串揚げに合いますし、近年はオレン



大使館主催のワインセミナー風景。2024年は輸入元のトラキアトレーディングと協力して開催された。



ベタル・ニコラエフさん

駐日ブルガリア大使館一等書記官、文化・教育・科学・広報担当。2010年から2013年まで日本に赴任し、母国外務省、オーストラリア領事を経て、2022年から現職。

ジワインの人気も高まっています」。

大使館では積極的なプロモーション活動を展開している。毎年セミナーを開催し、生産者も来日。3月には渋谷の宮下公園でブルガリアフェスティバル「マルテニツァ」を開催するほか、都内のホテルでブルガリアフェアを実施するなど、美食のイベントにも力を入れている。

そして今後注目されるのが、山梨大学との提携計画だ。

「バルカン半島最古のプレヴェン・ブドウ・ワイン研究所と山梨大学ワイン科学研究センターは、研究内容に共通点が多いことが分かりました」とニコラエフさん。今年2月の山梨大学訪問を機に、両機関の情報交換を期待したい。気候変動による収穫時期変化など、さまざまな課題での共同研究の可能性はある。

さらに、山梨大学の学生をプロヴディフ食品技術大学に短期留学させる計画も進んでいる。「両国のワイン環境の違いを学んでもらいたい。来年には実現させたい」と、ニコラエフさんは意欲を示す。

両国連携で、日本でのブルガリアワイン人気に弾みがつくことを期待したい。