

# アルメニアワイン・プロモーション in FOODEX Japan 2025

## 事前説明会概要

(一社) ROTOBO

(一社) ROTOBOは、アルメニア・ワイン基金率いるアルメニアのワイナリー企業グループの日本への招聘、3月11日～14日に東京ビックサイトにて開催される「FOODEX JAPAN 2025」への出展を前に、事前説明会を開催した。以下ではその概要を紹介する



### 開催概要

- ◆ 日時：2025年1月31日（金）15:00～16:00（現地時間：10:00～11:00）
- ◆ 主催：(一社) ROTOBO、アルメニア・ワイン基金
- ◆ 参加料：無料
- ◆ 言語：日英同時通訳
- ◆ 会議システム：Zoom

### プログラム

日本時間 (アルメニア時間)	プログラム
15:00-15:05 (10:00-10:05)	◆モデレータ開会挨拶及び趣旨説明 輪島実樹 (一社) ROTOBO ロシア NIS 経済研究所副所長／部長
15:05-15:10 (10:05-10:10)	◆アルメニア側挨拶 A.ホヴァニシャン 駐日アルメニア共和国特命全権大使
15:10-15:30 (10:10-10:30)	◆アルメニア側挨拶 Z.ムラチャン アルメニア・ワイン基金総裁
15:30-15:45 (10:30-10:45)	◆日本側事務局による事業説明 輪島実樹 (一社) ROTOBO ロシア NIS 経済研究所副所長／部長
15:45-15:55 (10:45-10:55)	◆質疑応答
15:55-16:00 (10:55-11:00)	◆閉会

## 1.ホヴァニシャン駐日アルメニア共和国特命全権大使挨拶

本日はユニークな歴史、文化、熟練の技を体現するアルメニアのワイン生産と、このワインの日本市場での大きな可能性をお話できることを光栄に思う。

アルメニアはワイン醸造のゆりかごで、6,000年を超える歴史を有している。アレニ洞窟には世界最古のワイン作りの痕跡が残っており、この古い歴史はアルメニアの文化にも折り込まれている。ワイン作りは1つの産業であるだけでなく、粘り強さ、創造性、土地との結びつきを示すものになっている。



アララト峡谷とコーカサス山脈に囲まれたアルメニアのブドウ園はアレニ・ノワールやヴォスケハットといった伝統的ブドウ種の故郷である。このブドウと火山灰性の土壌、標高、気候が相まって個性豊かな高品質ワインが生まれた。1本1本がアルメニアならではの自然環境と数百年のワイン作りの伝統を物語っている。

こうした豊かな伝統にも関わらず アルメニアのワインは世界で未だ知る人ぞ知る存在となっている。だからこそ日本に素晴らしい可能性があることになる。伝統を重んじる日本の消費者は、アルメニアのワインを理解してくれるだろう。正当性、職人技、イノベーションを評価する日本の市場に対して、アルメニアのワインはすべてを備えているからだ。

日本でアルメニア産ワインを広めるためには戦略的で文化を考えた手法が必要である。まず、日本の消費者に、古い起源、独特のブドウの品種、昔ながらの製法といった、アルメニア産ワインのストーリーを知ってもらう必要がある。テイスティングイベント、ソムリエとのコラボ、そして地方メディアの協力によって認知度と関心を高める必要がある。

その次にパッケージングとブランド付けが鍵となる。日本では外見の魅力が非常に重要である。アルメニアのワイン生産者はワイン醸造の歴史と現代的な美感を反映したラベルを考案し、日本の消費者の心に響くものを生み出すことができるだろう。伝統的なアルメニアのモチーフとミニマリストデザインの融合で日本の店頭で存在感を示せるかもしれない。

そして第3に、日本の代理店、小売店、飲食店との提携によってアルメニアのワインを日本に根付かせることができる。高級レストランやワイン専門店が購買力と好奇心を持った顧客にワインの存在を伝える。アルメニアのワインと日本食のペアリング、例えばアレニ・ノワールと和牛、ヴォスケハットと寿司の組み合わせ、こうしたものでアルメニア産ワインが日本の食品に合うことが明らかになります。

さらにFOODEXのような国際的な見本市に参加することで、ワイン業界での認知度を高めることが可能となる。多様なアルメニアのワインを世界の有名ワインとともに出展して、アルメニアが世界市場で重要な位置にあることを世界に示していきたいと思う。

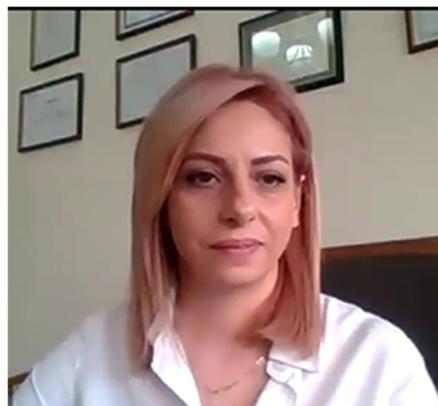
最後にデジタルマーケティングも軽視できない。SNSでストーリーや画像、アルメニアのワイン体験を伝えれば、ネットに詳しい日本の消費者が注目することも可能となる。インフルエンサーやブロガーが若い人にメッセージを届ける重要な役を果たせるだろう。

日本にアルメニアのワインを広めることは、単に経済的な取り組みだけではなく、文化の交流でもある。日本でアルメニア産ワインを飲むたびに、両国の古くからの文明のつながりの理解、尊敬、絆が深まってく。これは世界におけるアルメニアの名声を向上させる機会になり、日本の洗練されたワイン文化に新たな宝をもたらす。アルメニアと日本のパートナーシップの明るい未来とアルメニアのワインの豊かな伝統がさらなる高みに至って多くの国で名声を得ることを祈念したい。

## 2.ムラチャン アルメニア・ワイン基金総裁

アルメニアでは6,000年以上前からブドウの栽培とワイン醸造の伝統を守り、発展させ、非常に魅力的な場所になっている。大きな気温差、火山性の土壌、高地のブドウ畑、固有のブドウ品種などアルメニアは独特の風土がある。そしてアルメニア産ワインの需要がずっと伸びている。「ワインの聖地」アルメニアについてお話できること大変嬉しく思っている。

是非いつの日かアルメニアを訪れていただきたい。アルメニアのワインの歴史はアルメニア各地に見られる。旧約聖書には、ノアの方舟がアララト山に漂着した後、ノアがブドウの木を植えたことからワインの歴史が始まったと書かれている。アレニの洞窟、ワインの絞り器、壺、カラス（土でできたかめ）などワインがアルメニアの文化の中心にあったという証は様々なところに見られる。オックスフォード大学やカリフォルニア大学のチームが行った調査により、アレニ洞窟に世界最古のワイナリーがあったということが証明された。壺が残っただけではなくワインが実際に醸造されていたということがわかっている。それが6,000年前のことであった。他にも、カルミール、ブルール、アガラク、ズバルトノッツなどの発掘現場で発見されたワインに関連する品々がある。例えば巨大な粘土製のアンフォラと呼ばれる壺はカラスとも呼ばれていて、古くからそして今でもワインをつくるのに使われている。



アルメニアにある教会の壁の装飾にはブドウの収穫風景が描かれている。聖職用のワインを作るために修道院にはワインセラーがあったためであり、ハフパット修道院にはその一部が残っている。毎年8月の第2日曜日はブドウを祝福すると日になっており、アルメニアの重要な文化の一部になっている。

ソ連時代、アルメニアの経済的な役割はブランデーの生産であった。1980年代には、アルメニアはソ連全体で生産されるブランデーの25%、ワインの3%を供給していた。当時は経済的な観点からブランデーの生産に力を入れていて、今は非常に品質の高いワインを作ろうということに力を入れている。そして、この10～15年ほどの間にアルメニアでワイン生産が急成長した。今は「アルメニアワインのルネッサンス」と呼ばれている。近代的なワイナリー、伝統的なワイナリー、そしてアルメニア国内外に住むアルメニア人あるいはアルメニア企業等から投資がある。そして近代的な技術と伝統を融合した形で現在ワインの生産が進められている。大規模な投資がワイン産業に行われており、特に2018年には非常に多くの会社がワイン作りに参加した。そのため、今ワイン製造というのはアルメニアで非常に大きな産業になっている。

そしてアルメニアのワインは品質が高いことでも知られている。そもそもブドウの品質が非常に高いのが理由の1つになっている。

戦略的観点から、アルメニア政府がアルメニア・ワイン基金を設立した。この基金はアルメニア政府と経済省によって設立された国家機関である。すでにアルメニアのワイナリーがワイン製造に取り組んでいるが、さらに成長の機会が多くある産業としても認識されており、より戦略的な形でワイン産業を盛り立てていくかという使命を基金は負っている。



恵さんをお迎えした。アルメニアでさまざまな交流の機会を設けたところ、帰国後にワイン専門誌「Winart」にアルメニアワインの記事を掲載していただいた。

動画の制作にも力を入れており、ユーロニュースでは、アルメニアがワイン作りの歴史の中心地と題した短い特集動画を制作していただいた。ヨーロッパにおけるアルメニアワインの推進ということでアルメニアのワインを1つのプラットフォームで紹介するという取り組みをしている。このプラットフォームの中では29のワイナリーが93のブランドを紹介しており、ここで購入することもでき、同時にさまざまな情報をモバイルアプリで紹介をしている。

他にも、「Wines of Armenia」というプログラムでは、アルメニアのワインとどういう料理が合うか、ワインに関連するイベントの紹介、さらには予約機能をこのプラットフォームで提供している。ワインに関連するニュースやイベント情報も得ることができる。そして、さまざまなワインの種類をここで確認することができ、購入もできる。新しいワインやワインに関連するさまざまな会議、イベントの情報も掲載している。

現在はワイン・ツーリズムも盛んになってきている。ワイン・ツーリズムではブドウの栽培所やワイナリーを訪問しするだけではなく、さまざまな美術、文化施設を訪れるツアーを組み込んだり、アルメニアの文化、歴史に触れる機会も作っている。

ここでいくつかワイン作りに関する数字を示したい。アルメニアのワイン生産はまだ限定的で、年間1万4,000Lの生産量になっている。生産量としてはまだまだ少ない状況ではあるが、様々な国に輸出している。国内のワインメーカーの70%が非常に小規模なワイナリーになっており、年間2,000ボトル程度の生産量になっている。しかし、新しいワイナリーも誕生している。

そしてアルメニアのワインは各国に輸出されており、その輸出量も伸びている。ブドウのワインだけでなく「フルーツワイン」と呼ばれるブドウ以外の他の果実を使ったワインの輸出も、非常に需要が旺盛で輸出量が年々増加している。技術の発展とともに新しいワイン製造そしてブドウ以外の果実を使ったワイン製造にも取り組んでいる。

ブドウで作られたワインの価格の方が、ブドウ以外の果実を使ったワインよりも高くなっている。約83%がロシア向けの輸出になっており、ロシアが非常に大きな市場である。ただその傾向も今は少しずつ変化しており、現在アルメニアでは世界36カ国に輸出している。ロシア以外の市場とは、米国、フランス、ベラルーシ、ベルギー、リトアニア、中国、ポーランドなどがある。

アルメニアではワインの消費量も増加し続けており、国内の市場も需要が旺盛で、2016年が1人あたり2Lだったところから、2022年には1人あたり4.2Lまで伸びてきた。ワインだけではなくウォッカ、ブランデーの消費もアルメニア国内では活発になっており、国内の消費者向けのPR活動にも力を入れている。

今年初めて日本の「FOODEX JAPAN」出展する。3月に日本に行ってお目にかかれることを心から楽しみにしている。

そしてぜひアルメニアにお越しただいてアルメニアでアルメニア産のワインを味わっていただきたい。今回はアルメニアのワインメーカー10社が参加することになっている。アルメニアは安かろう悪かろうというワインではなく、品質を重視したワイン製造に努めている。従って日本の市場にも満足いただけると思う。

