地中海のほとりにバンドルという小さな町に2年間過ごしてきた。この町は有名な観光スポットになっているが、海から2, 3キロ北の方向に行ったら、葡萄畑が8つの村の大半の土地を占めている。約70生産者と数百人の葡萄畑の所有者は、厳しいルールに従って、バンドルと名乗るワインを作っている。ほとんどの生産量はロゼワイン(75%)と赤ワイン(20%)になっている。この2種類を作る際、ムールヴェードルという気難しい葡萄が多く使われている。ムールヴェードルはなかなか熟しないが、夏が熱くて、雨の少ないバンドルに適している葡萄といわれている。ほかの南仏ワイン産地ではあんまり使われていない事実を考えると、バンドルでの葡萄作り条件がどうも違う。なんでこの葡萄がバンドルのテロアールを好んでいるかが知りたくて、2021年4月からバンドルワインの研究を始めた。

結果的に、『**Bandol Wine and the Magic of Mourvedre**』(バンドルワインとムールヴェードルの魔法)という題の本を書くことが出来た。2023年6月に出版される予定だ。しかし、本を書くために2年間を要した。在外研究の1年目に、バンドルにある70社のワイナリーを1, 2回ずつ回った。生産者、醸造責任者、そしてワイナリースタッフと話をし、土地の特徴、ワイン造りのスタイル、テースティングのコツを教えてもらった。不思議な事に、バンドルワインのレベルは高く評価されているのに、このワイン産地についての英語の本は今まで書かれていなかった。フランスでは非常に珍しい事。2016年にバンドルワイン協会が80ページの本をフランス語で出したのは、最も最近出た参考書。15年前、それから30年前に、フランスの評論家に書かれたバンドルワインの本がそれぞれ書かれたが、なぜか英語版がない。フランス人に書かれた本の内容を見ると、歴史話が多かった。勿論、ワインや土地も紹介されているが、ワインメーカーの言葉は一切書かれていない。つまり、著者は直接ワイン責任者とほとんど話していなかっただろう。私はこの事に気づいた時に、書きたい本のイメージが鮮明に湧いてきた。バンドルワインを作っている方々を通してバンドルワインを紹介して、分析したいみたいと思った。大体面白い人物がワインを作っている。気が強い女性の生産者もいれば、交通事項で車いす生活を強いられた陽気な生産、そしてパリでビジネスで成功をしたダンディの造り手もいる。文学研究者の目から生産者を見るのも面白い試みと思って、取材に励んだ。各ワイナリー、および生産者のストーリーを探しながら、訪問をし続けた。

しかし、ワイン生産者は忙しいため、直接話し合う事はかなり難しい。この問題を解消してくれた **Academie du Vin Library** に感謝しなくてはならない。2021年の3月にイギリスにある出版社 **Academie du Vin Library** に連絡をして、バンドルワインについての本の計画書を提出した。有名な著者に書かれたワインの本を多く出している出版社なので、無名な私のプロポーザルは結局断ら

れた。でも、Academie du Vin Library の編集者が次のような事を言ってくれた。「ジェームズさんは2年間バンドルに滞在しますね。あなたの本を出版することができませんが、是非うちのワイン雑誌に記事を投稿してほしい」。私はワインの記事を雑誌、もしくは新聞のために書いた事がなかったから、戸惑いもあったが、このオファーを引き受ける事にした。ついでに2021年5月にバンドルロゼワインについて写真付きの記事を書いた。受けが良かったので、フランスワインに関して、ほかの記事を書いて投稿してもいいと言われた。この雑誌の記事を書き始めてから、本の計画が大幅に変更されるようになった。バンドルの生産者が抱えている問題や課題は他のワイン産地でどう対処されているのかが知りたかった。ワイン雑誌の記事の取材だったら、多忙なワインメーカーは時間を割いて合ってくれる事がすぐ分かった。フランスワインの現状に詳しくなったら、より良い本が書けるに違いないと思った。

2つ目の記事はボージョレーワインについてだった。Morgon と Fleurie という名高い村の生産者を探し出して、アポを取ってから、数週間後ボージョレーまで5時間車で走って、取材をした。記事のテーマは、ヌーヴォー (Nouveau=新酒) の圧倒的な人気のおかげでボージョレーの高級ワインが売りやすくなったか、あるいは売りにくくなったか。この記事もうまくいったので、次はワインの世界で最も知られている人物、Aubert de Villaine というロマネコンティのオーナーに独占インタビューが出来た。ロマネコンティの記事が出た後、有名な生産者とアポを取る事がよりやりやすくなった。在外研究の2年の間に、フランスとイタリアで150社以上のワイナリーを訪問し、生産者と面談して、14個の記事を書く事が出来た。(このリンクをクリックして、Andrew James を検索すると記事は全部見れる：<https://academieduvinlibrary.com/>)

勿論、雑誌の記事を書くのが在外研究の目的ではなかったが、この活動のおかげで私の名前が少しワイン評論家の中で知られようになった。そして Cambridge Scholars Publishing というイギリスにある出版社からバンドルワインについての本を出版するオファーをもらった。おおよそ一年半をかけて、フランスとイタリアのワイン産地に足を運んで、生産者に根掘り葉掘り質問をしているうちに、かなりの研究成果があったと思う。ワイン知識を増やす事が出来たし、ヨーロッパのワイン市場の流行や課題も把握できた。二つの要素とも本に反映されているから、たくさんの生産者にお会いできて良かったなと思う。

本の下準備以外の研究活動に関しては、2021年中に、3回大学で発表をした。グルノーブル大学の招待で11月にワインランゲージの発表を言語学研究グループの集まりでした。その翌日同大学の日本語学科に招かれて、日本語を専攻している学生に、『神の雫』を通して日本文化を学ぶ』という講演もした。又、12月に、リオン大学でワインランゲージについての発表もした。これから両大

学と明治大学商学部の間で交流ができれば、と思う。2023年2月にも、ミラノ大学のコルシ先生と会談した。だいぶ前から同先生とワイン経済学の共同研究を計画していた。2020年にコルシ先生を日本に招待したが、コロナ禍で実現できなかった。2024年度中に改めて招きたいと思う。ミラノ大経済学部と明治大学商学部の交流も視野に入れている。私達は学生の交流とお互いの授業へのサポートの話をした。これからワインビジネスを明治大学商学部の学生に紹介したいと思う。

フランスにいる間、何度もワインビジネスについて考えさせられた。バンドルで生産されたワインの約40%は輸出されている。フランスに行く前によく理解していなかったが、生産者として信頼出来るインポーターを見つけるのは欠かせない事だ。毎年半分以上の生産量が瓶詰してからすぐに売却済みなら、非常に心強いし、生産者はワイン売りよりもワイン造りに専念できる。しかし、一人の買い手に頼ってしまうのも危ない。ワイン輸入はかなり奥の深いトピックなので、私のワインゼミで紹介したいと思う。又、オーストラリアワインプログラム（WAW）が復活出来たら、取り入れたいと考えている。

2022年の活動に関しては、フィールドワークを少し減らして、本の執筆を始めた。バンドル歴史とフランスワインの参考書を数多く購入した。フランス語で書かれている学術雑誌の論文も参考に、本を書き始めた。研究しているうちに、観光とワイン造りがそれぞれ盛んになっているバンドルで昔からトラブルが度々起きたと分かった。百姓が畑を売っても良いが、住宅とホテルが建てられるとワイン造りエリアが少なくなってしまう。この現象が訳100年前から起き始まった。現在海岸沿いの畑はほとんど残っていない状況だが、内陸に位置しているバンドルの畑は法律で守られている。バンドルは有名な観光地になったからこそ、生産者は難しい立場に置かれている。質の高いワインを作るよりも、夏にやってくる観光客が欲しがると早飲みのロゼワインを作った方が利益が出る。一部の生産者は観光客を気にせず、アメリカや北欧の高級ワイン市場をターゲットにして、高級赤ワインを中心的に作っている。もし有力なワイン評論家に高く評価されれば、観光客抜きのビジネスモデルも可能だ。

2年間の間、研究活動に役立つ事をたくさん学んだと思う。例えば、インタビュー時にフランス語をしゃべる必要がしょっちゅうあった。私はそこまでの達者ではなかったから、かなり苦労した。たまに生産者に次のような事を言われた。「なぜフランス語が出来ないですか。あなたはカナダ人でしょう？今フランスに住んでいるじゃないですか」。一理あると思う。「郷に入れば郷に従え」という事で、フランスでフランス語を話すに越した事はない。英語は世界の共通言語になっているかもしれないが、世界の中心の言葉にならないと、改めて知らされた。フランス語、英語、日本語のワイン言葉はそれぞれ違うのも興味深い。日本語の

ワイン用語の半分ぐらいはフランス語から来ている。フランスでは世界一のワインが生産されていると思われる。ワインの発祥の地のような存在でもある。でも、英語が年々親しみやすくなっている日本では、ワイン用語として英語の外来語を使うのは便利。日本語のワイン用語が好まれる場合もある。例えば、香りのコメントとして、スイカズラを言ったら、日本人は直ぐ分かるが、英語名 **honeysuckle** はほとんどの日本人がわからない。日本で使われるワイン用語は面白いチャンポンになっている。一部のフランス語の表現をそのまま使うとインパクトがあって、格好いいと思われる。でも多くの日本人はフランス語より英語が分かるから、日本のワイン用語として英語の外来語を使うのは便利。**Full body** のカタカナ表記でよく目にする。日本のワイン愛好家は理解に苦しまない。ワイン言葉の言語比較は非常に興味深い。一人のバンドルの生産者は、「**Lift**」という英単語が好きといった。口に含むとワインを軽やかに感じて、気分が上がるような感じをつかわれている。しかし、フランス語には、似ているような単語がないと、生産者が言った。だから彼はフランス語でワインを語っても「**Lift**」という表現を使う。一方、フランス語でロゼワインを例える表現は沢山ある。**Rosé Piscine** (スイミングプールのロゼ)、**Rosé Foncé** (色が濃いロゼ)、**Millisime Rose** (瓶済みされた年内に飲むべきロゼ) などある。

最後に、明治大学商学部の教職員に深く感謝しております。お礼を申し上げます。この素晴らしい在外研究制度があるからこそ、有意義な研究が出来た。これから明治大学にもっと貢献出来るように、努めたいと思います。フランスで過ごした2年間で個人研究のはずみになったから、個人的には職場がもっと楽しい場所になってよかった。どうもありがとうございました。