

百万房の 善兵衛さん

清酒王国新潟のなかで、ワイン造りはまだまだ発展途上。それだけに十年先二十年先のロマンと夢を描き、試行錯誤の日々を送っている。葡萄と土と向きあい、さらなる高みをめざす。その姿は誠実で純粋。明治と平成と、それぞれに時代を先駆けた、ふたつのワイナリーの挑戦の背景を追ってみた。とくに「日本のワインぶどうの父」川上善兵衛の生き方は、鮮烈。泣きたくなるほど高潔で真摯だった。

想い 雪国岩の原の個性

命と命の交歓

「天気が崩れそうなので、先にぶ

どう畑をみてください。いまは収穫を前にして、一年で一番いい時期です」と岩の原葡萄園の広報を担当する今井圭介さんに促され、三墓山の北斜面に築かれたぶどう畑へ。足を踏み入れると、夢のような光景が広がっていた。足元の地面は礫を抱えてなだらかに下り、その先は空に落ちて見えない。見あげると棚の下に濃黒色のぶどうの房が重そうにぶらさがっている。鈴なりという状態ではなく、一房一房のぶどうの間に一定



で、雪の重さで幹が裂けるのを防いでいます」と製造部門を担当する大山弘平さんが説明してくれている間、こちらの視線は頭上のぶどうに釘付け。「どうぞ食べてみてください」と言われるが速いか、珠玉のひと粒を口に入れる。甘い！ 後味に酸味があり濃厚感が強い。あまりの美味しさに興奮していると「これでも

この品種に備わっている甘さではありませぬ。これから一ヶ月くらいで、もつともっと甘くなります。糖がアルコールになり、そこに酸味が加わると味に深みが出て、おいしいワインになるんです。ですから完熟する日を見極めることが大切です」と今井さん。どんな方法で見極めるのか。糖度計でも測るが、最終的には五感での判断によるといふ。完熟した実は種が茶色になりカリカリになるそうだが。そして、なんと葡萄園全体で百万房以上のぶどうが収穫される。その内の約六割が《マスカット・ベリーA》。

こうして川上善兵衛が開園した岩の原葡萄園に、百二十六回目の収穫の秋が訪れていた。折しも試行錯誤を重ねて造りあげた岩の原ワイン

の二銘柄が全国的なワインの品評会で金賞を受賞したこともあり、園全体が華やき活気に満ちていた。案内する若い二人の口ぶりにも受賞の喜びが窺え、創業者を敬慕する言葉ひとつひとつが爽やかだった。

終わりのない道

「ワイン造りは、世界中で飲まれるグローバル性とその土地でしか造れない地酒的な地方性があり、この二面性が面白い」と今井さん。大山さんは、それぞれの土地の味を尊び多様性を認めあえるワインの世界観に共鳴するといふ。でも味のない土地を、どう表現するのか。「この土地には、この地域の気象、この土地の土壌、そしてこの環境にしかない微生物や酵母菌がいます。おなじ品種のぶどうを栽培しても、栽培地によって味の違いが生じ当然ワインの味も違ってきます。(岩の原)の土地をストレートに表現するために、自然な状態で栽培する有機農法の区画があります。ここでは化学合成農薬や化学合成肥料を一切使わず、自然に

近い生育環境にしています。そして新芽をカーテンのように、わざと下向きにし成長点を低くする特別な仕立て方で樹勢を抑制します。その結果、樹の成長に使われるエネルギーを果実へ促し、品種本来の特性が凝縮され、より個性が際立つ品質になることを狙います。



海拔80mから海拔130mの高さまでの斜面をぶどう畑がびっしり埋める。途中の展望台から頸城平野が見渡せ、佐渡まで見える日もあるそうだ。



ぶどうの樹々を「彼ら」と仲間のように呼ぶ大山さん。心から嬉しそうに「皆さん、ぶどう畑をぜひ見に来てください」。



日本有数の豪雪地で編みだした、主幹を交叉分岐させたX字型仕立て法。



日本ワインコンクール2015の国内改良等品種・赤ワイン部門でそれぞれ金賞・部門最高賞を受賞した「ヘリテージ2013」と金賞の「マスカット・ベリーA2013」

の間隔があるよう見える。葉っぱの数も心なしか疎ら。傾きかけた秋の明るい陽射しが葉と葉の隙間を通り、畑のなかに光の雫をまき散らす。まるでルノアールの絵に紛れ込んだようだ。

「これが善兵衛さんが生み出した《マスカット・ベリーA》です。ヨーロッパ系の優れた品種と病害虫に強いアメリカ系の品種を交雑して結実した、日本独自の品種です。いまから九十年ほど前の昭和二年(一九二七)に新種として交雑されました。この畑の木の樹齢は、五十年から六十年。善兵衛さんの遺志を継いだ先輩たちが代々、大切に守ってきたものです。こんな日本有数の豪雪地で、ぶどうが育つか不思議に思うでしょうが、本来ぶどうは丈夫な植物で、水はけがよく日当たりのいい場所であれば栽培適地になります。(岩の原)という名前の通り、この山は礫が多いため保水力がなく水はけのいい土壌です。また畑は北西に向いていますが、あの山は標高二百五十五メートルとそれほど高くないので、日を守ることもなく日当りは十分です。雪対策はこの地方の平均積雪量より高い、地上二・三メートルの位置にぶどう棚を設け、棚の上に雪が積もることを防いでいます。また木の幹を分けX字型に交差させる仕立

葡萄に選ばれた男

つくる 奇跡を研ぎだした愛

村人への愛

岩の原葡萄園は、明治時代と地続きである。国が提唱した殖産興業の改革期に、私財をなげうってまでヨーロッパワインに負けない本格的な国産ワイン造りに生涯を捧げた川上善兵衛。その志とエネルギーが、園内の隅々に脈々と波打っている。ワインを熟成させる石蔵に、貯蔵庫を低温管理する雪室の仕組みに、一万三千三十一回の交雑から研ぎだされ、新しいDNAを獲得した二十二品種の木々のなかにも、善兵衛がいて、植物や名も無きものを慈しむ心と諦

めない精神を無言で論ず。そして、その背後には明治という社会の変革期を共にし、善兵衛に行く道を教えた師、志を誓ったたえた皇室、財政援助で孤高の研究を支えた義侠心にあふれる経済人など、壮々たる顔ぶれが結集し、轟々たる時代の響きをたてて情熱の飛沫を浴びせかけてくる。

明治元年(一八六八)、頸城郡北方村(現在の土越市北方)で川上善兵衛は、この地の豪農で大地主の長男として生まれる。幼くして父を亡くし七歳で六代目当主となる。少年期は上越市の漢学塾で学び、後に福沢諭吉が開学した慶応義塾に入学。学問より地主として地元の役に立ちたいと、卒業後に東京や山梨でぶ

どう栽培の技術を学ぶ。当時の村は「三年一作」といわれ、洪水や冷害などで三年に一度しか

まともな米がとれない不安

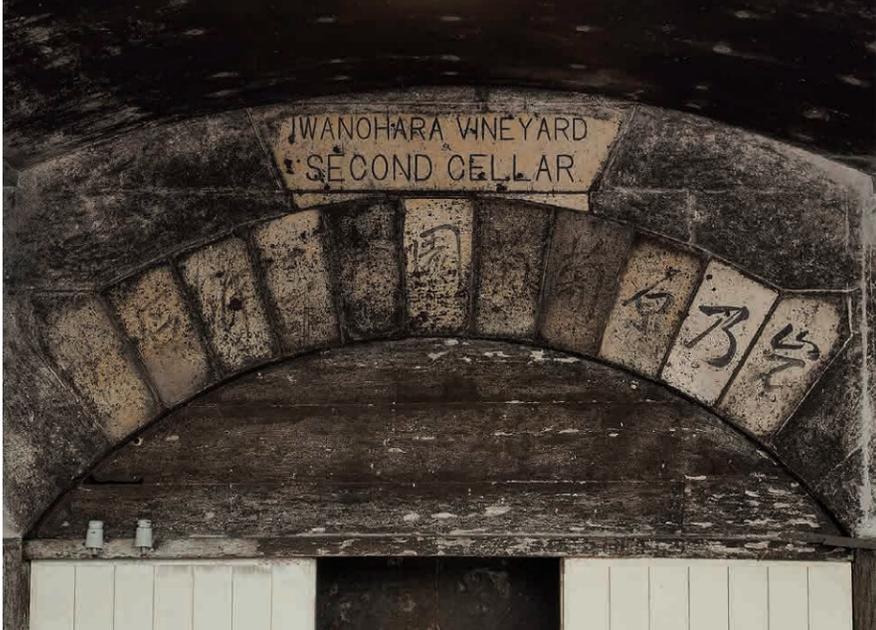
定な状況だった。村人の生活は困窮し一家の主人が出稼ぎに出たり、遊び仲間のなかには親元を離れ遠くの紡績工場に働きに行くものもいて、善兵衛はその窮状を目の当たりし心を痛めていた。

祖父と親交の深かった勝海舟から、日本の未来づくりの夢を聞かされ、その傍らには外国産の美味しいワインがあった。その味が忘れられず、国産の粗雑なワインしかない時代、日本でもヨーロッパに負けない本格的なワイン造りしようという決意を固めていたのである。その理由として、ワインの原料は



ぶどうなので食用の米を減らさず済むこと。

高田十三師団の岡崎師団長から譲られた愛馬「勇気東」に乗る川上善兵衛。明治43年当時、まだ洋装が少ない時代にハイカラな乗馬姿。



明治31年竣工の第二石蔵。当初の失敗からワイン造りに低温熟成が必要であることを知り、石組みの蔵を建造。貯蔵した雪の冷気を活用するシステムも作った。石蔵は現在も使われている。



国内の本格的なワイン醸造の道を拓いた善兵衛。醸造に必要な道具や樽などは自分で研究し、手先の効く大工や桶職人が制作を担当した。

死して葡萄樹に生きる

村人のための事業とあって、それ



明治40年、手伝いに来た作業員の記録帳。どんな人に対しても公平に賃金を払ったという。

からの善兵衛は全速力で、周囲の噂も家族の心配の声にも耳をかすことなく、ひた走りに走った。周辺で名園と知られていた庭を壊し、惜しげもなく鋏を入れ開墾。ヨーロッパやアメリカから苗を取り寄せ実験的に栽培し、裏山の三墓山の斜面は、年ごとにぶどう畑が広がり、ついに頂上まで達した。それとは反対に海岸部の直江津まで、ほとんど人の土地を踏まなくとも行けるほどであった所有地は減少していった。それでも皇太子殿下(後の大正天皇)がご見学されたり、日露開戦によって陸海軍衛生材料として岩の原ワインが採用されるなど一時期は事業の隆盛をみたが、一般の需要が伸びず経営は逼迫。この困難な時期でも善兵衛はぶどう園に働き来る人を拒むことなく、気前よく日当を払っていたという。

そんな時、寿屋(現サントリー)の創業者である鳥井信治郎との出会いがあり、善兵衛のぶどう栽培への

情熱に共鳴した鳥井が共同経営に乗り出し窮地を脱出。この二人の縁を結んだのが世界的な酒博士・坂口謹一郎である。赤玉ポトワインの販売が好調だった鳥井は原料となるワインを輸入に頼っていたが、外貨を払うことは国策に反すると国内でのワイン造りを模索し、坂口に相談に行った。その時、坂口が同郷で親戚筋でもあった善兵衛を紹介したのである。

経営難を脱した善兵衛は、心おきなくぶどう栽培とワイン造りの研究を進めると同時に、いままでの研究成果をまとめる著述にかかり「葡萄全書全三巻」を上梓。さらに論文「交配による葡萄品種の育成」を発表し、日本農学会から最高位の「日本農学賞」を受賞。民間人初の栄誉である。善兵衛の心境をもっと知りたくて資料を漁る。素人でも読めるような「葡萄種類説明」を手にし、人柄と研究の凄さを実感する。なんと十

二年間で三百五十種以上の苗を輸入し畑に植え、そのひとつひとつの栽培記録が詳細に記されていた。有望と思われる品種には現場を知る人しか表現できない細かい記述があり、行間からぶどうへの愛情と畏敬の念が溢れていた。

「葡萄園にいつまでも生き、葡萄樹のなかいつまでも生き続けたい」。死期が迫った善兵衛が周囲の人に漏らしていたという。享年七十四歳。岩の原葡萄園の畑には、善兵衛が心血を注いでこの世に送り出した、日本の風土に合った新しい品種が生き続け、そのうちの五品種がワイン造りに使われている。もともと優れた「マスカット・ペーリーA」は日本の代表的なワイン品種になり一昨年、国際ブドウ・ワイン機構に登録され、輸出の際のラベルに品種表示できるようになった。ヨーロッパワインに負けないワイン造りの夢が、その死から七十年後にして成就されたのである。



明治35年5月29日、皇太子(後の大正天皇)が岩の原葡萄園に行啓された時の様子を報じる新潟新聞。皇太子の行啓は当初の予定になく急なご来園の知らせに善兵衛たちは、大急ぎでお迎えの準備をし当日を迎えた。園内をくまなくご見学され、私人ひとりの資力でこれだけの事業をしていることに感心するという言葉を頂戴し、善兵衛は感極まって泣いたという。孤独な闘いを理解し激励してくれる人がいたのである。それも、いずれは一国の代表になる皇太子からのお言葉である。左は、皇太子の行啓を「空前の光栄」と称し、ワインの特別割引を実施するという新聞広告。当時は菊水印葡萄酒のネーミングで販売されていた。





角田山に向かって一直線に伸びる、ぶどう畑。雄大な山と直線的な造形物との組み合わせが、いつ見てもいいと今井さん。



左の赤ワインが砂丘を前面に謳う「2013サブレ」。日本人には飲みやすく、フルーティな味が特徴。

新潟砂丘がひきよせる次の夢

伝える 「よきモノ・若者」の発見力

砂丘を味方につける

ワインは、その土地でしか表現できない個性がある。岩の原ワインが雪深い内陸の礫の多い山ならではの味だとすれば、猛烈な浜風に晒される砂丘地の味は、どうだろう。

県内外に「お洒落なワイナリー」として知られ、清酒王国新潟にワイン文化を持ちこんだカーブドッチ。国内最大級の新潟砂丘の南端に位置し、角田山がドカンと迫る景観をもつ。二十三年前、「本物のワインをつくりたい」という夢を持った二人の創業者が、全国を探した末にこの地と巡りあい、その景観の力強さに惹かれ本格的なワイナリー事業がスタート

した。ぶどう栽培の条件である日照量や降雨量、水はけの良さは恵まれたが、土壌に問題があった。砂浜の砂より、さらに小さい砂粒でできている砂丘は土の養分が少なく、理想のブドウの味をなかなか出せなかった。「ぶどうは本来、適応力のある丈夫な植物ですが、砂丘での栽培は収量が低く、品質にバラツキがあります。収穫量は、信濃川沿いの果樹園の約六割。しかし長年の研究と経験められている力をだすコツが掴めるようになりました。昔から通っていただいているファンの方から、『ワインがだんだん美味しくなっていくね』と誉められ手応えを感じています。それまでは本場欧州のようなハードな味にならないことをマイナスなことのように思っていました。逆

に、オンリーワンであることに気づきました」とカーブドッチの代表である今井卓さん。世界でも砂丘のワイナリーは、ここだけだという。その希少性とオリジナリティを前面に打ち出した、仏語で砂に覆われたという意味の「2013サブレ」を発表。色と香りに特徴をもつ爽やかな味で、淡白な日本食にあうそう。ワインの味を語る舌も知識もないが、新潟の風土の個性を謳いあげる作り手の姿勢に共感する。カーブドッチは、いつも時代の一步先を指し示す。

カーブドッチの流儀

本物のワイン造りのために、ぶどう栽培から醸造、販売まで一貫して自分たちの手で行っているカーブドッチ。六次産業化が提唱される以前から、普通にそれをやっている。

今井さんは「ワイナリーは（家業）です。生産現場である農業と販売は一体です。そして本物の味とときんと作る。手間ひまを惜しまないをコンセプトにし、少量生産・少量販売をしています。効率や利便性を優先しがちな現代で、我がままなように聞こえますが、本格的なワインを提供



ぶどうの収穫量を超えられないのです。こうした作り手の正直な主張を理解し共感してくれる方はファンになってくれます。そうでない人には無理強いしません。ただ、できれば農家の庭先で農作物を買うような感覚で、ワイナリーに来てワインを買っていただいたり、お茶を飲んだりして、この場所の雰囲気を楽しんでいただきたいです。お客様は、おなじ時代を生きる人間同士だと思っております。景観や建物なども、自分たちが居心地がいいことを優先したら、このようなカタチになりました。自分本位のように思われますが、それがカーブドッチの流儀なんです」。

九月中旬、カーブドッチに行ってきた。久しぶりの好天に誘われワイナリーは賑わい、レストランやパン工房で食事をする人、庭をのんびり散歩す

リーが四つ点在している。それぞれが自分のつくりたいワインをつくり、やりたいスタイルで真摯に生きている。砂丘ならではのワインの味をだす技術と知恵を獲得したいま、海と砂丘と山が織りなす起伏のある風景を味方に、新潟市がワインの主要産地になるのは、そう遠いことではない。

岩の原葡萄園もカーブドッチも高みをめざす情熱と自然を畏敬する心はおなじだった。意のままにならないことを熟知しつつ、ぶどうと対話を続ける若者たちの姿こそ哲学になる。



ワインがようやく日本化し、国産それぞれの個性を楽しむ時代になったという代表の今井さん。

角田山の山裾まで伸びる、ぶどう畑は豊饒の時を迎え、平場では珍しいヤマヒバリが鈴のような音色を響かせていた。こんな心地いい砂丘の田園地帯に、カーブドッチのワイナリーに共鳴する若い仲間が起業したワイナ

インフォメーション

株式会社 岩の原葡萄園

上越市大字北方1223番地
TEL 025-528-4002

カーブドッチ 株式会社 欧州ぶどう栽培研究所

新潟市西蒲区角田浜1661番地
TEL 0256-77-2288

読者の声 ～前号を読んで～

ただ者ではない片貝の花火

ご近所に片貝出身の方がいて、つい最近それを知った。その方が「片貝の花火」のパンフレットを示し、ふるさと自慢をする。そのあとに本誌夏号が届いたので差し上げると大変な喜び様。「花火の特集」記事にしっかりと片貝が載っていたからである。なるほど片貝の花火は只者ではない。その方とはますます親しくなりそうである。

(千葉県佐倉市・70代男性)