

# ワインの品質向上を支える 大迫町の葡萄生産者たち

昭和22年のカスリーン台風、翌年のアイオン台風を機に、大迫町で稲作に代わる農作物として奨励されたのが葡萄であった。町では町有地を開放し、土地を持たなかった町民たちに葡萄栽培の門戸を開く。

それから半世紀以上の時が流れ、地元産の葡萄でつくるワインは大迫町を代表する特産品となった。かつては生食用に出荷できない葡萄がワインの原料とされてきたが、現在はワイン専用品種も加わり、糖度や品質をチェックしてから出荷。葡萄の品質の向上が、ワインの世界的な評価につながっている。

生産者の一人、高橋和子さんはワイン専用品種の葡萄をつくり始めて20年のベテランだ。現在は大迫醸造用葡萄研究会の会長も務めている。

高橋さんが葡萄づくりを始めたのは、減反政策がきっかけだった。それまで稲作とリンゴ栽培を主に手掛けていた高橋さんは、休耕地に何を栽培するか悩む。ちょうどその頃、大迫町でワイン専

と高橋さんは言う。

「雨除けのビニールの中にもぐり込んで作業するのですが、頭が暑くて。サウナに入っているような状態になります」。

また、葡萄がだいぶ実ったお盆の頃の間引きもつらいという。

「立派に実った状態でも、糖度を上げるためにはある程度間引きしなければなりません。手塩にかけて育てていますから、ハサミを入れるのはつらいです。やるとなったら思い切りが必要。ただ、収穫量も大事ですので切り過ぎるわけにはいきませぬし、調整が難しいですね」。

高橋さんが栽培している葡萄品種「リースリング・リオン」は、白ワイン用原料で果実味が豊か。エーデルワインでは、「五月長根葡萄園」のネーミングで販売している。青リンゴやグレープフルーツのような爽やかな香りと、バランスの良い酸味が特徴で、同社の中でもトップクラスの人気を誇る。ワインコンクールでも数々の賞を受賞してきた。

人気の秘密について、高橋さんは、生産者とエーデルワインが共に高め合っていることが大きいと語る。

「いくら醸造のレベルが高くて、葡萄の品質が良くなければ技術が活きません。葡萄と技術は両輪なんです。だから、『私も良い葡萄をつくるから、良いワインをつくってくださいよ!』という気持ちで取り組んでいます」。

20年間一人で葡萄栽培を続けてきた高橋和子さん。我が子を愛でるように毎日優しく手入れをする。取材日は9月上旬。大きく実った葡萄の前に、「収穫が楽しみ」と微笑む。



地元の葡萄にこだわり続け、今年で53年目を迎えるエーデルワイン。岩手に初めて誕生したワイナリーは現在、国内外のワインコンクールで毎年上位入賞。世界的に高い評価を得ている。今回はワインの原料となる葡萄にスポットを当てる。生産者から葡萄づくりの難しさや思いを伺った。

用品種葡萄「リースリング・リオン」の新たな栽培者を募る説明会が開かれた。「会場に行ってみると、参加者は私一人(笑)。でも、その分詳しく説明していただけましたし、話を聞いて、『ワイン専用葡萄に賭けてみよう』と思いました」と、高橋さんは当時を振り返る。

葡萄づくりはゼロからのスタートだったが、エーデルワインや農協が毎月栽培指導会を開いてくれたおかげで、すんなり進めることができたという。

葡萄栽培は、1月から3月にかけての剪定作業から始まる。4月頃から雨除けのビニールをかけて、5月中旬あたりからは芽かきで数を減らし、残した芽に養分が行き届くようにする。6月から8月にかけては枝の整理をしたり、葡萄の間引きをしたりすることで、房の大きさや糖度を調整。10月に入り、ようやく収穫へ。生育状態や天候を見ながら日程を組む。

作業工程の中で一番つらいのは、夏場の管理だ

葡萄と心の中で会話しながら、まるで我が子のように世話をする高橋さん。今後の目標について、「国際的なワインコンクールでは『五月長根葡萄園』は銀賞がこれまでの最高。ぜひ金賞を目指したい」と意気込む。

加えて、これからは担い手の育成にも取り組んでいかなければならない。大迫町のワイン用葡萄生産者は現在35人。高齢化が進んでおり、後継者不足に悩まされている。

「葡萄栽培が始まった当時、山の中や勾配のある土地であっても、先人の方々は辛抱して栽培し、礎を築いてくださいました。その歴史を止めるわけにはいきません。私のときもそうでしたが、大迫町は指導体制がしっかりしていますので葡萄づくりを始めやすいと思います。興味のある方はぜひチャレンジしてほしいですね」。

大迫町の葡萄は、今年もたわわに実った。どんな味のワインに仕上がるのか、店頭に並ぶのが待ち遠しい。



株式会社エーデルワイン

〒028-3203  
岩手県花巻市大迫町大迫10-18-3  
TEL 0198-48-3037  
http://www.edelweiss.co.jp/