

葡萄・ワインを根付かせた 大迫に息づく「開拓精神」

北上山地の最高峰、早池峰山の南西麓に位置する花巻市大迫町は、冷涼な気候と、肥沃とはいえない地質であることから食料に苦勞した歴史を持つ。

稲作に向かないため、蕎麦や葉たばこを栽培。金の採掘や生糸の生産地としても知られ、それらを換金し米を確保していた。

食料に苦しむ大迫を、さらに追い込む出来事がある。昭和22年のカスリーン台風だ。山は崩れ、貴重な収入源の材木が流れてしまう。翌年にも同規模のアイオン台風が直撃。2年続けての災害は、大迫町に大きな被害を与えた。

その状況を目にした当時の岩手県知事、國分謙吉氏は思案する。稲作に向かないこの土地に、何を栽培するべきか。奨励したのが「葡萄」だった。國分知事は「大迫はボルドーに似たり」との言葉

大迫町長、村田柴太氏は、ワインの醸造を進める。昭和37年、岩手ぶどう酒醸造合資会社を設立。町を挙げてワインづくりに取り組む。

同年の12月、新酒試飲会が行われる。その際、ある参加者がこんな感想を述べた。「渋酸っぱい。これは何だ?」。些細な一言だったが、それが長年イメージとして残り、同社を苦しめることとなる。当時は赤玉ポートワインが全盛の時代。甘いワインが好まれる傾向にあった。

昭和49年、株式会社エーデルワインを設立。翌年、心強い助っ人が加わる。大手ワイナリーOBの畑中清見氏だ。畑中氏は盛岡出身であることから大手ワイナリー退職後に岩手へ。ロゼや白ワイン「五月長根葡萄園」を開発するなど、本格ワインをつくるために尽力した。

ワインのレベルは確実に上がっている。だが、「渋酸っぱい」の呪縛がまだに残っていた。「エーデルワインで働く社員たちが自社のワインに自信を持っていない状態。イメージを変えなければ」と思いました」と語るのは、現代表取締役社長の藤館昌弘氏だ。

平成13年に取締役に選任された藤館氏は、従来のイメージを払拭しようと奔走

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。花巻市大迫町はいかにしてワインの地となったのか。その原点を探る。

を残している。ここから大迫の葡萄栽培が始まる。

町では町民たちに葡萄栽培の門戸を開いた。山形県内の葡萄畑など、先進地の視察にも力を入れた。

いざ栽培に取りかかると、葡萄のつるをはわせる針金が足りない。東北電力から電線を譲り受け、見よう見まねで棚を作ったという。

最初に栽培した品種は「キャンベル・アーリー」。そして「ナイヤガラ」、「デラウェア」など寒冷地に強い品種で、順調に生育した。「大迫ぶどう」のレットテルで出荷され、大好評だったという。

葡萄栽培は年を重ねることに着実に根付いていく。だが、生産過剰になり、余った葡萄の利用法が検討されるようになる。ワインの味を知っていた当時の大

する。積極的にワイン会を開催。味の特徴について説明した。より多くの人たちの目に触れるよう販売ネットワークの構築にも力を入れ、酒卸業界県内最大手から千葉健氏を招聘。販売ネットをより強固にし、安定度が増した。さらに国内外のワインコンクールで次々と金メダルを受賞したことも後押しとなり、従来のイメージの払拭に成功した。

逆境を乗り越えてきた大迫と葡萄・ワインの歴史。ワイン文化を根付かせることができたのは、大迫の人々の気質が関係しているのではと藤館氏は言う。「大迫は稲作地帯ではないため、食料に苦勞してきました。稲作は安定して収穫できるので保守的でも暮らしていけます。しかし、大迫はそうはいきませんでした。金、生糸、葉たばこなど、常に新たな分野への挑戦を強いられました。葡萄とワインも同様です。これまでの開拓精神があったからこそ、未知の領域へ飛び込み、根付かせることができたのだと思います」

開拓精神はエーデルワインの社員たちに受け継がれ、より美味しいワインづくりの追求へとつながっている。



株式会社エーデルワイン
代表取締役社長 藤館 昌弘 氏

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.edelweine.co.jp/>