

[GRAPEVINE]

ファミリー・ワイナリーのうわさ話

白百合醸造(株)取締役 内田多加夫

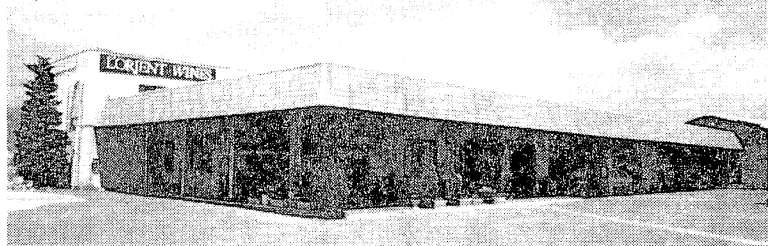
「山梨」と言えば、ぶどう！「ぶどう」と言えば、ワイン！甲州人のお国自慢はワインを一番に挙げ、勝沼町を発祥地として、その生産量も日本一を誇っています。

ぶどうの歴史は、奈良時代に僧・行基がこの地にぶどうを伝えたとされる薬師如来像のある大善寺説、勝沼の雨宮勘解由が自生ぶどうより栽培を始めたと言われる雨宮勘解由説があります。

明治 10 年祝村（勝沼町）の土屋竜憲、高野正誠の二青年がフランスに留学し、明治 12 年帰国、直ちにその技を振るい、ぶどう栽培、ワイン醸造を地域に普及し、刺激を与えたのです。この様な世の歩みの中に、当地が唯一の生業としていた米作、養蚕が傾きの一途を辿る状況となり、人々の生活は不況の風に巻き込まれて時は過ぎていきました。

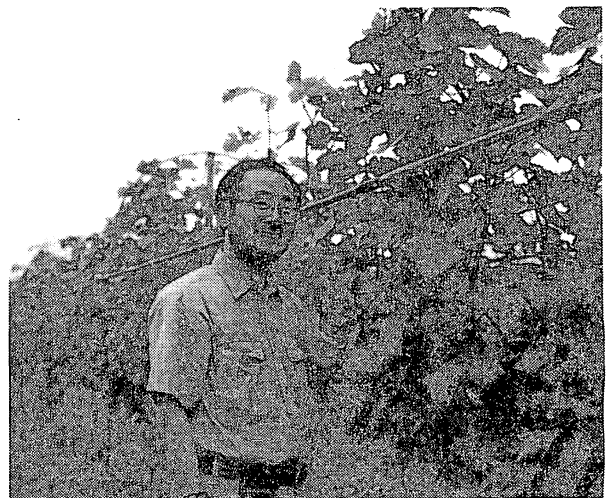
昭和 13 年、私の祖父、内田国太郎は勝沼に隣接する日川村で葡萄栽培と田舎の百貨店（酒、煙草、塩、茶、菓子、衣類……）を生業としていました。そこへ近隣の有志 5 人と共に住居裏の土蔵で副業として葡萄酒造りを始める事になったのです。昭和 14 年、税務署の指導で「白百合葡萄酒共同醸造組合」を創りました。戦時下で砂糖に代わるグルコースが配給となり、造った葡萄酒からは「酒石酸」を供出すると言うシステムで当時は零細な組合組織のもとに、供出用酒石酸の製造と銘打って、堂々と取り組んだと聞いています。昭和 22 年、父、内田四郎が復員し、小規模ながら葡萄酒醸造を本業とすべく母、茂登子（勝沼醸造(株)の有賀義隣の長女）と一生懸命取り組みました。醸造の知識も経験も無い中、葡萄酒醸造用の機械、樽は清酒屋さんの中古品を買い、甲州ぶどうも搾汁率を上げるため木桶に一晩置いて旧式の油圧式圧搾機で搾っていました。

昭和 27 年に白百合醸造株式会社と組織を改め内田四郎の個人会社になり、果実酒、ブランデーの免許、昭和 33 年に甘味果実酒の免許を得、規模は小さいのですが、品質に拘り消費者に認めてもらえる



個性豊かなワインを念頭に取り組みました。醸造機械器具は幼稚なもので、教科書は穂積忠彦先生の「最新葡萄酒醸造法講義：昭和 29 年」のみで赤線だらけになっていたもので、必死に読んだものと思われま。今では情報、機械が容易に手に入り、夢のようだと思います。昭和 30 年代にコンクリートタンク 5 個を新設、当時としては大掛かりなものでした。まだまだ麦畑、桑畑の中に葡萄、桃の栽培が続いていましたが、30 年代も後半になると高度経済成長も著しく、ワインも庶民生活に浸透するようになりました。

私は、両親の苦勞を見て、醸造に対する勉強が大切であると思い、東京農大醸造学科を卒業後、(株)サドヤ醸造場の今井裕久社長の紹介で南フランス、葡萄・葡萄酒研究所で実習生として勉強してきました。フランス人の気質、葡萄の大切さ、日常生活の飲料水としてのワイン……ここでの見聞は人生を変えるくらいの大収穫でした。若い人はぜひ外国での生



活を体験すべきだと思います。

時代の波にさらされ、多くの荒波を乗り越えたワイン！幾度かのワインブームを経て、ようやく生活シーンに定着しはじめた昭和60年山梨市（日川）から勝沼町等々力に工場を移転しました。観光客を取り込んでのワイナリー経営にと規模を変革したのです。観光ワイナリーは、小規模ワイナリーの生き方の一つだと思います。一般的には、ワインの製造過程の説明、試飲、販売ですが、この案内、説明、試飲で自己PRが出来て、自社のファンを作ることができるのです。造り手の顔の見える、産地の見える営業です。わざわざお客様が買いに来てくれているのです。当社では、住所録での通信販売で成果を上げています。自分自身で原料ぶどうの栽培からワイン醸造、販売まですべて出来る産業は数が少なく楽しい夢のあるものだと思います。設備を特別作らなくても、こじんまり整理されていれば、これがぶどう・ワインの作業現場なのです。ぶどう畑の景観が財産です！勝沼の気候風土の中に、観光は「地域文化の伝達産業」として地域のPR、自社のPRが出来ることは大変ありがたいと、努力しています。私のファミリー・ワイナリーは山梨県知事が提唱する「ビジターズ・インダストリー」（集客と交流による産業振興）そのものだと思います。

工場を勝沼に移転した時より使用したロリアン（L'ORIENT）のブランドは、昭和30年代に参加していた「山梨県葡萄酒販売協同組合」のSt. L'orientを譲り受けたものです。フランス語で東洋を意味し「ヨーロッパに負けない東洋のワイン造りを目指し」名付けました。

技術面では、垣根式マンズレインカットでワイン専用ぶどうを栽培、甲州ワインの酒質向上としてUF・RO（限外濾過・逆浸透膜で果汁の濃縮）、シュールリー法、オーク樽を取り入れました。地元であり、四季折々の果物のワイン化はぶどう以外に桃、スモモ、サクランボ、梅、いちご、りんご、梨等で味の薄いものはスパークリング化しています。ヒュージョンソン氏の「ワインハンドブック」1997~2000にも名前を連ねさせてもらっています。また日経発行の田崎真也さんの「2000年に残したいワイン」ブラインドテストに於いて、甲州とマスカット・ベリーAが入賞できた事は、大変うれしく思っています。

それもこれも、県立ワインセンターおよび大学の先生方のご指導、大手ワイナリーの技術公開、地元ワイナリーのご意見等ワイン産地の恩恵を喜ばしく受け止めています。

不肖私が現在会長をしています勝沼ワイナリーズクラブは、地元資本の9社で活動しております。土屋、高野の二人のワインにかける熱き思いを受け止め、ぶどう栽培やワイン造りを通じて「ワイン屋」に出来る町づくりを進めて行こうと、1987年に設立しました。勝沼オリジナルワインボトルは肩部に二青年をデザイン化した加飾があり、勝沼町産甲州種ぶどう100%を原料にして、品質審査に合格したものののみが使用できます。月1回の定例会、11月の新酒ワイン祭り、2月のワインスクール、3月の蔵めぐりワインウィーク、山梨や東京でのきき酒会等活発に活動しています。

父内田四郎は、ワインの技術も乏しい中、回りの皆様のご指導を得て会社創設をし、山梨県果実酒造組合の役員を長年努めさせていただいていましたが、平成10年秋の叙勲で黄綬褒章の受章の栄に浴しましたが、本人をはじめとしてとりまきの一同は業界の皆様感謝の気持ちでいっぱいです。

「小さいけどしっかり」を合言葉に100年後に残れるファミリー・ワイナリーを目指して努力します。以上甚だ雑駁な記述ですが弊社の概要として来歴、経営への心意気をお汲み取りいただければ幸いです。

