

[GRAPEVINE]

蒜山高原（岡山）に自生するヤマブドウの栽培化とワイン作り

ひるぜんワイン（有）専務 植木 啓司

蒜山（ひるぜん）高原は岡山県の最北端に位置し、大山隠岐国立公園の中にある。雄大な蒜山三座や大山（標高1731m）を背に、ジャージー牛がのんびり草をはむ牧歌的な雰囲気の高原で、関西から山陰への中継点に当たることもあり、年間250万人の観光客が訪れている。観光産業の他、酪農（ジャージー牛は日本一の飼育頭数）、黒土を活かした高原野菜の栽培も盛んにおこなわれている。気候は、年平均気温11.5℃、冬季の積雪1mの日本海型気候である。

川上村は、この高原の一角にある人口2,500人の小さな村である。秋になると標高500～700mの奥深い溪谷に野生のヤマブドウが実をつけ、地元では古くから、健康に良いと重宝されてきた。北海道池田町の野生ブドウのワイン成功例をきっかけに、川上村でも「新たな特産品」ということで、1978年からヤマブドウ（*Vitis coignetiae* Pulliat）を原料にしたワイン計画がスタートした。

ヤマブドウの栽培・苦難の日々

中国山地に自生しているヤマブドウの分布調査を県の協力を得ながら行い、穂木を採取して、1981年から栽培化の道をえらんだ。村営試作圃場（1ha）



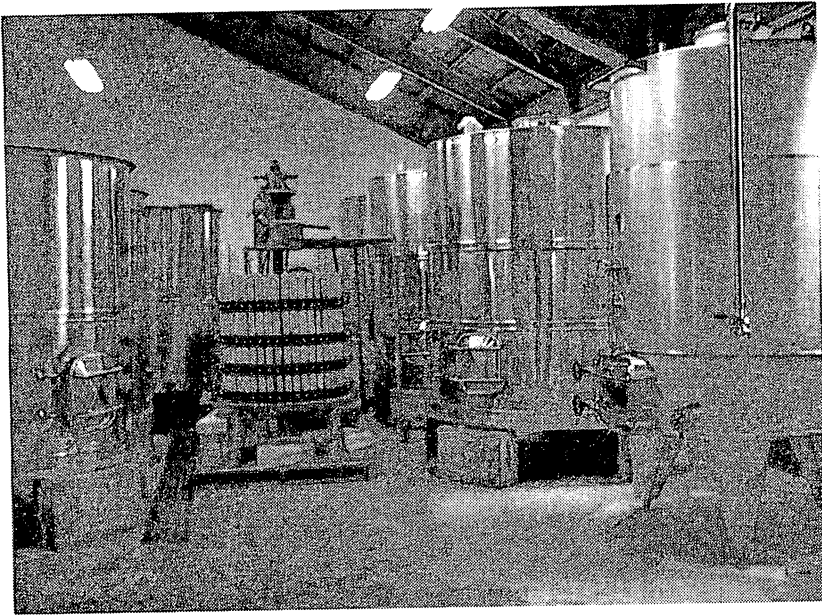
（写真2）ヤマブドウの結実状況。近年は着粒が安定している。



（写真1）1981年に開設された村営ヤマブドウ試作圃場。

を設け（写真1）、原料の安定的確保をめざして、栽培技術の確立と優良系統の選抜を始めた。当初「山のものだから、放っておけば実は成る」という安易な考え方であったが、栽培をしていくうちにさまざまな問題点が出てきた。

- 雪害から樹を守るために、毎年12月に樹を棚から地表に下げ、春には上げる作業が必要である。しかし、樹齢が進むにつれて作業が大変になり、現在1/3の圃場では平棚に移行している。
- ヤマブドウ栽培で一番の問題点は、雌雄異株のために開花期の天候によって結実が大きく左右され、生産が不安定ということである。一時、雄樹はあまりいないという説があり、これをうのみにして受粉に不可欠な雄樹の大部分を伐採し、その翌年は収量が激減したという苦い経験がある。今は、適切な割合の雄樹が確保できており、雌雄の開花が大きくずれた年に、人工受粉を行っている（写真2）。
- 発芽期が早く（4月下旬）、晩霜害を受けやすい。晩霜対策のため、農家総出で一晩中畑の小屋に泊り込んで火をたいたりした。最近は晩霜が少なくなったが、防霜ファンの設置等で対応している。栽培にある程度のめどが立ち始めた1986年から、村有地を切り開いて栽培希望農家に土地を貸与し、



(写真3) ひるぜんワインの工場内部。

面積の拡大に努めた。現在、16戸で10 haのヤマブドウが栽培されている。

ワインの醸造、販売

1978年から野生のヤマブドウを岡山県農業試験場で試験醸造を行い、出来上がったワインで毎年関係者による試飲会を開き、味や品質の検討を続けた。1983年からは村営ヤマブドウ試作圃場の果実を試験醸造した。1988年にひるぜんワイン有限公司（ヤマブドウ生産者、村、農協が出資）が設立され、期限付醸造免許認可になり、約1.9tのヤマブドウを初めて仕込んだ（写真3）。醸造の経験が浅く、醗酵温度の調整や醸造機器の操作方法でも戸惑うことが多かった。

現在、醸造を始めて13年が経過し、約30tの収穫があるが、生産者による収量差が大きく栽培意欲の向上が望まれる。また、収量に年次差があり、製造販売計画の見通しが立てにくい。さらに、西日本ではヤマブドウの知名度が低く、ヤマブドウワイン（赤ワインはマスカット・ベリーA、ロゼワインは甲州をブレンド、写真4）360mlの販売価格が1200～1500円で、消費者に割高感がある。そのため、ワインだけでなく、他の商品（ジャム、ジュース等）の製造販売も行い、経営の安定化を図っている。

個性を活かして

1994～1998年に、ヤマブドウの結実特性に関して

岡山大学農学部の果実研究室と共同研究を行った。現在は、ヤマブドウ果実の発育と成熟に関する共同研究を行っている。調査を始めて、改めてヤマブドウにはまだ未知の部分が多いことを痛感している。今後は果実成分の把握、評価及び調節方法を明らかにして、ヤマブドウワインのさらなる品質向上を図り、お土産物としてだけでなく、「ワイン」としての価値を追求していきたい。また、蒜山は立地条件にも恵まれているので、消費者にヤマブドウの栽培、ワインの製造、販売までを一貫して見学してもらうよえるな観光ワイナリーを目指している。



(写真4) 当社のヤマブドウワイン。左；ロゼワイン、右；赤ワイン。