

安曇野より

安曇野ワイン株式会社

村田 純

安曇野という地名を御存知でしょうか。長野県の中央に位置する松本市より西に広がる平野で、常念岳を中心にそびえる北アルプスの雄姿を眼前に、のどかな田園風景の続く自然豊かで素朴な人間味を感じる場所です。松本を起点に日本海まで通じるJR大糸線から見る北アルプスの姿や、豊かで澄んだ湧き水を利用したわさびの畑、碌山美術館や水田沿いの田舎道にたたずむ道祖神などは、テレビや雑誌などでよく紹介されている景色です。

安曇野ワイン株式会社は安曇野の南方、三郷村に約十年前に設立されました。アルプスの山麓にある工場の周辺は、なだらかな斜面全てがりんごの樹で被われています。ここは全国でも有数な高級リンゴの産地です。最上級の物は贈答用に回され、市場にもなかなか出回らないとのこと。全国の人が高値を付けて買って行くこの地区の信州りんごは確かに色も形も味も価値のある逸品です。この果樹地帯の真ん中に作られた安曇野ワインの最も基本的な使命は農産物の加工でした。規格外のりんごやぶどう、その他の果樹をワインやジュースにすることにより、農家の方が苦勞して作ったにもかかわらず、価格や市場の変動により出荷されなかった多くの果物を蘇らせ、また天から授かった食べ物を無駄にせず、農家の苦勞も無駄なく収入に結び付くよう、常に農家の側から、原料の側から物を考え生産を続けてきました。

この考えは今も安曇野ワインの製品の根底を流れています。ですから当社はありとあらゆる果物からワイン（果実酒）を作ります。本当にびっくりする様な物からワイン（果実酒）を造ってくれという依頼がいくつもあります。これはワイン（ぶどうのこと）を真剣に考えている者にとってはかなり抵抗のあることでした。しかし、それぞれの果物の特徴を出し、それなりに楽しめるワインに仕上げて出荷しますと、やはりその原料を作った農家の方の喜びはたいへんなものです。そのワインが原料生産地区の人の集会などで楽しめる時の話を聞きますとやはり嬉しいものです。この頃は、ワインの本来の姿はこれで良いのではないかと考えるようになりました。果物の産地があって、その土地から取られる果物を原料にワインを作り、その土地で、その地域の人や生産者が、その果物のなっていた姿や作柄を思いながら楽しむ。そのようなワインに変化させる技術と過程の管理をメーカーがしているのだと考えると、一見邪道なる果実酒にもワインを名付けて呼ぶことを許し、より良い製品へ、より高い評価を得られるタイプのワインへとその可能性を引き出すための技術開発や研究は決して誤った方向でもなければ無駄なことではないと思います。

しかし、幾つかのフルーツワインを手がけていて感じることは、やはりぶどうのワイン原料としての特性の素晴らしさです。それもワイン専用品種のもつ魅力はやはりワイン造りはこうでなくてはならないと今さらながら改めてこの仕事の面白さを確認させてくれます。発酵前の果実香から発酵が進むにつれしだいに癖のある香に変化し、それが時を経ることにより人を魅了する香が花咲いてくる。この変化の邪魔をしないことはもちろんですが、更に知識を広げ研究を重ね、よりワインのこと、もっと言えば自然のことが理解でき

れば、より良い環境をこのぶどうに与えてやれるのではないかと、そしてその変化の矛先を自分の意のままに変えることができるのなら、一本のワインの中でも大きな主張ができるのではないかと考えさせてくれる。こんな期待感を持つと、やはり発酵により、時を経ることにより大きく上向きに変化していく専用のワイン品種の方がより魅力的であって、一部のぶどうも含めた他の多くの果実ではなかなか難しいと感じてしまいます。この楽しさが、私はワイン屋であって同じ果汁を扱ってもジュース屋さんとは違う魅力をこの仕事から感じてさせてくれる理由であると感じてきました。

やはり専用品種の栽培を広げてゆかねばならないという多くのワインメーカーと共通の悩みに行き着いてきました。この問題はたやすく解決できる物ではないことは、先駆者の苦労や各地で挑戦された例を見ればわかります。しかしこの問題に取り組んでゆかなくてはいつまでたっても顔のない農産加工会社であって、安曇野ワインここにありと主張できるワイン造りをしてゆくためにも最も大切な問題であると気付きました。

これから実際にやっていくとなると、畑の問題、耕作者の問題、品種や栽培法の選択にともなう技術的問題と色々悩みが出てきます。とにかく植えてみるという多くの経験を持った方々の言葉を胸に栽培の一步を踏み出したわけです。そこで私共が今後とも大切にしていきたい方針として、やはり生産者、実際に耕作する方々、農家の立場にたった畑作りをしていこうということ、悪い意味での百姓でなく、ワインを作っているんだという夢を持ってもらえる畑作りを進めていきたいと思っています。一例として畑を選ぶ場合でも、畑から見える風景は耕作する者の気持ちにとっては大切な事ですし、畑を見に来る消費者へのアピールの点からも風景は大切な要素だと思います。名醸畑を考えるのはずっと後の事で、とにかく樹が落ち着くまで栽培を続けてもらえる事が最も大切な事ではないでしょうか。

安曇野ワインは昨年9月新工場移転を機会に、以前のイメージを変えるべく新たなスタートを切りました。自然に囲まれた工場へは多くの観光客の方がお見えになり、楽しんでお帰りいただいております。そして製品は私共のワインはこうあるべきだという主張を持ったより特徴のあるワイン造りができる様心掛けております。そのためにも安曇野の新たな風景としてワイン専用とわかるぶどう畑を増やし、ここはワインの産地であることを世間にアピールしていく必要があります。幸い十数キロ離れた所には塩尻のぶどう産地があり、多くの方々のワイン造りぶどう作りへの努力の成果が表れているお手本があります。それに習って安曇野にもぶどう栽培を広げ、近い将来、塩尻のメーカーさんとも協力しあって塩尻から続く安曇平をワインの産地として広めていくことを夢見ています。長野に冬期オリンピックの招致が決まった今、長野県は世界の注目を集めていくでしょう。この期に地元メーカーが力を合わせ、長野県を、山梨、山形、北海道等の産地とまた違った個性を持つワイン産地として育てていけば、日本のワイン発展の起爆剤になり得るのではないかと期待しております。皆様の御意見をお聞かせ下されば幸いです。