

[巻 頭 随 想]

日本ブドウ・ワイン学会塩尻大会に寄せて

矢ヶ崎啓一郎

次年度大会が塩尻市で行われることに決まり、私が実行委員長をお引受けすることになり誠に光栄に存じます。この度の大災害に会われた皆様にお見舞い申し上げます。この度の大災害に会われた皆様にお見舞い申し上げます。大勢の皆様のご参加を頂く為に少々この地の御紹介をしたいと思います。

塩尻のブドウ発祥の地桔梗ヶ原は松本平南側の標高 700m、年降雨量 1,200mm日照量の多い高原です。毎年盆を過ぎると「玄蕃祭」と言って狐の仮装舞踏会で賑わいます。これは桔梗ヶ原が荒野であった頃、昼夜の別なく村人達を化かした玄蕃之丞という狐の伝説に基くものです。(下の写真は JR 塩尻駅前)



桔梗ヶ原の原野に初めて鋤が入ったのは明治2年のことでした。水便悪く井戸は 30 m も掘らなければならず、汲み上げた水は鉄分多く、開拓者達は雨水に頼る生活の上、厳しい冬の寒さとも闘わねばなりません。この悪条件の中、やがて努力が実り畑作も広がってゆき、明治の中頃、国や県の指導もあり、葡萄、りんご、梨、桃などの果樹園地帯へと変わってゆきました。当時植えられた十数種類の葡萄は、百年の歳月を経て淘汰され、コンコードとナイアガラが生残り生産量も飛躍的に増加しました。コンコードはアメリカ東部ボストン近郊のコンコード市付近の野生葡萄が栽

培種に改良されニューヨーク、ペンシルバニア、ワシントン州などに広く栽培されている典型的なアメリカ種です。この地方の風土と似ている為か、桔梗ヶ原は、今やナイアガラと共に我が国有数の産地となっております。収穫期にはこの葡萄の特有の甘い香りが辺り一帯に漂い、人々を楽しませております。そうして大正中期から、ぼつぼつとワイナリーができ、米国種独特の香味を有するワインが生産されるようになりました。化学肥料や農薬の普及で、収穫量、収入も増加し、豊かな農村へと変わって行きました。この状態が十数年も続いた、或る年、雪の少ない冬零下十数度の寒波が数日も続き、多くの葡萄は芽が出て実が付かない、いわゆる「眠り病」に罹りました。しかしその中で、葡萄の絞り粕など、有機質を堆肥として、使用してきた農家は無害であり、これに気付いた農家は再び堆肥を使うようになりました。化学肥料に頼り過ぎると土壌の生態系は破壊されてしまいます。堆肥を使用することで微生物や昆虫、みみずなど棲息します。窒素、リン酸、加里などに分解された有機物は根から徐々に吸収され丈夫な樹が育ち、葡萄の絞り粕や藁などのリサイクルにより、自然の生態系を取り戻し再び美味しい葡萄が産出されるようになりました。

この地方でも、30年ほど前から欧州系葡萄の導入が本格的になり栽培者とワイナリーの努力の結果、メルロー、シャルドネーなど、従来の品種の数倍も手はかかるけれども、ワイン用品種の導入に成功し、高品質のワインが生産されるようになりました。

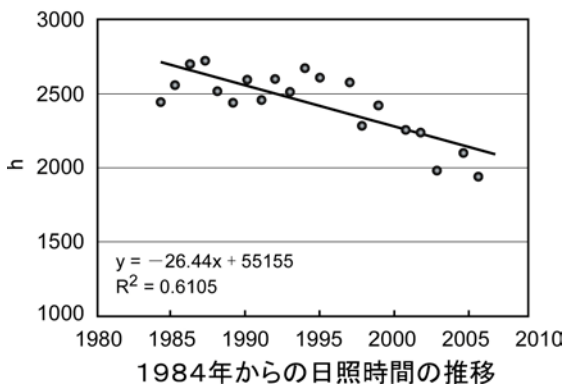
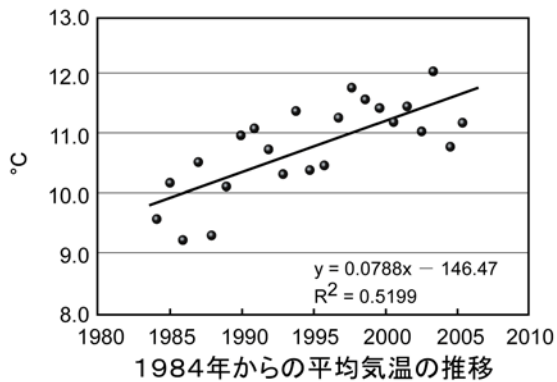
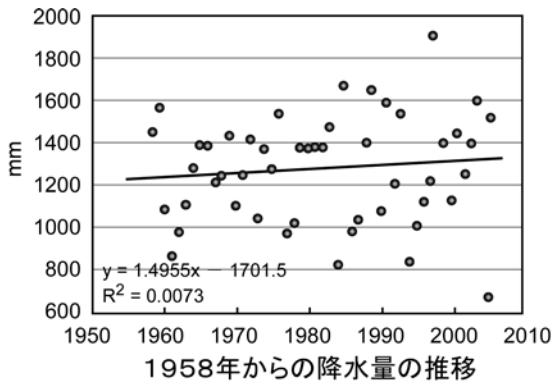
2002年田中県知事の時代に、原産地呼称管理制度がスタートし、信州ワインは飛躍的に品質が向上してまいりました。この制度は厳しい審査基準の為、これに合格する為に栽培者とワイナリーが力を合わせ取り組んだ結果であります。

然しながら、この地でも、日本農業の構造的欠陥もあり耕作放棄地が増加し、葡萄園も高齢化に伴う後継者不足の為、減少の傾向にあります。然し行政とワイ

ナリーと意欲的な農家との協働により、新しいワインの里としての発展しつつあります。

塩尻でのこの大会が成功します様長野県ワイン協会の協力を得ながら本部との連携を密にし準備をさせて頂きます。
(株)アルプス取締役会長)

注：参考資料として以下に塩尻市宗賀床尾にある長野県農業試験場のデータを東京大学大学院小林和彦教授が纏められた図を示します。全て各年平均値です。上から、降水量、最高気温、日照時間です。



Growing grapes in Kikyogahara: The History of Wine Land in Shiojiri (Kay Yagasaki of Alps Co. Ltd.)

In the southern part of the Matsumoto Basin lies Kikyogahara, one of the largest grape-growing area in

Nagano, Japan where is 700 m of altitude and 1200 mm rain fall in the year and full of sunshine.

The legend was to be told that there was a sly Fox lived in this area and tricked to let people stray in this wilderness of Kikyogahara.

The very first hoe struck the ground of Kikyogahara in the second year of Meiji Era, or 1869. To obtain their drinking water, developers had to dig a 30-meter well; only to find the water from it contained too much iron for drinking. Hence they had to rely on rain-water for drinking. In addition, they had to battle against the severe cold of the Shiojiri winters. Despite these terrible conditions, through their hard work they were successful in developing yieldable fruit orchards and grape vineyards

By the 1880's with the guidance of National and Prefectural Governments, Kikyogahara had become a large fruit cultivating area with a main product being grapes. Out of the about 20 kinds of grapes planted, only two survived the century of severe snow and wind: the Concord and the Niagara. These typical American species are grown in Concord, Massachusetts and near Niagara Falls, both of which have similar climates to Kikyogahara. This fact is one of the reasons that makes Kikyogahara a suitable place to grow these particular species.

As grape production increased the wineries of the Taisho Era (1910s ~ 1920s) advanced in producing wine with aroma typical to the American species. At the same time, modernized farming technology brought prosperity and wealth not only to local farmers but also to the local communities.

That good fortune continued for over a decade until a much severer winter with only a little snow hit Kikyogahara. After several consecutive days of temperatures below -10°C (13°F), grapes became stricken with "sleeping sickness", whereby only buds, but not fruit, grow. Among those troubled farmers, only ones who had used organic fertilizers survived the disaster. After many years dependency on chemical fertilizers, the soil had deteriorated causing grapes to become more prone to such sickness. In response to this, many farmers went back to using natural compost again. Eventually, as the earthworms and moles came back to the healthy soil, which had been fertilized with straws and grape skins leftover from the wine-making process, so did return the delicious grapes of Kikyogahara.

About 30 years ago, European Varieties both Merlot and Chardonnay were introduced planted and then succeeded by cooperation of growers and wineries.

From 2002, a governor, Mr. Tanaka introduced "The Nagano Appellation Control" from which made a result to improve their wine quality.

There have been problems happened recently that there are shortage of workers by the aged and lack of successors. But Government and active growers and wineries are cooperated each other and began to develop new vineyards for the future.