



日本ワインを 見つめて

今、注目されている「日本ワイン」。
長野県塩尻市のぶどうの歴史とともに歩んできた、
創業106年のワイナリー・林農園を訪ね、
日本ワインの今と昔を見つめます。

「五一わいん」でおなじみの林農園の代表・林幹雄さんは今年で87歳。



今年のぶどうの収穫も9月にスタート。一つ一つ手摘みで、同時に病果や未熟果などをていねいに取り除いて選果も行います。取材当日はシャルドネの収穫日。選採りするものと合わせ、フルーティータと濃厚さを持つワインに仕上げます。



五一ワインができるまで

- 1 自社農園と地元の契約農園でぶどうを育てます。
- 2 収穫してすぐに仕込むので、収穫時は大忙し。
- 3 白ワインは果汁のみ、赤ワインは皮と種も搾ります。
- 4 築88年の蔵にあるタンクに果汁を入れます。
- 5 酵母の力で発酵が静かに進み、完成。

始まりは1本のメルロの木から

収穫を目前に控え、たわわに実るぶどう畑に佇む1本の大きな木。「これは、最初に植えたメルロの木です。60年以上経った今でも、しっかりと実を付けています。若い木に比べると果汁は少なめですが、味は濃くなるんです」。そう話すのは、長野県塩尻市の桔梗ヶ原で、創業106年を迎えるワイナリー「林農園」の代表・林幹雄さんです。桔梗ヶ原は今

日本のワイン造りが模索を続けていた1911年、幹雄さんの父・五一さんは、桔梗ヶ原で桃やぶどう、りんごなどの果樹園を開園しました。中でも好評だったぶどうの余りを加工しようと思ったことから、1919年にワイン醸造を開始。さまざまな品種を試験的に栽培していたものの、当時、国内で主流となっていた甘口のワインを造っていました。戦後、父の仕事を手伝う幹雄さんが抱いていたのは、「ヨーロッパにあるような辛口のワインを造りたい」という思い。そこで1952

国産ワインと日本ワイン

今も変わらず、自社農園と地元の契約農園で育てたぶどうからワインを造る林農園。9月から収穫作業に追われている自社農園は、太陽の光がさらさらと降り注ぎ、下草が青々と茂っています。「搾ったあとのぶどうの皮や梗などを発酵させた肥料を土壌に混ぜ込んでいました。今では土壌内の成分バランスが整い、20年以上無肥料です」と幹雄さん。ぶどう畑のところどころに花を咲かせているバラは、「虫を寄せ付けない役割を担っています。また、ぶどうと似た病気にかかるので、バラに変化があったら注意するといった、バロメーターでもあります」。ぶどう

ぶどうがあじさいの日本ワイン

や世界的にも評価の高いメルロの産地として知られていますが、実は林農園と深い関係があるのです。

日本でワイン造りが始まったのは明治時代。雨量が多く湿度が高い日本では難しいとされる中、コンコードやナイアガラなどアメリカ系品種のぶどうを主に用いて、甘めのワインが造られていました。第二次世界大戦中には、ワイン造りの工程でできる酒石酸という成分が軍事利用されたため、酒石酸が抜かれた酸っぱい状態に砂糖を加えたワインも多く出回りました。

年に植えたのが、山形県の農家から譲り受けたメルロです。「寒さや病気から守るため、幹をわらで巻いたり接ぎ木する高さを調整したりと、試行錯誤の連続でした」と幹雄さんは振り返ります。その苦労が実を結び、3年後、糖度が20度もあるメルロの栽培に成功します。メーカーに原料も卸していた林農園は、「ヨーロッパ系品種のぶどうはないか」という大手メーカーの相談にメルロを提案。そのメーカーのワインは国際コンクールで数々の賞を受賞し、桔梗ヶ原はメルロの産地として国内外

から高い評価を受けるようになったのです。林農園は、本格的なワイン造り、ひいては日本におけるワイン造りの礎を築いた一人と言っても過言ではありません。

取材当日の収穫量は800kgで、



8

- 6 樹齢60年のメルロの木。月日を重ねた幹には力強さが秘められています。
- 7 「スマート方式」で一列に実る、果実味が豊かなメルロ。
- 8 多様な品種の収穫がリレーのように続くので、毎日待ったなしです。



7



6



契約農家がトラックで次々と運んでくるぶどうと合わせると20トンにもなります。基本的に、収穫したその日のうちに圧搾し、発酵・熟成と仕込んでいきます。

このように、生のぶどうからワインを造ることは当たり前のようになっていますが、実は今、そうでない場合が多いのです。「日本で販売されているワインの70%は輸入ワインです。残りのうち20%は、海外産の濃縮還元果汁を使用して国内で醸造されたもので、『国産ワイン』と呼ばれます」とは製造担当の添川さん。「日本ワイン」と名乗ることができない、国産ぶどうを100%使用して国内で造られるものは、わずか10%と希少な存在です。

日本ワインが歩む道

「ワインの消費量は伸び続けており、日本ワインへの注目も高まっています。近年、特に北海道と長野県で、ワイナリーの数も増えてきました。でも、今問題なのは、原料のぶどうが不足していること。農家の数が減り、高齢化も進んでいます。ぶどうがあつてこそその日本ワインはまさに農産品。ワインのことを考える時は、農業のことも考える必要があるんです」と幹雄さんは話します。2015年の人口一人当たりの消費量はワインボトル約4本で、10年前に比べると1・6倍。一方、2015年の全国におけるぶどうの収穫量は18万



10

9 林農園がある地域では、作業する人の中で一番背の低い人に合わせて、ぶどう棚の高さを決めるそう。

10 「若い人には力があるね」とほほ笑む幹雄さんを囲む、収穫メンバーの青木陽平さん、沖村広樹さん、小林和矢さん、小松 篤さん、原 睦雄さん(左から)。



9

9700トンで、10年以上も下降線を辿っています。

「できることの一つとして、5ヘクタールの自社農園を新しく拓きました。今後は、週末に畑仕事をお手伝いいただく機会やワインの木のオーナー制度があつてもよいかもしれませんね。ぶどう栽培に多くの人がもつと関わることで、少しでも、日本ワイン、さらに地域も発展させていきたいです」。収穫と仕込みで活気があふれる林農園では今日も、地元若者が一緒に汗を流しています。新酒の季節、そして年末年始。1杯のグラスから畑を感じる瞬間、日本ワインの道が開けていきます。



「ワインといえば秋冬のイメージがあるかもしれませんが、季節や気分でさまざまな種類や飲み方を選ぶと楽しいですよ」と添川一寛さん。

Photo: Taro Terasawa Text: Maiko Oasa
Design: Better Days



ぶどう畑を歩き回りながら、ワイン造りについて何でも教えてくださる林 幹雄さん。ワイン造りに寄せる想いは今も変わりません。



五一わいん収穫の詩
ナイヤガラ (白やや甘口)
1768 720ml 1,200円 (税込1,296円)

五一わいん収穫の詩
ベリーA (赤辛口)
1769 720ml 1,200円 (税込1,296円)

※同時配布のカタログ『ツチオーネ』147号も合わせてご覧ください。
※お買い物サイトで新酒の予約も受付中です。



{ イベント }

チョコレートのシーズンがやってきました!

ホンモノの手作りチョコレート教室 2017.12.09(土) 10:30~12:30

製菓用チョコレートを溶かして固めるのではなく、原料のカカオ(カカオマス・カカオバター)からチョコレートを手作りします。使用するのは、インドネシア・パプア州で小規模農家の皆さんが丁寧に育てたカカオ。カカオの殻を使ったお茶をいただきながら、産地やフェアトレードについてのお話も聞きます。ホンモノのおいしさをいただきます♪

DATA
会場……パティア神保町店(千代田区) ※東京メトロ半蔵門線「神保町駅」
 「九段下駅」より徒歩5分
講師……オルター・トレード・ジャパンのスタッフ
参加費…2,500円 ※親子1組の場合も同様
定員……30名
申込……11月19日(日)まで

上/大人も子どもも、いつもと違うチョコレート作り集中。
 左下/パプアの豊かな森に実るカカオ。中央下/カラフルなカカオポッド。右下/チョコレートが何で、どのようにできているのかが分かります。
 写真提供:オルター・トレード・ジャパン



大地を守る会
定期会員
限定

ドキュメンタリー映画「いただきます みそをつくるこどもたち」

発酵ラボ映画上映会 2017.12.2(土) 10:30~12:00

映画の舞台となる福岡市高取保育園には、玄米と味噌汁、納豆、季節の野菜の給食や、味噌・漬物・梅干作りをする園児たちの姿。「食べること」「自分でつくること」「発酵食文化」を通して、食はいのちであることを学びます。

DATA
会場……日比谷図書文化館4階 スタジオプラス(千代田区) ※東京メトロ丸の内線・日比谷線「霞ヶ関駅」B2出口より徒歩3分
参加費……大人1,000円 高校生以下無料
定員……50名
申込……11月24日(金)まで
主催……大地を守る会 発酵ラボ



港北大地サークル「食べ比べ」シリーズ

好みの加糖ヨーグルトを見つけよう! 2017.12.4(月) 10:30~12:30

毎回ご好評いただいている、港北大地サークル主催の「食べ比べ」シリーズ。昨年の無糖ヨーグルトに続き、今年は加糖ヨーグルトを「食べ比べ」ます。市販のヨーグルトとの違いを学びながら、自分好みのヨーグルトを見つけてみませんか?



1度に数種類を「食べ比べ」できるチャンスです。

DATA
会場……川崎市中原市民館2階 料理室(神奈川県川崎市) ※JR線・東急線「武蔵小杉駅」より徒歩3~5分
参加費……無料
定員……30名
申込……11月24日(金)まで
主催……大地を守る会 港北大地サークル

※港北大地サークルでは、「食べ比べ」に差異を調べるという意味を込めています。



鎌倉の長谷で「エネルギーカフェ」しませんか?

伴さんの「エネルギー基本計画」講座 2017.11.26(日) 14:00~16:00

3.11の後、日本は脱原発を目指すどころか、新しい「エネルギー基本計画」では原発による電気の割合が20%(原発30基分)とされています。知らない間に逆戻り? 私たちが日々使うエネルギーのこと、お茶を片手に、なんでも聞いておしゃべりしましょう。

※2017年10月より、「原発とめよう会」は「大地を守る・くらしからエネルギーを考える会」に名称を変更しました。

DATA
会場……かまくら長谷BASE(鎌倉市坂ノ下2-11) ※江ノ電「長谷駅」より徒歩2分
講師……原子力資料情報室 共同代表・伴 英幸さん
参加費……大地を守る会定期会員●無料 一般●500円
定員……20名
申込……11月17日(金)まで
主催……大地を守る会 大地を守る・くらしからエネルギーを考える会

アジア農民元気大学

年末特別講演&公開教授会 2017.12.2(土) 15:00~19:00

アジア農民元気大学は「田畑が教室で、農民が教授」という概念で、アジアの米作地帯の国々から有機農業を学びたい青年を受け入れるため、大地を守る会が1993年に立ち上げた架空の「大学」です。年末特別講演は、福地光男さんに「南極越冬隊長としての体験談~南極観測から分かったこと~」という演題でお話いただきます。講演後の公開教授会(17時~)では、アジア農民元気大学の「教授」たちが近況報告を行います。

DATA
会場……オイシックスドット大地 Osaki Farm マルシェエリア ※JR線「大崎駅」南改札口より徒歩5分
講師……福地光男さん(第33次日本南極地域観測隊長 兼越冬隊長、国立極地研究所名誉教授)
参加費……無料
定員……30名
申込……11月17日(金)まで
主催……アジア農民元気大学
資料提供……国立極地研究所

初めての方も、実践している方も

ダンボールコンポスト・入門&アフターフォロー講座 2017.12.7(木) 10:00~11:45

生ごみをリサイクルして堆肥を作る「ダンボールコンポスト」のアフターフォロー講座。初めての方でも分かるよう最初から復習しながら、やってみて気付いた疑問点や心配なことも解決します。ごみの減量と堆肥作りを楽しみましょう!



微生物の力で堆肥ができます。

DATA
会場……川崎市中原市民館2階 第1会議室(神奈川県川崎市) ※JR線・東急線「武蔵小杉駅」より徒歩3~5分
講師……環境を考え行動する会のスタッフ
参加費……スターターキット<ダンボール、基材等>(送料含む)が必要な方:2,500円 不要な方:無料
定員……20名
申込……11月24日(金)まで
主催……大地を守る会 エコ研

※「ダンボールコンポスト」を実践中の方は、一握りの堆肥をご持参ください。

お申込みはWEBまたは
下記「参加申込み書」から

大地を守る会 イベント 検索



お問合せ

オイシックスドット大地
 ソーシャルコミュニケーション部
 TEL●050-5306-8513
 E-mail●csr@member.daichi.or.jp

11月号 参加申込み書

ソーシャルコミュニケーション部行

イベント名	会員番号
名前	TEL ()
参加人数	参加者全員の名前(お子さんは年齢・学年も)
備考	人

※複数のイベントにお申込みの場合は、「連絡便」などに必要事項を明記の上、ご提出ください。