白山ワイナリー　山ぶどう職人

08 谷口　一雄さん

TANIGUCHI　KAZUO

「山ぶどうは、山の宝石です」

谷口さんが、山ぶどうに惹かれていったのは当然の流れだった。

東京での社会人生活から健康医療会社への転職を機に福井へ帰郷。懐かしの故郷の山を歩きながら、必ずと言っていいほど目にしたのが山ぶどうだった。その度に原体験が蘇る…

「祖母が暮らしていた山間の村では、山ぶどうが日常生活に当たり前に取り入れられていた。それぞれの家で、ジュースやどぶろくを作って病気の時なんかは飲んだものだ・・・。」

なるほど、調べてみれば山ぶどうは、酒石酸（しゅせきさん）やクエン酸、コハク酸などの有機酸が豊富に含まれている。滋養強壮や疲労回復、貧血予防などの効用を持つ素材だった。

「より多くの人々の健康に山ぶどうを役立てたい。山ぶどうの持つ力を知ってもらいたい。」

そんな思いを胸に、谷口さんは導かれるように山ぶどうに惹かれていった。

山ぶどう

5アールの畑から山ぶどう栽培を始めた谷口さんは、平成12年に福井県初の自家農園を持つ〝白山ワイナリー〟を設立。ジャムやジュースの製造に始まり、自生種と交配品種の山ぶどうワインを中心に幅広い商品が展開されている。（前頁参照）

阪谷という土地への誇りと、この土地ならではの山ぶどうにこだわりを持ちながら、丹精込めて育てた、農園のぶどうの樹は、なんと4千本‼

「決して私一人の力では維持できないですよ。地元の人々の理解と協力があって初めて成り立つんです。」

そう笑顔で話しながらも、谷口さんの手は休まらない。

「真摯な姿勢で山ぶどうに向き合い、丁寧に作業を進めれば、必ずや山ぶどうの魅力は伝わる。より多くの人に納得していただける製品を産み出して行きたい。」

県内唯一のワイナリーという看板に甘んじず、飽くなき向上心で強く確実に歩みを進める谷口さんでした。

白山ワイナリーの製品を一口味わえば、体中に広がるのは阪谷の自然の恵みと地元の人の手によって育てられた山ぶどうの味わい。これは、雪深く厳しい冬を物ともせず何度も春を迎えてきた大野の力強い風土が凝縮された、まさに越前おおのブランドである。

（番頭　大門 哲爾・大門 友美）

【白山ワイナリー】

株式会社白山やまぶどうワイン
〒912－0146
福井県大野市落合2－24
TEL：0779-67-7111
FAX：0779-67-7112
営業時間：9：00～17：00
休日：1月～3月、日曜・祝日
http://www.yamabudou.co.jp/

白山ワイナリーでは、春・夏・秋を通して、多くの人気体験教室を開催。さらには、草刈、剪定、収穫のぶどう畑の管理を一貫して任せてもらえるサポーター制度もおすすめ。ぶどう栽培の楽しさを肌で感じることが出来る。

【イベント情報】

4月～11月 山ぶどう栽培教室
3月～5月　ぶどうの化粧水作り体験
4月下旬　苗植え会
6月中旬　ブルーベリー狩り
8月中旬　ぶどうもぎ取り
10月第2日曜日＆体育の日
ワインフェスタ～新酒まつり～