

ヤマブドウにこだわる山のワイナリー

自然人に会う

趣味のブドウ栽培から
町おこしをはじめた人に会う。



福井県にワイナリー（ワイン醸造所）があるのをご存知だろうか。しかも、そこはブドウ栽培から手がけ、その品種は地元のヤマブドウとその交配種だけという。メイド・イン・福井にこだわるこのワインは今ひそかに注目されつつある。

白山やまぶどうワイン 社長
谷口一雄さん

文：山崎浩治 写真：湯浅啓

誇り持てるワインを

ワイン作りは農家が原料となるブドウを栽培、メーカーが醸造する分業体制が一般的だが、福井県大野市にブドウ栽培から醸造まで一貫して手掛けるワイナリーがある。自家農園をもつ県内唯一のワイナリー「白山やまぶどうワイン」だ。

同社が所有するおよそ7ヘクタールの畑には約50000本のブドウの木が栽培されている。とはいっても、雨と湿気の多い福井県はブドウの生育に最適な環境ではないという。にもかかわらず、なぜ福井県でワインなのか。

ワイン用ブドウの品種は大きく分けると欧州系と米国系、そして日本系の3系統がある。同社が栽培しているのは社名にもある通り、日本系のヤマブドウとその交配種だけだ。社長の谷口一雄さんはいう。

「欧洲系や米国系のブドウを使ったワインを作るなら何も日本である必要はありません。私たちは何千年も前からここに自生してきたヤマブドウを使うことで、この土地ならではのワインを作りましたかたのです」

日本産ワインはかつて生食用ブドウの余剰生産分を解消する目的で作られ

最初は「趣味の栽培」

話は1993年ごろにさかのぼる。

当時、健康医療機器の会社を経営し

ることが多く、ブドウ栽培に関する意識は必ずしも高いものではなかった。しかし同社はあくまで醸造用ブドウとしてのヤマブドウにこだわり抜く。2000年に創業して6年、年間生産量は着実に増え、現在は750ミリリットルのワインボトルに換算し、3万5000～4万本に達する。ワイナリーの採算ラインといわれる年間生産量4～5万本も見えてきた。

その一方、おもに福井県内で流通するこのワインは引き合いが多く、発売後たちまち売り切れになってしまふ人気商品や品薄商品が少なくない。だが、谷口さんは量産体制には目もくれず、自分たちが納得できるワイン作りを貫く考えだ。

「大量生産すればブドウとワインを作ることよりも、販売することに大きな労力を強いられる。場合によつては原材料となるブドウをよそから大量に仕入れないといけなくなるかもしれない。私たちは小規模ながらも、誇りを持てるワインを作り続けたい」

谷口さんはいう。

「ワインに関しては素人でしたが、本格的にブドウを栽培する以上、いざれワインを、という気持ちは当初からありました。健康によいヤマブドウを使えば良質なワインになり、大野市の新たな特産品になるだろう、と。非常に安易な考えでしたが（笑）」

実際、日本の酒造業界に小規模生産者が新規参入することは簡単ではない。ワインの酒類製造免許を取得するには年間、最低でもボトル約8000本の製造が義務づけられているほか、経営、人的要件など、越えなければならないハードルは数多い。

ところが谷口さんいわく、「奇跡」が起きた。酒類製造免許を付与する金沢国税局、税務署、及び地域の人々が谷口さんの思いに賛同、ワイナリー設立を後押ししてくれたのだ。



おしゃれなワインボトルは、フランスから輸入したもので世界標準といわれる750ml。環境を考えて鉛やアルミ製のキャップシールを使っていないハードルは数多い。