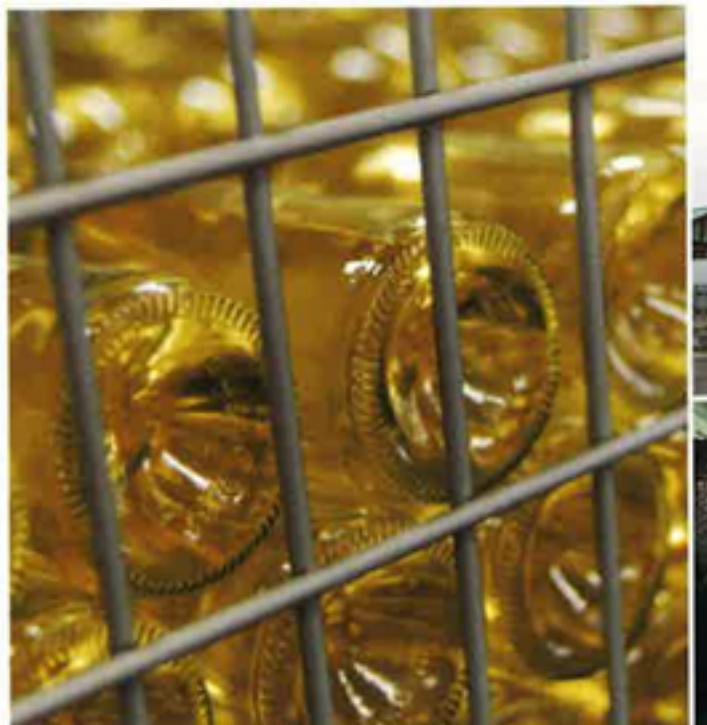


「良いブドウがある」。

これを使って新しい特産品を作りたい。
それがワイン作りのきっかけでした。



谷口 たにぐち・かずおさん
1949年11月21日、大野市生まれ。東京理科大を卒業後、東京で広告代理店に勤務、その後、福井県に戻り、健康医療機器を販売する会社の経営をした後、1996年に「白山やまぶどう農園」、2000年に「白山やまぶどうワイン」を設立。



畑作業の報酬はワイン

大野市落合地区のブドウ畑ではいま、

ヤマブドウは苗を植えてから初めて実が生るまでに3年の歳月を要する。谷口さんが酒類製造免許を取得し、「白山やまぶどうワイン」を設立したのは栽培を始めて4年目の2000年である。いかにトントン拍子に事が進んだか、わかるだろう。醸造長には福井県屈指の銘酒「花垣」を造る南部酒造場の蔵元で、ソムリエの資格も持つ南部隆保さんを招聘した。酒の専門家の援軍を得たことも、酒類製造免許取得の大きな追い風となつたようだ。

「日本酒の出来は、杜氏の腕8割に米2割で決まる、といわれる。その点、ワインはブドウの質で8割がた決まる。よいワインを作るには何よりも、よいブドウを作る必要があります」

2005年、同社の「白山ロゼ2004」が、2006年は同じく「白山ルージュ2004」が国産ワインコンクール「JAPAN WINE COMPETITION」でそれぞれ銅賞を受賞した。それはワインの品質はもとより、谷口さんたちが育んだブドウに対する評価でもあつたに違ひない。

6人のスタッフが管理にあたっている。広大な農地に対し、人手がいさぎか少ないのが悩みの種だ。そこで今年、「ブドウ畑の管理サポート」を募集した。集まつたのは福井県全域と金沢市から訪れた25組の老若男女である。4ヵ月の栽培期間中、ブドウの生育に合わせて月3日程度、それぞれ都合のよい時に農園を訪れ、スタッフの指導を受けながら畑作業に汗を流す。ブドウの木のオーナー制度はほかに例があるものの、ワイナリーの考えに共鳴したワイン愛好家らが自らブドウ栽培にあたるケーションは全国的にもきわめて珍しい。

そしてサポートの報酬となるのは収穫したブドウから醸造されたワインだ。報酬を金銭ではなく、物とする。それは往時、農村や漁村では当たり前だった物々交換、あるいは手間返しや結いの思想に相通じるとともに、一種のグリーンツーリズムともいえる。

「ブドウの栽培を通じてヤマブドウへの理解を深め、ワインについて興味を抱いてもらう。同時に、大野市の風土も知つてほしい。そんな願いから、サポート制を始めました。将来的にはワインの仕込み体験も計画しており、より身近にワイナリーを実感していただこうと考えています」



<http://www.yamabudou.co.jp/>

*株式会社 白山やまぶどうワイン

○ 福井県大野市落合2-24
① 0779(67)7111

● ブドウ畑に建つワイナリーでは、すきとした後味の良いヤマブドウの赤をはじめ各種ワインの試飲と販売のほか、オリジナルのアイスクリームなどがいただけるカフェもある。
▼ 営業時間は9時～17時。年末年始と1月は日曜休み。それ以外は無休。