

[GRAPEVINE]

塩尻地区におけるメルロ種の産地化について

(株) 林農園 林 幹雄

私の父親、林 五一は、健康上の理由で、岡谷市の商家から明治44年、20歳の時に塩尻市桔梗原に入植し、果樹園の経営を開始しました。此の中には勿論葡萄栽培も含まれており、大正8年にはワインの醸造を開始しているが、本人は全くワインの知識はなく、新潟県の川上善兵衛先生はじめ、諸先輩の御指導を頂き乍ら、ほそぼそと営業をしていました。葡萄の品種については、当時塩尻市の冬期間の気象条件は大変厳しく、ピニフェラ系のワイン専用品種の栽培は不可能で、殆ど耐寒性、耐病性のラブルスカ系葡萄であった。

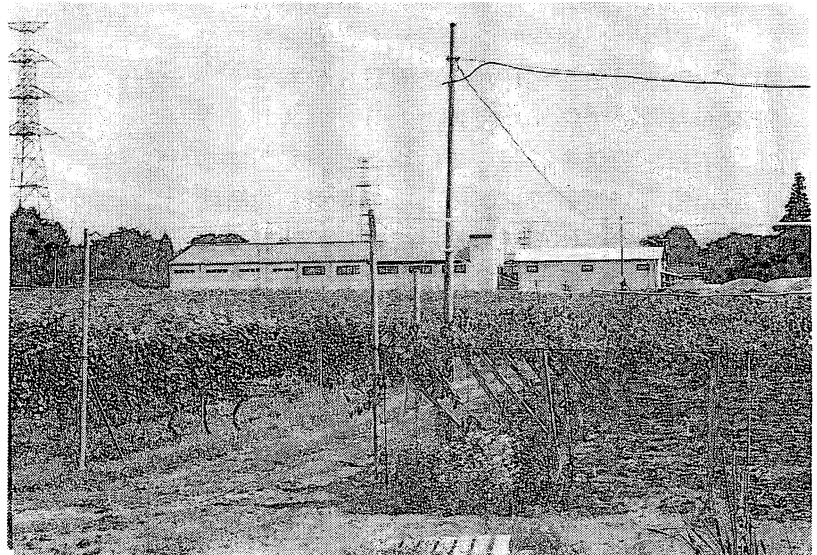
然し、ワイン造りを目指すからには、良いワインを造りたいと願うは人情で、次の方策として、川上先生作出の交雑種、マスカットベリーA、ローズシヨーター、レッドミルレニューム他、十数種類の試験栽培を始めたが、本格的栽培に移行したのは上記2種類でした。私は諸々の事情で昭和26年日本大学農学部（遺伝育種専攻）を卒業後、専門外のワイン製造を担当することになりました。当時のワイン業界は、戦後の混乱期を脱し、甘味果実酒の販売が伸び始めた頃で、私はワインの知識は全くない状態で受け継いだために、父親は大分苦勞したと思われる。

先ずワイン産地の視察からと、冬期の農閑期を利用し、各地のワイナリーの見学を重ねた中で、山形県を訪問したとき、某ワイナリーの一角にメルローと言う品種が1本植えられていた。父は此の時、此处でメルロが育つのか、と大変驚くと共に、感銘を受け、ここで育つなら、気候条件の似ている塩尻でも育つかも知れないと、1本の穂木を譲り受けて帰って来たが、当時の私には、そんなに良い品種なのかな位の感覚しかありませんでした。春の到来を待って接ぎ木した所、運良く活着し、当園のメルロ栽培が開始されました。

翌年には3～4房結実し、収穫の秋を迎え、胸おどらせて食味した記憶が残っている。在来種にはない、何とも複雑な味覚は、将来のワイン産地を彷彿させるものでした。

然しワインを造った訳ではないので、ひたすら1本のメルロの生長を楽しみに、また僅かな数量から造ったワインと諸外国のワインと比較試飲してみても、自信が持てなかった。醸造の仕方が悪かったのか、とも思い、当時長野県中部地区のワイン業者18社程で結成していた、中信葡萄酒組合では、国税庁醸造試験場の御指導を頂いていた関係があったので、メルロの生果を送って、試験醸造をお願いし、結果を待ちました。当時の担当指導官は、大塚謙一先生でしたが、翌年のワイン研究会の折りに、この位のメルロが栽培できるなら大変有望との評価を頂き、大いに勇気づけられ、以後本格的なメルロ栽培に取り組むことになりました。

一方、中信葡萄酒組合でも、将来のワイン時代到来を想定し、数種類のワイン専用品種の苗木を各社に配付し、試作をお願いしたが、数年後には全滅に近い被害で、遂に専用葡萄につき、話題にもあがらなくなってしまった。私の農場の試作品種も枯死か半身不随で、手の施しようがない状況の中、メルロ



種は健全な状態で生き残っていたのです。

私は此の時点で、当地にはメルロしかないと決意を新たにしました。肥培管理については、初めてなことばかりで苦労したが、年の経過と共に完成されてきたので、いよいよ契約栽培に踏切り、少しづつ増植を計りました。しかし、零細ワイナリーの計画では限界があり、急速な進展は望めないと判断し、大手ワイナリーに経過の説明と共に、参加をお願いした結果、幸いにもメルシャン（株）より賛同を頂き、直ちに傘下の生産組合に大量のメルロ苗木を配付し、契約栽培を開始して頂いたため、一挙に産地化に向け、前進することになりました。

更に、塩尻市でもメルロを市の推奨品種に指定し、苗木代、施設費の補助等、普及には大変な御支援を頂き、感謝申し上げます。尚、寒さに強いメルロと云えども、少なからず被害が出ていたが、凍害対策については、当地の農業試験場より、地上から棚迄、藁を巻き保温するようにご指導頂いているが、大変な資材と労力を必要とする為に、実施する生産者は少数でした。

尚、此の他に、根頭がんしゅ病等を併発している場合が多いので、此の点を一挙に解決したいと考えたのが、免疫性台木への高接ぎでした。此の方法は、免台を養成し、1m以上高い所へ接ぎ木（緑枝接ぎ）する方法で、労力が別に必要となる外、ウイルス感染の危険もあるが、当園の場合は全く問題なく、寒害、病害を克服し、順調に生育している。

此の様な状況の中で、肥培管理上大きな変化が現れてきたのが、地球温暖化の影響と思われる、暖冬の到来でした。塩尻地区で最も苦慮していた凍害の心配が全くなくなって来たのだ。今日の様な気象が続くなら、メルロ栽培も容易となり、有り難い事だと云う会話が交わされる中、メルシャン（株）製造の1985年桔梗原原産メルロ酒が、国際ワインコンテストで、大金賞受賞のニュースが伝えられ、吾がことのように嬉しかった事が思い出される。

桔梗原の大地は、日照時間が長く、湿度の低い理想的な気象条件であるが、火山灰土で保水性の強い、酸性土壤の為、一般にワイン品種は不向きと云われていた中で受賞だけに、関係者一同勇気づけられ、これを契機に、停滞気味のメルロ栽培意欲が高まって来ました。現在当地区のメルロ生産量は、約

500tですが、昨今の赤ワインブームの影響等で、今後急速に増植されると思います。古来、適地適作と云う言葉があるが、当地では此のメルロではないかと思うのです。昨年、9月22日収穫直前に襲来した台風による被害もほとんどなく、試験的に残しておいたメルロは11月まで、病気の発生もなく、健全であった事からも、証明されるのではないのでしょうか。

前述の通り、近年のような暖冬が続くなら、他のワイン専用品種の栽培も可能となったので、再度数種の試験栽培を手掛けているが、結論が出る迄には大分時間がかかりそうです。

尚、今後希望を持って勧めるワイン産業ですが、洪水の如く押し寄せる輸入ワイン攻勢に対し、如何に対処したら良いか、悩むところです。日本のワイン消費については、明るい見通しで、意を強くするものですが、此の時こそ、各産地のワイナリー同志が協力し、切磋琢磨し、栽培家との共生をはかり、一刻も早く銘醸地としての地位を確立しなければならぬと思います。

以上、誠に雑駁ですが表題に関し、ご報告申し上げます。

