

[GRAPEVINE]

川上善兵衛の偉業を継承して現代へ

(株) 岩の原葡萄園 堀内 久義

上越市北方に「日本のワイン葡萄の父」川上善兵衛の開設した岩の原葡萄園が在る。人は我が国本格的ワインの発祥地とも呼ぶ。ここで言う本格的の意味というのは、ぶどう畑、醸造場、第1～第3号石蔵、製樽工場、ワイン販売所などを備えた“シャトー”並みの設備を一気に装備したという意味である。



写真1 雪の入り口風景。

今から1世紀前、この豪雪の地・高田で私財の全てを投げうち、文明開化、殖産興業の大きなうねりの中、西欧にもまけない葡萄酒づくりに賭けた男がいた。それは1890年(明治23年)のことであった。これこそまさに本格的ワイン発祥地の幕開けである。なぜ葡萄づくりを始めたのか?! それは勝海舟と

の出会いがあったからである。「欧米で盛んに飲まれるワインは、今後世界に普及するから、雪国にはぶどうを栽培し、ワインを造ることが米の節約にもなる」との勝海舟の言葉は誠に説得力があった。

庭園跡地にぶどう苗木9種127株、その他の果樹を試植し、ぶどうが蔓性のため、雪害を最も被ることが少い事が分かったが、数メートルにも及ぶ豪雪に耐えうる栽培法として『川上式棚作り』とよばれる、竹や木を使って降雪前に棚を取り外す方法を編み出した。

彼は舶来品に負けないワインを自分の手で造りたいの一心で米国や欧州の本場から取り寄せた苗木につき、外国の書物で勉強しているうちに、メンデルの遺伝の法則を活用し、人工交配、新品種を創出。昭和の初期迄に、マスカット・ベリーA、ブラック・クィーンを始め、白のローズ・シオター、レッド・ミルレニウム等醸造用22品種と生食用10数品種の優良葡萄を作り出した。これらは、国産品種として全国各地で栽培され、国産ワインの主力品種となっている。

その後川上善兵衛の開発した葡萄品種別葡萄酒醸造試験の結果は1938日本農芸化学誌vol.14(下)にも記載されている。又、川上善兵衛自ら編纂した「葡萄全書」(上中下3巻)は学術的にも極めて貴重な資料である。この成果は善兵衛晩年の1941年(亡くなる3年前)、日本農学賞受賞という形で多くの人に認められる事になった。これが日本の葡萄の父といわれる由縁である。

ところで、日本のワインの父といわれる由縁は何であろうか?それは、現在上越市の文化財にも指定されている「2号石蔵」(石造りの半地下式の熟成庫)での貯酒利用による低温醗酵技術の確立に他ならない。現在の冷凍機、空調の発達した時代では考えられぬが、当時としては画期的な考えであつたらう。

ところで、日本のワインの父といわれる由縁は何であろうか?それは、現在上越市の文化財にも指定されている「2号石蔵」(石造りの半地下式の熟成庫)での貯酒利用による低温醗酵技術の確立に他ならない。現在の冷凍機、空調の発達した時代では考えられぬが、当時としては画期的な考えであつたらう。



日本で最初にワイン造りに成功した川上善兵衛は、明治時代の幕開きとともに、上越市北方の地主の長男として生まれました。維新後の激動を感じて育った善兵衛は、「日本が世界に通用する近代国家になるには、新しい産業が必要だ」と考えました。そのため舶来品

写真2 日本のワイン葡萄の父。

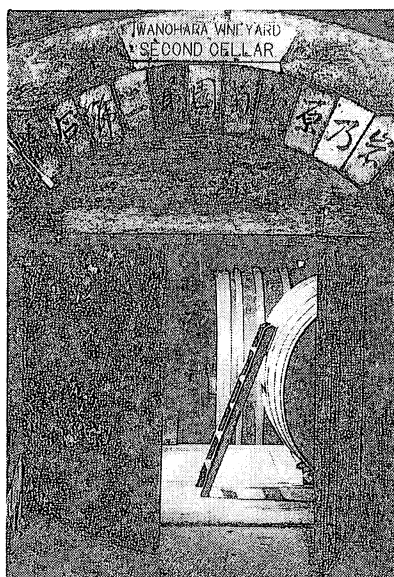


写真3 2号石蔵

ところが、この裏に、意外と善兵衛と酒博士故坂口謹一郎氏との出会いを知る人は意外に少ない。

実は坂口先生と川上善兵衛は明らかに姻戚関係にあり、大正14～15年頃、ちょうど善兵衛が「葡萄全書」の著作に取り掛かっていたが、その参考文献の翻訳には多大に先生のお世話になったと聞く。現在では低温発酵が酒質に大きく寄与する事は既成の事実だが、雪室（雪を貯蔵して冷却材に活用）まで使用しての低温発酵へのこだわりには敬服するしかない。今や当たり前となっている技術も当時としては画期的な発想だったかもしれない。その後、皇室からもご寵愛を賜わり明治天皇から下賜された「菊水」印を商標に頂く岩の原ワインは、たびたびのワインコンテストでも入賞している。

更にこんな折、「国産の生葡萄酒を自分の手で作りたい」と鳥井信次郎（現サントリー創始者）が坂口先生の研究室を訪問、「ぜひご指導を！」と相成った。これが鳥井信次郎との出会い。これに対し「ワイン造りは葡萄造り、よい葡萄が出来なければどんな醸造技術が進んでも何の役にも立たぬ、それについて日本で頼るべきは川上翁の他にはない」これが実は、坂口先生—川上善兵衛—鳥井信次郎の歴史の出会いとなったのである。

かかる意味で川上善兵衛により築かれた「よいワイン造り」の技術は坂口先生の開発した醗酵・醸造技術により一層磨きがかけられたと見て良いと思う。これが今やワインの父ともいわれる由縁である。

さて、冬季の雪、夏季の高温多湿、岩っ原（石がごつごつ）と必ずしも葡萄栽培に好条件でない当地に、今後はあるのか！多くの岩の原ワイン・ファンは心配してくれる。でも私に言わせれば、『日本のワイン葡萄の父』川上善兵衛は業半ばで世界、マスカット・ベリーAワインの品質の極限を見極める事が出来なかったものであり、未だ今後の余地は大いに残されていると云える。

あと1年余りでわれわれは21世紀を迎えるが、21世紀に向けてのワイン造りの共通概念は、どう時代が変わろうとも普遍である。即ち、

- ア. 良いワインはよいぶどうから。即ち葡萄園を持っている所は強い。
- イ. 消費者の本物志向。良いもの、珍しい物は高くても、遠くても手に入れようとする。

ウ. ストーリー性、オリジナリティーのある物は生き残る（当社には川上系品種）。

エ. ワインへの健康指向。

したがって「岩の原葡萄園」では、今後のワイン造り理念を次のように決めて既に着々とその完成準備にかかっている。

- ア. 他社に決して追従を許さぬ「ザ・マスカットベリーA」の極限への挑戦。
 - a. 垣根仕立によるマスカット・ベリーAの栽培で、潜在能力の掘り起こし（1ヘクタール強の栽培面積）。
 - b. EM栽培（有機肥料）による葡萄栽培（4ヘクタール強に拡大中）。
- イ. 私達の住む上越市の掲げる環境方針に則った「Eco型ワイナリーの完成」。
- ウ. 眠っている「川上品種（BQ, RS, RM）」（脚注参照）の単品での商品化
- エ. 市民に自然保護・自然との共生を啓蒙しながらの自然体験農園「ぶどうの四季セミナー」の継続開催（H6～）。
- オ. 今年で建造より101年を経過した上越市の文化財にも指定されている2号石蔵を中心とした歴史観光の展開。



写真4 改植後の園場。

これまでにも良い年には「ザ・善兵衛」と言う創業者の名前を冠したプレミアムワインを発売し、マニアに愛飲されている。

今や岩の原葡萄園は、古き良き伝統を残しながら、21世紀型ワイナリーへの大きな変貌を遂げつつあるといえよう。以上

注) BQ: ブラック・クイーン, RS: ローズ・シオター, RM: レッド・ミルレニウム。