

[GRAPEVINE]

地元キャンベルへのこだわりーそして高級ワインの道へ

(株) エーデルワイン 五枚橋 裕

昭和20年代前半のアイオン、カザリン台風の大きな被害を受けた岩手県大迫町に、当時の農民知事、国分氏が現地を視察した後の奨励により、キャンベル葡萄の栽培が開始された。町のでこ入れもあってまたたく間に町内に広がり、昭和30年頃には100ヘクタールを越えキャンベル葡萄の産地化が形成されていったが、同時に「はじき」といわれる形が悪く市場に出せない葡萄も増え、大きな問題になってきたのである。この問題は町議会でも取り上げられ、その解決策としてワイン作りがひとつの選択肢として急浮上してきた。そのさなかに若き30歳代の町長、村田柴太（現社長）が誕生した。この町長のリーダーシップのもとにワイン作りは単なる夢ではなく現実のものとして進展する事になったのである。またその当時サントリー山梨農場の場長、畑中清見（故人）は岩手県盛岡市出身であったため町長はこの人物に援助を依頼し、快諾した畑中の熱心な指導のもとに準備が進んでいったのである。

昭和37年、大迫町と大迫農協の共同出資により「岩手ぶどう酒醸造合資会社」として岩手のワイン作りの第1歩が始まった。奇しくも北海道の十勝ワインとほぼ同じスタートとなった。サントリーに桶売りという形で引き取ってもらう条件もあり、当初の従業員はサントリーの技術者の指導のもとにワイン作りを開始した。昭和39年初めて自社製ワインを瓶詰し、商品を「エーデルワイン」と命名する。これは大迫町にある高峰早池峰山に咲く「早池峰ウスユキソウ」がヨーロッパのエーデルワイスにそっくりである事からこの名前が提案されたのである。同時にこの花が縁でオーストリアのベルンドルフ市と姉妹都市を締結したのが昭和40年であった。

そのころのワイン事情はまだ未開拓の時代と言っても良く、岩手県内にはワインブームなどというものもなく製造も販売にもたいへん苦労した時代であった。町内でもワインを日本酒で割って飲むな

ど何とか町民にワインに馴染んでもらおうとあの手この手と努力をした話にはいとまがない。

昭和40年代の後半から将来のワイン作りの再検討がなされ、昭和49年「株式会社エーデルワイン」が前身の合資会社を吸収する形でスタートした。50年に新工場を整備、社長は4期目の町長村田柴太が就任、サントリーを引退して帰省していた畑中清見を専務に迎え、増資を経て大迫町を筆頭株主に県経済連、県、近隣市町村、葡萄の生産農協で構成される典型的な第三セクターとしての基礎が固まっていった。

エーデルワインとしてのスタート当時のワインもキャンベル葡萄100%である。最初赤ワインのみからスタートし、昭和51年ロゼを、55年ロゼの甘口を出荷し好評を得た。畑中専務の指導により技術は格段に向上し、岩手県内にくまなく消費される県産酒としての地位を確立していった。昭和55年オーストリアの姉妹都市の市長の努力によってクロスターノイブルグワインスクールに特別聴講生として社員を派遣、その後も平成9年に2人目を2年間留学させ、さらなる技術の向上を図っている。

また、昭和57年それまでキャンベルのワインだけで白の製品が無い欠点を克服しようと町のでこ入れでワイン専用葡萄園3ヘクタールを開墾、大部分にリースリング・リオン種を植栽し「五月長根葡萄



園」と命名した。昭和61年このリースリングリオンによる白ワインが葡萄園の名前そのままに初めて出荷され、好評を得る。このワインは平成元年から5年連続国税庁主催の全国洋酒果実酒鑑評会においてAランクを獲得し、県内で知名度を広げていく。

一方キャンベルのワインでもその性格を生かし楽しめる味があるはず、と商品開発に努め、昭和63年には甘味果実酒免許を取得して全国初のホットワイン「モモ」を発売、平成4年にはキャンベル100%のシャルマ法による本格的ロゼスパークリングワイン「ローゼンシュトラウス」を開発、販売に踏み切った。この技術を応用して平成7年、県産のりんごを原料とした弱発泡性ワイン「ピチプチりんご」も製品化された。

この間全てが順調にきたわけではなかった。昭和57年あたりにピークに達した県内へのワイン販売はその後平行線をたどり、売上の低迷が続いた。昭和60年から徐々に増やすことができたリースリングリオンのワインは平成元年に予定の収量を遥かに越える収穫となり、木に負担がかかり過ぎたため約2割が冬枯れをおこし、翌年は弱った木にコクトウ病が蔓延し半作になる年があった。その後数年間にわたって主力の限定品の数が激減する事になったのである。これに気落ちし、畑の手入れに足が向かない栽培者も出てきた。社内では何とか回復するため検討したが、単純に買い入れ単価を上げるわけにも行かない苦しい状況の中から一つの案が出た。栽培者個人毎のワインを少しでも作り、個人個人のワインの味を見てもらえば自分がワインを作っているという実感が湧くのではないかとということであった。20Lのポリタンクに栽培者個人の葡萄を製品と同じ作り方で仕込み、翌年には製造者と栽培者が共に試飲する場を作っていった。その思いは徐々に実り始め、「大迫醸造用葡萄研究会」という組織を生み、大迫町内で醸造用葡萄を栽培する人は増える度に全員参加するようになった。これが高じて毎春個人の新酒をお披露目するパーティが開かれ、250人ほどのファンが集まり、人気投票などを行うようになった。

リースリングリオン種は、平成11年度現在この品種だけで12ヘクタール迄伸びてきている。平成4年頃に試験的に導入したマンズレインカットは晩

霜対策や積算温度確保にも有効という声もあり、この品種の約70%と普及し始めている。未だ幼木が多く、製品の出荷数も1万5千本程度であるために毎年7月に出荷するとその月のうちに売り切れてしまう商品になっているが、今後は年毎に増えていき、十分な供給量を確保できると見込んでいる。

地元の葡萄にこだわり続ける姿勢は、当初は市場に出す葡萄のはじきだったとはいえ、この町のワイン作りでは一貫して貫き通されてきた。町は特産品として高級なワインがほしかった事は事実であるがその高級なワインがどういったものなのかを模索する助走期間はかなり長かったといえなくもない。

エーデルワインがスタートする頃から赤の品種も試験をおこなっていたが余りにも少量であり貯蔵環境の悪さも手伝って良い結果が出せないでいた。地下貯蔵庫が完成し整備され、比較的品質の良いワインができるという事がわかりかけた頃、試験栽培として40アール程植えたツヴァイゲルトが、引退した常務桜井の情熱的な栽培努力によって、94年に驚くほど厚みのあるワインが出来た。1995年産ツヴァイゲルトも無理なくボディのあるワインが出来たので、初めてスターターを使用したMLFを行ったところ、その仕上がりは思いのほか良かった。これを新樽に貯蔵したところ、かなり完成度の高い表情を見せるに至り、高級ワインへの道が開けたのである。その後このワインは1998年東京で開かれた第1回インターナショナルワインチャレンジでシルバーメダルを獲得、その品質の高さが証明された。同時に出品したリースリングリオン種の「五月長根葡萄園」は推奨に入ったが、99年の第2回大会では銅賞に、そして地元のナイアガラワインは推奨にと続々入賞している。

1999年の仕込みはキャンベル約300トン、リースリング・リオン、ナイアガラその他合わせた白ワイン約100トン。ツヴァイゲルト、メルロー等赤専用品種約3トン、ラフランス、紅玉等果物の原料が約17トン。総計約420トンとなっている。

11年度販売量は約300KL、販売地域は岩手県内がほとんどで、ローカルワインとしては非常に安定感があるが、知名度の広がりが無いのが今のところ欠点である。数年前から準備を進め、12年度からは新しいCIを展開しメインラベルも変え、全面的

な模様替えを行っている、社内改革も途中ではあるが新しい人事制度を発効する準備を進めるとともに事務処理は大部分をOA化すべく取り組んでいる。

総じて岩手の地質と気候はワインの品質上非常に良いものを持っているというのが最近の正直な感想である。ただ晩霜はややもすると5月の連休明けまで、秋の霜も10月25日にはあり、冬の最低気温はマイナス10数度にもなるので、多収穫はかなり難しい条件ではあるがミクロクリマを特定し、比較的条件の良い栽培を心がける事によって高級なワインの生産も可能になってくると思われる。個人栽培新酒のお披露目のパーティ、「大迫ワインプロベ」は4回目を迎え今年は地元で活躍するソムリエに批評してもらう栽培者の会を開くなど充実してきたが、町の中でも地区によって味が異なる傾向がはっきりしており、今後町内のAOCも可能なのではないかと話題になっている。大迫町は栽培者、作り手、消費者、さらに行政が一体となって自らのワインの味をみがきあげ、全国でも信頼されるに足る産地として成り立っていけるものと信じている。