

[GRAPEVINE]

信州の一企業の生い立ち

株式会社アルプス 矢ヶ崎啓一郎

◎桔梗ヶ原の葡萄

松本平の南側に広がる桔梗ヶ原は長野県を代表する葡萄を主体とする果樹園地帯である。

ここに初めて鉄が入ったのは明治2年のことであった。水便悪く井戸は30メートルも掘らなければならず、汲み上げた水は鉄分が多く、開拓者達は雨水に頼る生活の上に厳しい冬の寒さとも闘わなければならなかった。悪条件の中での開拓者達の努力が実り、やがて畑作が広がっていったが、明治中期には農村振興の為の国や県の指導もあり、葡萄を中心とした果樹園地帯へと変わっていった。当時植えられた二十数種類の葡萄は淘汰され百年の風雪に耐えて残ったのはコンコード、ナイアガラであった。この両品種は米国マサチューセッツ州コンコード市とカナダのオンタリオとニューヨーク州のナイアガラの滝附近に広く栽培されている典型的なアメリカ種である。この地方の風土が桔梗ヶ原と似ていた為か現在では我が国有数の産地となっている。

生産量が増加するに従って大正時代に入りワイナリーが進出し始め、ラブラスカ特有の香味を有するワインが生産されるようになった。化学肥料や農業の発達による農業の近代化で農家の収入も多くなり豊かな農村へと変わっていった。

この状態が十数年も続いた或る雪の少ない年の冬零下10℃以下の日が数日続いた。その結果多くの葡萄は芽は出るが実がつかない「眠り病」にかかってしまった。しかしこの中で葡萄の搾り粕など有機質肥料を使用し続けた農園は無害であった。これに気付いた農家は再び堆肥を使うようになった。化学肥料に頼り過ぎた結果、土壌の生態系が破壊され、土は硬くなり徐々に葡萄の味も低下していき、病気にも弱くなっていった。

やがて葡萄の搾り粕や糞などのリサイクルによりポーラスな土壌には、ミミズやモグラが住むようになり、自然の生態系を取り戻した農園からは再び美味な葡萄が実るようになった。

◎ラブラスカでワイン

当初ワイナリーは農家の生食用に出荷した残りや不良果の処理屋の様相を呈しており、当然粗悪なワインを造らざるを得なかった。従ってワインとしての評価も低く、甘味果実酒の原料酒に使用されるものも多かった。

昭和30年代に入って我が国の経済も安定して種無しデラウエアや巨峰など高級生食用葡萄の出現により、表皮や梗が弱く輸送に不向きなコンコードは、味には問題ないのだが、徐々に市場から閉め出されて加工用へと重点が置かれるようになった。

良いワインは良い葡萄から、を合い言葉に当社は県下各地の熱心な農家約四百戸をまとめ、15支部からなるアルプス組合を結成した。葡萄の品質の向上を図る為に入荷葡萄を3段階に格付けし、優良果実を優遇した結果、品質は急激に上昇してワインの酒質も良くなった。当時はラブラスカワインは低い評価しか得られていなかったが、昭和52年10月2日勝沼町の主催したワイン愛好家100人の審査員による第1回国産ワインコンクールに入賞し、以後毎年入賞するようになった。この頃から桔梗ヶ原産のコンコードやナイアガラのワインは地ワインとしてよく売れるようになった。

◎メルロの定着

ワイン用品種としてのベリーAに加えてメルロが熱心な農家の手により栽培され、当地としては初めて欧州系の高級ワインの量産が可能になった。

◎コンコードのグレープジュース

昭和30年代に我が国のグレープ果汁飲料が大手により相次いで開発され、その原料として桔梗ヶ原のコンコードは低迷するワイン業界とは対照的に急激な成長を見せた。当社でも自社ブランドのグレープジュースの他、ウエルチの生産も1975年より17年間行い、また、大手飲料メーカーへの原料果汁の供給も増加し、ワイン醸造量の数倍も生産するようになり、ワイナリーというより果汁メーカーのイメージが強くなった。その為に昭和37年にアルプス葡萄酒

を アルプスと改名した。

◎非柑橘系果汁の貿易自由化

1990年4月1日より葡萄果汁も自由化されたので既に有機栽培が行われていたワシントン州ヤキマバレーのワイナリーとコンコード栽培農家及びその加工会社と独占契約を結び、現地で当社の製造管理基準に従って一次加工した製品に州政府認定証を付けて輸入し、当社工場にて最終製品に仕上げた。当初は有機ワインといっても中々流通ルートに乗らなかったが、最近になって消費者の健康志向もあり徐々に売れるようになってきた。

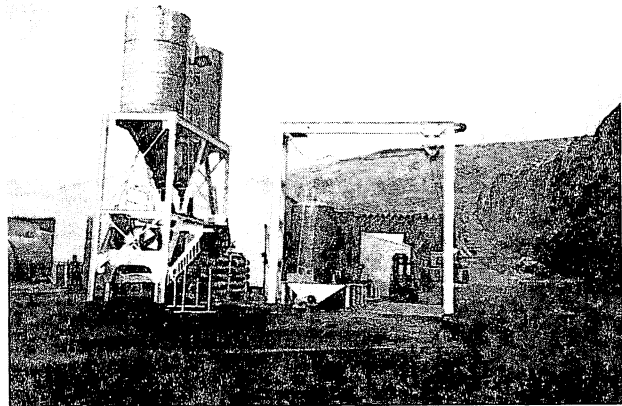
◎有機食品認定工場

ワシントン州有機食品法では3年間化学肥料と農薬を使用しない農園で収穫された農産物を有機食品として販売することができることになっている。

当社に輸入する一次加工品には州政府認定のロゴが貼付されているが、当社工場での最終加工製品にはこのロゴは付けられない。長期に亘っての州政府担当者との交渉の結果、今年の1月、政府担当部長他1名の工場立入検査を受け3月によく有機食品認定工場の認証を取得することができた。当社が日本では最初の認定工場であるとのことであった。この認証取得によりヤキマバレーで作った有機葡萄は当社工場にて最終製品に加工されて認証マークを付けて販売できるようになった。

提携先の農家では葡萄を植えてから今まで一度も化学肥料や農薬を施したことがなく立派な果実を収穫している。ここは雨が非常に少なく砂漠に近い状態であり連邦政府と州政府が協力して毎年1万haに灌漑を行って開発を進めた所である。日照量が多く夏は昼夜の温度差が20℃にもなり、湿度は極端に低く病気に強く、糖度・色調きわめて良好な葡萄が収穫されている。

このような好条件下でも実際には作る人の大変な努力が必要である。雑草が生えても除草剤は使用できないので機械で刈り取らねばならないなど、有機栽培を行うにはしっかりとしたポリシーの持主でなければできない。この人々の考えは、まず自分が農業にさらされたくない。第2に人に農業をかけてはならない。第3に自然の生態系を守る農業をやりたい

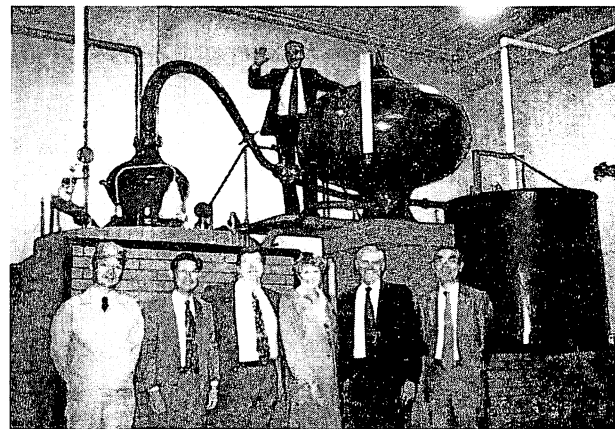


ヤキマバレーの有機ワインメーカー。後方にブドウ園、山の上に水槽タンク2基が見える

という固い信念に基づいている。従って州内での有機農園は2%に過ぎない。ここから生産される有機農産物は大変貴重なものである。

◎ラブラスカでブランデー

長年の懸案であったブランデーの免許を昭和59年に取得した。コニャックと同じ製造法で桔梗ヶ原の葡萄で造れば味の良否は別として世界でここしかないタイプのブランデーができることを期待し、蒸留釜はマレスト、樽はJ.J.ナダリーの社長自ら作った樽を毎年輸入し、蒸留したてのブランデーを貯蔵し熟成させるようにした。山梨大学や国税庁醸造試験場の先生方の指導を受け蒸留時の前後のカットなど微妙な香味の調整が行われた。従ってラブラスカ特有のいやな部分はほぼ完全に取り除かれた。11年貯蔵したブランデーをロンドンの国際コンクールに出

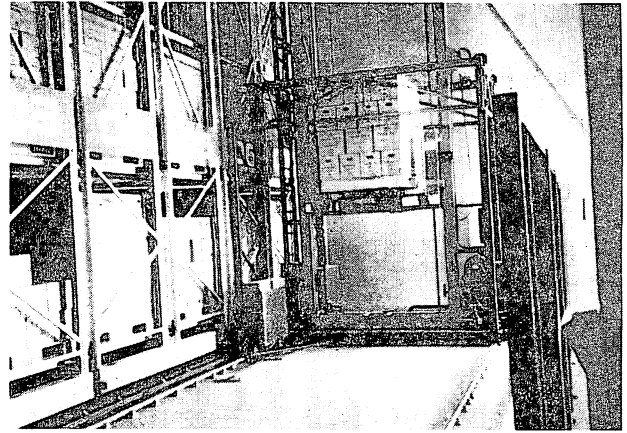


マレストブランデー蒸留器

品し銅賞を受賞した。原料はナイアガラであるが、これにより国際的に或るレベルに達していることが認められたことになり光栄の至りである。愛好家からはコニャックとは異なる香気が強くさっぱりとした味と好評を得ている。

◎全自動ワインセラー完成

1997～98年にかけてのワインブームに対応して大型のワインセラーを新設した。中部電力の省エネ冷凍機エコアイス4基を備え、コンピュータ制御全自動ワインセラーに20℃で貯蔵されたワインは先入れ先出しも含めて在庫管理も楽になった。



エコアイス使用の全自動ワインセラー

◎当社のポリシー

①客の立場に立って考え、行動する。

<DO FOR OTHERS WHAT YOU WANT THEM TO DO FOR YOU> —マタイ福音書7-2—

客とは消費者、原料提供農家、資材供給業者、運輸、金融、及び地域社会等全ての関係者を指す。

②商品の目標

美味で衛生的に安全で、健康に良く、安価な事。

③消費者が入手し易いように流通を通じて配慮する。

④社内の対応

- ・組織の円滑化
- ・社員の資質の向上
- ・HACCP導入による衛生管理の充実
- ・QCの徹底による品質の安定化
- ・TQCによる生産性の向上と労働環境の改善
- ・環境への配慮

◎今後の方針

①地元農家の協力を得て信州産葡萄他果実を使った地ワインの製造の強化

②ワシントン州産有機食品認定果実を使用した有機ワイン、有機グレープジュースの増産

③米国産通常葡萄（CONVENTIONAL）を使用した高品質低価格ワインの製造