

[巻頭随想]

ワインとオークの森

勝井 勝丸

今年1月26日の「とち青空国体」に合わせて皇太子様がお来勝され、翌27日には池田町の特別養護老人ホームとワイン城をご見学されました。ワイン城では地下室などにご案内して熟成中の樽から2000年産「清見」と「山幸」をご試飲いただきました。知事や道議会議長も共にされた昼食の席では、ロゼのスパークリングワインや白・赤の熟成ワインまた甘口ワインやブランデーもお楽しみいただいたご様子で、ワインの町へのご訪問を榮譽に思い、町民の皆さんと共によるこんだ次第です。

私が池田町長となり2年目を迎えています。職員時代にも企業部長としてワイン事業を担ってきましたが、町長となりあらためて町民の一人一人がワイン事業と無意識のうちに様々な係りを持ち、そして育て支えてくれているのを感じています。

思えば40年も前、赤字債権団体から立ち直った直後の町費の支出がままならない状況で、時の町長が若い農業青年達と共に私費で苗木を求めて、貴重な畑の一面に植えてもらったところから十勝ワインの歴史は始まりました。

果樹農業振興基本方針に示す自然的条件では、池田町は平均気温と冬期の最低極温が基準以下の寒い土地ですから、栽培の始まりは当然(?)のごとく枯死して失敗をしてしまいました。その失敗が自生している山ブドウへの着眼点となり、その後ワインづくりに転向してからは、食生活の変化と生活向上と共に町営事業が進展してきました。この頃の農業青年の皆さんは、現在もブドウ愛好会のメンバーであり、この大きな変化を歩んできた先人として歴史を語り、ワインづくり100年の夢を支え続けてくれています。

ブドウの木を土中に埋没して越冬する方法で、ようやく醸造用ブドウの生産も整うようになりましたが、町職員の第一の目標は耐寒性品種を産み出すことにありました。2万種弱にもなる山ブドウとの交配品種の中から、昭和50年に交配した品種を育成試験し、平成12年には「清舞」と名付けて種苗登録し、農家に普及をしています。25年かけて、ようやく手間を軽減できる新たな栽培方法での一步を踏み出すことができました。

町では農家でなくとも希望する町民には清見種のブ

ドウ苗を分譲し、ジャムやジュースづくりを楽しんでいただけてきましたが、私は町長に就任後「池田町ブドウいっぱい運動」を進め、清舞種を追加し本数も増やしました。かつて果樹の育ちにくかったこの寒冷地で、家の庭やあちこちの街路で果樹がたわわに実る風物は、長年夢見てきた地元町民ばかりでなく、本州育ちの私にも感慨が深いものを感じています。

山ブドウから赤ワインを造り、酸味の強い赤ワインに必須なリンゴ酸乳酸発酵(MLF)の減酸手法を加え、長期樽熟成などの生産工程も形が整いましたが、木樽は必需品となりいつもフランスから輸入することになってしまいました。

オーク(oak)をカシと訳していると気付かないのですが、実際に地元の材木とフランスの樽材を比較すると、正目板の年輪にチロースがくっきりとしているナラ材に良く似ていることがわかりました。昔はフランスに材を輸出していたと言う地元の林業家の話から、それでは十勝の大木をフランスに送って大樽を造ってもらおうと話がすすみ、平成10年には池田町開町100年を記念して、立派な樽となって池田町に戻ってきました。

早速、赤ワインの貯蔵熟成試験を行ったところ、香味とも見事に合格でした。さあ、これからは地元で育てたミズナラの木で樽を作ろうとなりました。町有地の一部を「オークの森」と名付け、町民の手でドングリを拾い育て、100年先のや200年先の大樹を夢見て、これまで3回の町民植樹際を行っています。

土地の味は土地が育てる。本来そうであった食の取り組みにもう一つの目標が加わりました。

今、多くの地方自治体は、地方交付税の減額などで財政状況が苦しく、中期的な生き残り策の一つとして市町村合併問題もあります。財政的に町が持続可能かどうか、大変重大な状況ですが、これまでの誇りある池田町の町づくりを継続するよう、最大の努力をしていかなければなりません。

小さな単位だからこそ夢を託してかなうこともあるのではないかと思います。

(北海道中川郡池田町長)