



【学会情報】

奈良県初のワイナリーができるまで

木谷 一登

木谷ワイン 〒639-0231 奈良県香芝市下田西

The First Winery in Nara

Kazuto KITANI*

Kitani Wine Shimodanishi, Kashiba, Nara 639-0231

奈良県で初となるワインの醸造所を立ち上げました木谷と申します。これまでのブドウ・ワイン造りの苦労や経験、それに加えてワイナリーの紹介を書くようご依頼いただきましたので書かせて頂く次第です。

簡単な自己紹介ですが、主に奈良県天理市と大阪府羽曳野市で葡萄を栽培して、奈良県香芝市にある醸造所でワインを製造しています。醸造所は2022年6月末に新築しました。主な栽培品種はデラウェア、モンドブリエ、ピノ・ノワールなどで、化学農薬、肥料、除草剤等不使用で硫酸と銅のみの散布で栽培を行っています。醸造は基本的に酵母無添加、つまり野生酵母での発酵が主です。亜硫酸添加はすることもありますが現状殆ど行っていません。ワイン好きが高じてワイン造りの道に進んだというよりは、自分に最も適した生き方がワイン造りだと信じてこの道に進みました。ワイン造りはサイエンスベースのアートでありクラフトであると捉えており、その点が特にワイン造りの魅力と捉えています。水のようにスムーズであり、それでいて密度の高いワインを造りたいと考えています。醸造よりも栽培が好きです。

さて、ワインとの出会いから時系列で書きたいと思います。

ワインとの出会い

23歳の大学院生だった頃に私がワインを飲みだすきっかけとなるワインに出会いました。大学院ではワイン造りとは関係のない糖尿病予防の研究をしていました。具体的には運動する際に骨格筋への糖取り込みに関して相乗効果が出る食品成分について、シグナル伝達物質の観点からラットを使った基礎的な研究していました。一応、ワインに含まれるポリフェノールも先輩の研究対象でしたので、全くワインに関係のない研究だったかと言われるとそうではありませんが、やはりワイン造りとはほとんど関係のない研究をしていました。元々食べることや運動、健康に関して興味があった為、このような研究室に入っていました。ワインについては殆ど飲んだ経験がありませんでした。

そのような大学院生の頃、私が所属していたストリートダンスサークルの仲間と沖縄旅行の帰りの那覇空港でワインを飲みだすきっかけとなるワインに出会いました。帰りの飛行機の搭乗まで時間があった為、ワインのインポーターであるピーロートが那覇空港で試飲販売しているところで同行した仲間とワインを試飲させてもらうことになりました。定番の青いボトルのワインなどを飲ませて貰っているうちにより高いグレードのベーレンアウスレーゼを試飲した際に、これまで飲んだことのあるどの液体よ

*Corresponding author : (E-mail: kitaniwine@gmail.com)

りも複雑で濃厚な香りや味わいに魅了されました。1本5,000円程度でしかも6本セットでしか買えないというピーロートの販売方法で、その金額は学生の身分には非常に高級でしたが旅行で上がった気分につられて仲間と一緒に購入することにしました。

初めて買う高級ワインを私も含めて皆大切に飲みました。全員ワインの飲み方を分かっておらず、数カ月もかけて大事に飲む者もいました。

他のメンバーは結局ワインにハマることはなかったのですが、私だけがハマり学生が買える範囲で下宿先の近所にあるリカーマウンテンなどでワインを買って飲むようになりました。

その頃には大阪の地方銀行に就職が決まっていたので、当時はワイン造りを職業にする気は全くありませんでした。

ワイン造りとの出会い

その後、ワイン造りを仕事とすることを意識し出したのは24歳の頃、社会人1年目の6月でした。就職した銀行で配属になった支店の取引先に大阪府羽曳野市のワイナリー、河内ワインがありました。支店にいた上司Kさんが開拓した取引先でした。大阪でワイン造りがされていることさえ知らなかったのですが大変興味を持ち、見学に行くことにしました。河内ワインに見学に行くつもりでしたが、当時の自分は大阪に複数社ワイナリーがあることも知りませんでしたので、河内ワインとカタシモワイナリー（大阪府柏原市の老舗ワイナリー）と見分けがついておらず、河内ワインに行くつもりが間違えてカタシモワイナリーの一般向けの見学会に参加しました。後から知りましたがカタシモワイナリーも所属していた銀行の取引先で、ここもまたKさんの開拓先だったようでした。

6月の雨の降る日にカタシモワイナリーの高井社長の案内で畑や醸造設備を見せて貰いました。高井社長の長い経験や歴史に裏打ちされた関西弁での案内と、雨が葉から滴る葡萄畑の中での景色が印象深く記憶に残っています。私の実家から車で30分ほどのところで葡萄がつくられ、ワインになっていることをこの時改めて実感しました。この経験を機に、葡萄の生れた産地の土壤や栽培方法が語られるワインをより知る為には自分でつくるしかない、やつ

てみたいと段々思うようになってきました。そこから長野県の東御市にあるワイナリー、はすみふあーむの蓮見さんが出版された「ゼロから始めるワイナリー企業」を読んでイメージを膨らませました。他にもワイナリー企業や葡萄栽培、新規就農関係の本を読み漁っていくうちに自分でもワイナリーが出来るのではないか、やってみたいと思う気持ちが強くなっていました。新規就農に向けて奈良県や、香芝市等の行政への相談も銀行にいる間から何度か行っていました。内容ははっきり覚えていませんがどの行政も丁寧にご対応いただきました。

銀行を辞めてカタシモワイナリーに

頻繁に、「安定した銀行を辞めてワイン造りをやるなんて」と言われることがあります。昨今の銀行、特に地方銀行の状況を見ているとあまり安定しているとは思わないのですが、それでも当時は勤め人を辞めることにはレールから外れてしまうような感覚があり、24~25歳の自分にはやはり抵抗がありました。ただ、社会人として働く中で自分の長所や興味、適性がより詳しく把握できてくるにつれて、地元奈良でワイン造りをやるという意志が固まってきた。また銀行での業務は自分なりに一生懸命やっているつもりでしたが、あまり自分には合っていないという実感がありました。銀行の業務は自分の不得意なことが多く、これまでの自分の成功パターンにハマっていない感覚がしていました。例えば集中力を持って1つのことに取り組めることは私の一つの長所だと思うのですが、銀行ではたびたび掛かってくる電話を取ることや、突然の来客などが多くたびたび集中が解かれてしまい長所を活かせない環境だと感じていました。1年目は研修などで新しいことを身に着けるのが楽しい面もあったのですが、2年目に入つてから現場での作業者の一人として活躍することが求められるようになってからは、向いていないことを続けている感覚により悶々とした気持ちも強くなっていました。高校で理系選択、大学で文理共通の学部に入学、大学院で理系の研究、社会人として文系の企業に就職と、文理を横断してフランチとしていましたがやはり私が活躍できるのは理系の能力が生きる環境だと思っていました。ワイン造りを自分で起業する以外にも他業種へひとまず転

職することや、国内のワイナリーへの就職も考えましたが、人の下で働くよりもリーダーシップを取るか一人で活動する時の方が学生時代の経験から良い結果が出ていたことが多かったように思い、自分で決定権を持てるよう自らワイナリーを起業することを優先しました。企業の一員として勤めている場合、納得できない組織の決定にも従う必要がありますが、私は昔から自分が納得できないことを行うことにはより強い抵抗があるように思います。また、栽培や醸造学を学びなおす為に学校に行くことも遠回りに感じた為、選択しませんでした。座学に数年かけるよりも自分で葡萄を育て収穫し、醸造を繰り返すことからこそ真の学びがあると考えて、ワイナリーを早く興すことを第一としました。この選択は正しかったかどうかは分かりません。きちんと学んでいればこれまでにしてきた多くの失敗（品種選定など）を避けられた可能性は大いにあると思っています。ただ、行動と失敗を繰り返すことが昔からの私の学びや成功のスタイルという実感がありましたのでそのようにしました。この頃にした自己分析が的を射ていたと今現在も感じており、そのため今までワイン造りを志したことには全くの後悔がなく、今後人生を送る上で最適な選択をできたと思っています。そこでワイン造りという職業選択に適した資質への洞察になるかと思い、私の長所、短所、志向の一部を記します。

長所（得意）

粘り強さ、継続

葡萄は苗を植えてから4年程度の歳月がかかります。また、風水害の影響も受けやすい業種です。それゆえ粘り強く諦めないことはワイン造りに重要な素質と考えています。

シングルタスク

特に農作業は同じ作業の繰り返しであり、集中力を持って行うことは重要です。醸造管理や経営を含めるとるべきことも多くマルチタスクの面もありますが……。

論理的思考、合理的思考、科学的思考

葡萄栽培や醸造は理系の仕事だと考えています。このような能力は畑やワインの現状を的確に把握し、クオリティを高めていくために必要な資質です。

ざっくりと傾向をつかみ、80点を素早く出すことワイン造りは6次産業と言われるように製造、加工、販売、さらに経営など多岐渡る業務内容があります。私は一つの能力が突き抜けている1点突破型ではなく、100点を取るのは苦手ですが80点を早くに取るのが得意なバランスタイプです。業務の種類が多いワイン造りを栽培から醸造、販売まで一貫して行うに当たっては、バランスタイプの資質はポジティブに働くと思います。

観察力

私がワイン造りに最も重要な素質が観察力だと思っています。葡萄樹や畠の環境の些細な変化に気づくことが病害の予防や品質を高める為に必要だと感じます。また、醸造で欠陥やその予兆をいち早く察知して対処することも重要です。

時間をかけて人と仲良くなること、嫌われないこと農地に縛られる職業柄、周囲との協調は重要です。また、銀行などの企業ではたびたび異動がありますが自分で事業を興せばその土地に長く根差して生活します。そうしてじっくりと周りと協調していくことが得意なのでワイン造りの仕事が向いていると考えました。

短所（不得意）

納得していないことをすること

勤めているとどうしても納得できない仕事をする必要が出てきます。私は納得できない行動をすることに対して抵抗感が強いので、自分の責任で決定を行う方が向いています。

チームの一員となって働くこと

チームの一員となるよりも自分の責任で一人行動かリーダーシップを取る方が向いています。

デザイン

ワイン造りにおいてデザインは自分ではなく、畠の立地や天候、葡萄品種などが肩代わりしてくれます。

早起き

これについては明るい時間にしか働くことのできない、繁忙期のある農業をするにあたってはマイナスが大きいかも知れません。

やりたいこと

合理的なこと、一石二鳥なこと

農業はエクササイズと生産活動を兼ねた合理的な（？）事業です。

一生続けられる職人的な仕事

ワイン造りはサイエンスベースのモノづくりであり、アートと捉えています。畠でいつ草を刈るかなどの数多ある介入の積み重ねがワインという形で表現されます。また、ワインは作り手がどのように年度毎の天候に対応したかを反映する為、作り手の生き様の表現と言えると考えています。

好奇心を満たし続けること

多方面のことを知りたいというよりは興味のあることを突き詰めたいタイプ的好奇心を持っています。畠の環境と葡萄樹や葡萄品質の関係、自然酵母での発酵の挙動などワイン造りは興味が尽きません。特に畠は様々な科学分野の複合体でありサイエンスの最前線と捉えており、私が好奇心を満たし続ける為に最高の環境です。

精神的に安定し続けること

奈良県初のワイナリーを目指すなど新しいことに挑戦しているように見えるかも知れませんが、私が究極的に目指すことは農業やワイン造りを毎年繰り返すことに集中することです。そのような環境を整える為に努力をしています。

教科書から逸脱すること

極小さいことでも新しい理を発見することや、教科書の内容がやはり正しいことを確認したくなる性分の為、色々と試しては失敗しています。白ワインを製造する際に果汁の段階でのデブルバージュが必要なこともデブルバージュをしないことから体験を以って実感したいと思ってしまいます。

人を楽しませること

13歳から25歳くらいまでブレイクダンスをしていました。特に音楽に合わせて即興で踊ったときに歓声が起るととても嬉しかったです。運動神経があまり良くないのでブレイクダンスでは大成ませんでしたが、ワイン造りの分野では今後より多くの人を楽しませることができると嬉しいです。

自己責任

私は昔からあるベースとなる価値觀です。会社勤めに対して、自分の決定で一からワイナリー事業を進めていくことは大きな喜びです。また、地面から葡萄を生みだし、自ら醸造し販売するワイン事業は究極の自己責任の仕事だと感じています。

銀行にいる間に上記のことを何度も何度も考えた結果、最終的には不安もありながらワイン造りの業界に飛び込むことにしました。前述に上司のKさんにカタシモワイナリーを紹介してもらい、奈良県香芝市にある実家から通うことになりました。

カタシモワイナリーでの2年間（2016, 2017）

最初の数日は畠で剪定枝を集め作業や刈り払い機による草刈りを体験させていただきました。その後、青年就農給付金（新規就農者向けの年間150万円の給付金）を受けながら2年間研修を受けさせていただきました。

1年目は夏の仕込みのシーズンまで畠作業をして、夏は仕込みを経験させていただき毎日何tもの葡萄を除梗破碎機に投入していました。ジュース用の黒葡萄のプレスなども経験しましたがこの作業が特に辛かったことを覚えています。というのも葡萄を加熱した状態のものを金属製のバケツでプレス機に人力で投入するので投入時に跳ね返ってきた果汁で火傷を負いながらの作業だったからです。この年は近隣の葡萄農家の方から色づきの悪いピオーネを分けていただき試験的に醸造を経験できました。また、醸造用葡萄の苗木が不足していた時期でしたのでこの頃にはもう就農時の苗木を注文していました。また、ワインの勉強をしたく百貨店での試飲販売のアルバイトもしていました。そのおかげでインポーターの試飲会に参加する機会を頂くことができ、一度に多くの種類のワインを体験する機会を得ました。農地の確保に向けても研修1年目から動き出していました。

2年目も同様、夏までは畠作業に従事しました。主にマスカット・ベーリーAと甲州の栽培を担当しました。それに加えて近隣の畠のデラウェアを栽培させていただき、夏には自分のワインとして醸造することが出来ました。自分で栽培した葡萄での初めて

の仕込みだったので無難な醸造を心掛けましたが、酵母 (ICV-OKAY) の亜硫酸生成量が少ないとによる影響か、思いのほかワインが褐色になりました。しかしその後、瓶内二次発酵のスパークリングワインに仕上げ、結果として美味しいワインになりました。このワインは苗木から自分で植えたわけではありませんが241本、初めて自分のワインと呼べるものができる大変感慨深かったです。

新規就農、委託醸造の4年間（2018～2021）

就農1年目の2018年に、奈良市の茶畠だった土地（約30a）を知人の紹介で、天理市の葡萄畠の耕作放棄地（約40a）を、農地中間管理機構を通して、大阪府羽曳野市のデラウェアの畠（13a）を知人の紹介で、それぞれ農地を借りるところからスタートしました。羽曳野市の畠は最初の年からデラウェアが収穫できたので醸造の経験と販売実績を積むことができ大変有難かったです。

奈良市の茶畠は茶の木が伐根されたまま積まれており、焼却処分してから苗木を植えました。300本ほど植えたと思います。その翌年にこの畠は訳あって撤退しています。というのも苗木を植えた年の夏に畠の横に越してきたご夫婦から農薬を使用しないよう訴えられた為です。結局就農してから化学農薬は一度も使用していませんが、この頃は化学農薬の使用も選択肢に入っていたため、何度かそのご夫婦と話し合いましたが折り合いが付かず私が立ち退くことになりました。

天理市の方は30年ほど栽培されていなかった元葡萄畠を貸していただきました。平成元年の大雪で葡萄棚が倒壊したままになっていたので、鋸びた支柱やステンレスの針金が太い葛の根に絡まりながら土中に埋まっていました。埋まった葛の根をノコギリで切断しながら支柱や針金を片付けていきました。今考えると良く出来たなと思えるほど大変な作業でした。沢山の方に協力頂いてやつとのことで綺麗になった畠にモンドブリエ、ピノ・ノワール、メルロ、ビジュノワールなどを定植しました。それに加えて苗木を自社栽培している飛鳥ワインから譲っていただいたピノ・グリやバルベラなど、色々と植えてみました。それぞれ苗木選択の理由としては、モンドブリエ、ビジュノワールに関しては有機相当栽培を

していくにあたって耐病性の高いものを、ピノ・ノワールは個人的な志向で、その他の品種については苗木が手に入りにくい時期でしたので手に入るものを植えました。

羽曳野市の畠ではレインカットのビニールがそのままになっていましたので、農薬を散布せずに栽培してみることにしました。春にアカガネサルハムシとクワゴマダラヒトリによる新梢の食害にあった以外は殆ど問題なく1tばかりのデラウェアが収穫できました。デラウェアの遅摘みはあまり聞いたことが無かったので、一度試してみようと完熟より10日ほど遅くに収穫しました。SNSで募集をかけて20名を超えるボランティアの方々の手を借りることができ、なんとか1日で収穫、選果が完了し、収穫翌日にカタシモワイナリーで圧搾しました。この年は温度調整のできるステンレスタンクを使わせていただき、嫌気的に仕込むことで前年と同じ酵母菌を使いつつ、褐変させずに済みました。発酵完了後のタンクの上層部を白ワインに、下層部は補糖し瓶内二次発酵のスパークリングワインにしました。収穫を遅らせた影響で白ワインは、果実味は強いものの酸味が足りないワインになり、やはり酸度を決める収穫時期は大事だと実感しました。スパークリングワインの方についても思いのほか瓶内二次発酵が起こらず微発泡のやや甘口のワインになりました。収穫を遅らせると資化性窒素が不足する影響かこのようになることを、このとき身をもって体感できました。また、奈良県内の農家さんからデラウェアや巨峰を供給していただき自分で栽培する他にもいくつかワインを造ることができました。確かこの頃、ニコラ・ジョリーのクレ・ド・セラン（ヴィンテージは忘れてしまいました）を飲むなどして徐々に自然酵母での醸造への関心が高まっていきました。ワイナリーの用地はこの頃から自分の住む香芝市と、天理の畠の近くで探し始めましたがなかなか見つけることができませんでした。

2年目の5月頃に新たに天理市のデラウェアの畠30aをお借りしました。ただし剪定が済んでいない状態だったので、人の手を借りて急ピッチで剪定しました。虫や鳥、獣の害を受けながら、この年も大勢のボランティアの方々の手を借りて1tほど収穫できました。斜面の急な畠で自分を含めて（トライ

アスロン選手の1人の方を除いて) へとへとなりながら収穫しました。この畠の葡萄はカタシモワイナリーで培養酵母を使用した醸造を行う他、三重の國津果實酒醸造所と、大阪の天使の羽ワイナリーの2社で野生酵母での醸造をさせていただくことができました。この培養酵母と野生酵母を比較できた経験から、それぞれの酵母菌の働き方や出来上がるワインの特徴の違いが何となくですが分かってきたような気がしました。前年もワインにできた羽曳野の畠のデラウェアは、今度はやや早摘みにして白ワインと瓶内二次発酵のスパークリングワインにしました。スパークリングワインについては、狙い通り前年と違い二次発酵しました。ただ、個人的には早摘みすると味わいの物足りなさを感じるような出来上がりになりました。この畠のデラウェアから出来るワインは2017年の研修時から栽培している柏原市の露地の畠のデラウェアと比較して味わいが平たんであるように思うようになりました。このことから露地栽培の方が雨風にさらされ葉に外的刺激があることで植物ホルモンが働き、生殖成長に偏る為、良い葡萄が取れるのではないかという仮説が生じました。また樹齢、斜面による水捌け、草生栽培による影響なども自分の栽培経験を経てなんとなく体感できてきたように思います。一般的にワインの品質にとって良いとされる要素は、私の経験からもやはりポジティブに働くように思います。醸造所の場所については2年目もまだ決まらないままでした。

3年目は天理に植えたモンドブリエとピノ・ノワールが数十kgずつ収穫できました。いずれも天使の羽ワイナリーで、自然酵母で醸造しました。モンドブリエは醸し発酵をし、ピノ・ノワールは全除梗しました。そこそこ飲めるワインにはなったと思うのですが、デラウェアほど糖度が上がりませんでした。デラウェアで糖度22度まで上がりますが、モンドブリエもピノ・ノワールも20度まで上がりませんでした。これらの品種の栽培、醸造については今現時点でも手探り状態です。なかなかもどかしいですがこの何年もかかる試行錯誤がワイン造りのなによりの楽しさだと思います。天理のデラウェアは剪定が遅れたことによる影響か、木が急激に枯れこんでしまったことと、鹿による食害が食い止められなかつた影響で前年1tほどの収量があったところが、100

kgも収穫できませんでした。長年、雨よけ栽培されていた高樹齢の畠を急に露地栽培に切り替えた影響もあったかも知れません。手間暇をかけたつもりの畠で、無情にも殆ど収穫できないという状況になりショックでしたが、特に鹿の食害についてはやはり対策を怠らずに行うことの重要性を学びました。羽曳野のデラウェアは完熟時期と1カ月の遅摘みに挑戦しました。完熟のデラウェアは16度の室温で管理していたのですが途中からの発酵による温度上昇が止められず白ワインにも関わらず7日ほどで発酵が完了してしまいました。見た目はオレンジワインのようになり、香りは酸化的なワインになりました。ただ、この頃から、私が畠を管理するようになってから草生栽培に切り替えた影響か、収量を絞るようになった影響か、ワインの風味がこれまでよりも良くなってきたような感じがしました。しかし、やはりワインが狙ったわけではなく褐色になってしまうことは望ましくないことですので、温度管理の重要性を再認識させられました。一方で遅摘みのワインは大変美味しく出来上がったのですが、やはり1カ月も遅摘みすると悪い果実が多くなり、選果で相当落として収量が想定の3分の1になりました。適期であれば収穫できたはずの葡萄を捨ててしまうのは流石に心苦しく、今後ここまで遅摘みは行わないことにしました。この年の終わり頃に、やっとワイナリーの候補地が絞れきました。

就農4年目の2021年は記憶に残るヴィンテージでした。恐らく多くの西日本のワイナリーの方々にとってそうではないかと思います。というのも、8月に入つてから連続して雨が降り続き、葡萄がパンパンに水を吸い上げ破裂し、腐敗し、糖度も上がりにくかったです。私も大いに影響を受けました。早生であるデラウェアはなんとか持ちこたえましたがそれ以降の品種は最悪でした。植樹から4年目を迎える、本格収穫となるはずの天理の葡萄が大きな被害を受けました。ピノ・ノワールは粒が割れてぐちゃぐちゃになり、房を分解しての非常に手間のかかる選果を行いました。モンドブリエも糖度が上がりず16~17度で収穫することになりました。少しづつ実がついてきたメルロなどの品種も青いままシーズンを終えました。今までで最も酸も糖度もない葡萄を扱う年になりました。発酵管理が非常に難しく、想定

以上に酸化したり揮発酸が上がったものがありました。しかし多くの方の力を借りて選果を行い、収穫できた大切な葡萄をワインに仕上げることができました。また、この年に仕込んだ羽曳野の葡萄は雨のヴィンテージを反映した良い出来栄えになりました。普段ならばパイナップル等の南国果実の香りが強いのですがこの年は気温が低かった影響か洋梨の香りが強く出ました。また、適度に水を吸っている為か、スムーズで飲み心地の良いワインになりました。私は普段品種名や産地名をラベルに表記することが多いのですがこのワインは特に思い入れが強く「u」と名付けました。苦戦したヴィンテージでしたがそれゆえ特別思い出に残り、また学びの多いヴィンテージでした。この年にワイナリーの建築地が住まいに近い香芝市に決まりました。市街化区域内の土地を借りての新築で資金面がネックでしたが、この年から事業再構築補助金の募集があり、建物や機材に3分の2の補助が受けられれば資金面をクリアできそうでした。ワイナリー建築の準備で地主さん、建築業者の方々、醸造機器メーカー、銀行、行政各所への手続き関係でてんてこ舞いの一年になりました。

就農5年目の夏に、ついに待望のワイナリーが完成しました。受託醸造を含めて少ない容量で発酵管理することが多いのでサーマルタンクは設けず、代わりに3部屋の異なる温度で発酵管理ができるスペースを設け、ある程度発酵温度の融通がきくよう設計してもらいました。発酵タンクは様々ですが特に200 Lのドラム缶は、蓋を特注で加工してもらい小さい蓋付きの天板ごと外れるようにしました。そうすることで酸素の供給量を蓋の取り付け方などである程度コントロールできますし、また洗浄が用意になります。液体の移送については重力に加え、果汁やワインへの負担が少ないチューブポンプを選択しました。プレス機は500 Lのメンブランプレスと、バスケットプレス機2台（200 L, 80 L）です。発酵は全て自然酵母で行っています。これまでよりも低温の発酵を試しましたが良い面もありましたし課題も見えました。教科書的な造り方はやはり素晴らしい手技であることを実感しつつも、これからも自然酵母のより良い扱い方を探っていきたいと思っています。

最後に、また今後について

これまで大変多くの方のお力添えのおかげで念願だったワイナリーを完成することができました。美味しいワインを造り、奈良県の飲食店に奈良県産ワインという選択肢を根付かせること、奈良県の果樹農家の方にワインという選択肢を持っていただきこと、省力化できるワイン用葡萄栽培によって耕作放棄地の増加を少しでも食い止めることなど、今の自分にできることを通して世の中にお返していきたいと考えています。奈良県で第2のワイナリーについても既に種が蒔かれつつあり、醸造を受託しておりますので奈良県が小さいながらもワインの産地として大きくなってきています。ワインを通して奈良県が少しでも盛り上がりがあれば幸いです。

また、私自身の喜びは特に自身で葡萄を栽培し、自身で醸造したワインを作り上げることです。上述の通り、敢えて失敗しているとも取れるような行動を多々とっている為、木谷は大丈夫か？と思われる方もいらっしゃるかも知れません。ただ、年々品質を向上できているという実感があり、少なくともこれから数年はさらに美味しいワインを造っていくと確信しています。もしどこかで私のワインを見かけましたら、手に取っていただけますと幸いです。