

2014 年度第 8 回物学研究会レポート

「千曲川ワインバレーという試み——シルクからワインへ」

玉村豊男氏

(ヴィラデスト ガーデンファーム アンド ワイナリー代表、文筆家)

2014 年 11 月 17 日

物学研究会はこの11月の例会をもって、200回目を迎えました。そこで特別企画として、ヴィラデスト ガーデンファーム アンド ワイナリー代表で、文筆家として活躍されている玉村豊男さんを講師にお招きし、玉村さんが自ら実践されている農業をベースとした新しい生き方、そして経済や産業の姿をお話いただきました。

以下、サマリーです。

なお、200回を記念して、ご講演のあとに、玉村さんのワイナリーのワインを、そして秋の夜長を、現メンバーに加え、過去のメンバーや講師の皆さんと共に味わいました。

「千曲川ワインバレーという試み——シルクからワインへ」

玉村豊男氏

(ヴィラデスト ガーデンファーム アンド ワイナリー代表、文筆家)



01：玉村豊男氏

■人生の半ばで、ワインづくりの道へ

玉村豊男です。こんばんは。今日は200回という記念すべき日にお招きいただき、ありがとうございます。私は今、長野県の東御（とうみ）市に住んでいます。引っ越して23年になります。上田市と小諸市の間辺りに位置し、家は菅平に上る途中の標高800mほどの里山の斜面のほぼてっぺんにあります。生まれも育ちも東京ですが、最初は38歳で友人に誘われて軽井沢に引っ越しました。気にいって住んでいたところ、41歳、数え42歳の厄年に体調を崩して大量に吐血し、輸血によって肝炎に感染しました。

40歳といえば、人生のちょうど折り返し。そのとき初めて実感をもって老後のライフスタイルについて想像し始めました。すると、妻が「野菜づくりができる所に引っ越して、もっとゆっくり暮らそう」と言いました。そして見つけたのがいま住んでいる土地です。

いくつかの候補のうち、里山のほぼてっぺんから千曲川が見下ろせ、いちばん奥に北アルプスと中央アルプスがのぞめる素晴らしい眺望を見て、「ここにしよう」と決めました。

「ヴィラデスト」という名前を思いついたのはこの時です。「エスト」はラテン語で「ここにある」という意味の **be** 動詞です。イタリアに「エスト！エスト！エスト！」という名のワインがあります。田舎の貴族がローマに行くのに何泊かするので、まず家来を先に行かせ、道中に美味しいワインを飲ませる店があれば、看板に「エスト」と書き、もっと美味しいワインを見つけたら、「エスト、エスト」と書くように命令した。すると、とても美味しいワインがあったので、家来が「エスト、エスト、エスト」と書いたところ、あとから来た貴族はさぞ美味しいだろうと飲み過ぎて死んでしまった、というワインの宣伝用の逸話があります。ここから「エスト」という名前をもらいました。「ヴィラ」のほうは、15世紀の北イタリアで発祥した、田舎で農業をベースにした暮らしをしながら、ローマで働くなど都会との関係をもつ人々の交流の中心となる館のことです。ここから「ヴィラデスト」と名付けました。

東御市で買ったのは3500坪の荒れた土地で、妻と家庭菜園をやるだけでは広すぎました。斜面を見下ろしながら、「フランス人なら絶対にブドウを植えるな」と思ったので、近くにあった大手のワイン工場に相談したところ、「標高が高く、土も粘土質だから、ブドウは育たない」と言われました。でも、「道楽だから失敗してもいい」と思って最初に500本だけ苗木を植えました。その苗が今、樹齢約25年になり、いいワインができています。「フランスのような土地でないとできない」といった思い込みがあったのでしょうか。でも、やってみると意外によくできることが分かりました。

そのうち、仕事でつきあいのあった酒造会社がワイン事業を始めたいというので、うちの畑を少し広げてワインの技術者を養成しようということになりました。そして、若い人を浅井（昭吾）先生という有名なワインづくりの先生によるマンツーマンの指導で人材育成をしたのですが、当時は企業の農業参入のバリアが高く、3年ほどで企画がつぶれてしまいました。どうしようと思ったのですが、畑は増えだし、醸造家も育っていたので、じゃあ、自分でワイナリーをつくってみようと思い立ちました。

まず税務署に相談に行き、資金集めから始めました。ワイナリーづくりは機械や建物を含め2億円ほどのプロジェクトです。あちこちから借り、友人には10年したらワインで返すからと寄付を募りました。黒川夫妻もその被害者です（笑）。そうやって立ち上げたワイナリーでしたが、ラッキーなことに3年目のワインが洞爺湖サミットで提供するワインに選ばれ、5年目のものが国産ワインコンクールの最高金賞を受賞するなど、けっこういいワインができました。おかげさまで、今年11年目を迎えたレストランのほうも順調です。

■農業をベースにしたライフスタイルの提案

日本にワイン産業が入ってきたのは明治維新の頃です。経済発展のため農業の6次産業化をしようと考えてヨーロッパに視察にいき、取り入れたのがワイン製造と養蚕製糸業でした。でも、ワイン用のブドウは海外の品種では気候など生育環境が合いません。また、明治7年に初めてのワインができたのですが、赤い酒や酸っぱい酒は人気がでず、飲む人がいない。

そんなことでワインのほうは、失敗してしまいました。

そして、養蚕製糸業に力を注ぐようになりました。養蚕は江戸時代以前からありましたが、製糸業を近代化しようとフランスから技術者を呼ぶなどして、富岡製糸場や岡谷製糸場などを中心に、一大産業となります。昭和30年代までは日本の礎を築き、一時は外貨獲得の約4割を占めるくらい日本の屋台骨を支える大産業でした。でも、昭和40年前後を境に消えていきます。昭和29年にはじまった集団就職列車に乗って田舎からやってきた大勢の若い労働力によって、養蚕のような6次化農業ではなく、工業による高度経済成長を目指すようになったからです。また、日本人の食生活も昭和40年頃を境に大きく変わっています。この頃から胃がんが減り、乳がんや大腸がんが増えていますが、要するに古い食生活が継承されなくなり、近代化したからです。

振り返ると、1964年（昭和39年）には第18回夏季オリンピック東京大会、70年には大阪万博が行われています。近代化がはじまった1964年からちょうど50年後の今年、人口は減少し、行き詰っています。また、次の2020年のオリンピックは万博からちょうど50年目です。今後、我々がどんなライフスタイルを選んでいけばいいのかと考えるのに、僕らは今、非常に面白いタイミングにいるなと思っています。

人口でみると、江戸時代には約3000万人でしたが、当時の農業で養うにはそれぐらいがマックスだったから。明治以降、8000万人、1億人と増えたのは、工業化によって外貨を稼ぐというライフスタイルになり食生活も豊かになったからです。2000年代初頭に1億2000万人まで増えましたが、その後は横ばいとなり、いまは下がり始めています。

今後、どのくらい減るのかいろいろ予想されていますが、僕は工業中心でなく、農業をベースとしたライフスタイルなら、8000万人くらいは大丈夫だろうと思っています。農業技術は上がっているし、荒れた農地の再生は大変ですが、土地はあります。

実際、東日本大震災以降、地方暮らしに興味を持つ人は増えていて、東京在住者を対象としたあるアンケートでは40%以上が興味ありと答えています。その主流は30代、40代の小さい子どものいる家庭です。子育て環境などには田舎の方がいいと考えたり、出世を目指すより、自分の気に入ったライフスタイルでゆったり暮らしたいと考えるようです。

最近、40歳は「心の定年」と言われるようですが、ワインづくりをしたいという人も40歳前後が多いです。だいたい一流企業勤務で給料もよく、特に不満はないけれど、このまま会社にいれば10年後、20年後が予測でき、「このままでいいのか？」と思うようになる。これが50歳、55歳だと決心がつかないけれど、40歳なら転身しても定年まであと20年あるから、何でもある程度できるようになるのではないかと思うのでしょうか。

そんなとき、好きなワインを飲みながら、開いた雑誌ににっこり笑っているヴィラデストの玉村を見て、なんか楽しそうだなと思い、次の日曜日にはうちに来て、「ワインをつくりたい」と言うんですね。

■ ワインづくりの可能性

ワインづくりの面白いところは、完成までに時間がかかる分、10年先、20年先の物語を語れるところです。小さな子どもがいれば、ブドウを植えながら、「君が20歳になったら飲めるんだよ」と話しができます。キャベツではこうはいきませんよね。それに、ワインがある食卓には人が集まり、会話が弾むという機能もワインにはあります。

また、地域に大きなワイナリーが1軒だけあるよりも、小さなワイナリーが10軒あるほうが観光地としても楽しいです。それぞれ訪ねて行けば、1杯のみながら2時間くらい苦労話が聞けるでしょう。それにワイナリーができれば、ワインバーやカフェ、レストランもできる。ホテルをやりたい人もいるかもしれない。波及効果が大きく、投資も増えます。

例えば、アメリカではカリフォルニアやオレゴンのほか、アリゾナなど各地でワインを醸造しています。ニュージーランドでも急増しています。1965年には10軒か20軒くらいでしたが、2000年には380軒。人口380万人なので10000人に1軒になり、今は700軒以上に増え、輸出するほどです。増えているということはワイナリーがビジネスとして成り立っているんですね。

日本ではワインに投資してほしいという、道楽でやっているのだろうと思われがちです。それに、つくり始めても5年は赤字だということ、そんなものに投資する人はいないと言われます。でも、農業は5年経って収穫が始まれば、その後はずっと継続できます。

例えば、ブドウの木の寿命は平均して70～80年、人間と一緒にです。4、5年で実を付けるようになり、15～20年が一番元気。30年を過ぎると弱って収穫量が減っていきませんが、本当にいい味がでてくるのはこの頃からです。ワイン1本は約1.2kgのブドウからできるので、15～20年の若い木は20本でも30本でもワインがつくれます。でも、薄くてあまり美味しくありません。海外のワインには「すべて30年以上の木からつくっています」とラベルに書いてあるワインもあるほどです。そして、40年、50年を過ぎて古木になると、150gほどの房が7、8房しか実らなくなり、ちょうど1本分のブドウしか獲れなくなるのですが、これが最高のワインになるのです。ブドウの木も人生と同じで、本当の味がでるのは50歳からなんですね。

このように、美味しいワインをつくるには時間がかかるので、ワインづくりは1代では終わらない仕事です。だいたい50年をめどに植え替えを考えはじめますが、畑を放棄しない限り、次の世代がやり、また次の世代がやり・・・と延々と続いていきます。

農業は大変な面もありますが、食べ物やワインは消費者がある程度いれば、ずっと売れますから安定しています。それに、自分で食べ物をつくれれば、お天道様以外には命令されず、間に誰も介在しないから、ストレスがありません。やったこと責任は自分でとりますが、自分で計画を立て、自分で時間を管理するので、とてもフリーです。だから僕は、農業をベースにしたライフスタイルを広めたいと思っています。

■シルクからワインへ

僕がワイナリーをオープンして以降、「東御市辺りでつくといいワインができるらしい」という話が広がり、自分もつくりたいという人が訪ねてくるようになりました。日本には酒税法があり、ワインづくりには果実酒免許が必要で、最低6000リットル、瓶にして約8000本つくらねばなりません。でも、地域起こしを目的とした構造改革特区としてワイン特区が認められるようになり、最低生産量が2000リットル（約3000本）に減量されました。僕のワイナリー完成後に東御市もワイン特区を取ったので、新たに2軒、小さなワイナリーができました。どちらも増産して今は普通のワイナリーになりましたが。

その後も次々と希望者が集まり、今は15人くらいがブドウを育てていて、なかには3年経って収穫を始めた人もいます。特にここ数年は毎月のように希望者がやって来ます。突然うちにきて「弟子にしてほしい」と言うので、「とりあえず、体験してみたら」と話すのですが、すでに会社を辞めてくる人もいます。

この10月には、東御市に4軒目のワイナリーができました。9メートル四方のスペースに工場と機械だけを入れた小さなワイナリーです。オーナーは東京でSEをやっていた36歳の男性で、元々料理が趣味だったので料理学校で学ぶうちにワインにも興味が湧き、フランスやドイツに行くようになった。そして、30歳のときに東御市がワイン特区を取ったと聞き、会社を辞めて移住してきて土地を買い、ブドウを植えて、とうとうワイナリーをつくってしまったのです。小規模で人を雇わずにやれば、借金を返しながらワインづくりに没頭できます。

ただ、こういう状況には僕も多少責任を感じています。移住後に離婚してしまう人も3人にひとりはいるので、熱い思いを持つ人には奥さんも含めて、この土地に定着してほしいと思います。そこで、今、この一帯を「千曲川ワインバレー」と呼び、ブランドとして立ち上げていこうとしています。

日本のワインが高いのは、一からすべて自分で用意しなくてはならないから。でも、地域にワイナリーが10軒、20軒と増えてくれば、ボトリングだけの会社や倉庫代行会社、大型機械を備えて特殊な作業を請け負う会社など、いわゆる水平分業ができる。樽なども共同購入して分ければ安くなるし、つくったブドウを受け入れる委託醸造のワイナリーをつくるなど、そういう形で緩やかな共同体制をつくり、地域としてのスケールメリットを得ようというのが僕らの考えです。

ワインづくりはうまくいけば利益も十分に上がります。ブドウを売ってもキロ300円から500円くらいですが、ワインは基本的に付加価値なので、1本5000円から10000円のワインになるかもしれない。自分でうまく物語をつくってブランディングし、マーケティングしたら、高い値段で売れる可能性があるわけです。

ワインの質は大事なので、アカデミー（千曲川ワインアカデミー <http://jw-arc.co.jp/academy/>）をつくって醸造や栽培の技術を教えようとしています。ワインづくりは基本的にシンプル。育てたブドウをつぶして発酵させ、寝かせて熟成させる。それ

だけのことです。ただし、例えば、ブドウの粒をそのままつぶすのか、軸を除梗してからにするのか、発酵に天然酵母を使うか市販の酵母を使うか、また発酵の温度の高さや樽詰めタイミングなど、ワインづくりはシンプルだけど、その過程にはチョイスが無数にあるのです。

千曲川流域の上田市から下流の長野市の善光寺平辺りはかつて、養蚕の一大産地でした。千曲川流域は蚕が食べる桑の葉の生育に最適な土地だったからです。雨が少なく、日当たりがいいという気象条件はワイン用ブドウの生育環境と同じです。斜面の多い里山は米づくりには向きませんが、桑には向いていたのでかつては一面が桑山でした。だから、養蚕業が廃れて荒廃してしまった斜面を整備してブドウ畑にすることは里山の再生にも役に立つ試みでもあります。

昔、蚕が桑の葉を食べ、体内で紡いだ糸を人間が利用して美しいシルクをつくりましたが、今度は、ブドウの木が地中から吸い上げた水を粒に取り込み、その粒を人間がつぶしてワインをつくります。かつてシルク産業が日本をささえたように、これからはワイン産業だと言って、今、投資を募っています。「シルクからワイン」って、ちょっといいでしょう？ そうやってワイン文化を広げたいなと思っています。

現在、日本でつくられているワインの8割は海外の原料を混ぜています。1975年頃のワインブームのときに国産のブドウだけでは足りず、海外製のバルクワインや濃縮果汁を混ぜることで対応したのです。日本のワイン産業はそういう形で成り立っていて、海外の原料が50パーセント未満なら「国産ワイン」と呼んでいます。最近ようやく、国産ブドウだけでつくったものを「日本ワイン」と呼ぶことを正式に認めようと、財務省が今、最終的な調整を行っています。

以前は、フランスの気候のように石ころだらけの乾いた土壌じゃないとワインはできないと言われ、そう思い込んでいました。でも、農業技術も発達し、今は世界中でワインがつくられるようになりました。僕が偶然見つけた土地にブドウを植えたらいいワインができたように、日本でも可能性はどこにもあると思います。

ワインを飲むライフスタイルを楽しむことも広まっています。今、ワインだけがお酒のなかで消費量が伸びているそうです。ニュージーランドでは1970年代に一人あたり年間3.5本だったのが、今は22本に増えました。日本人はまだ3.5本ですが、この数字が倍くらいに伸びれば、日本でワイン産業が成り立ちます。ぜひ、みなさん、たくさん飲んでください。

こんなふうに、「シルクからワインへ」という大きなテーマを掲げ、農業をベースにしたライフスタイルを望む人が楽しく暮らせる環境をつくろうと活動しています。国のファンなどでもなんとか3億円くらい集めました。まだ借金ばかりですが、来年からスタートします。ホームページなどをご覧になり、応援していただけたら幸いです。ありがとうございました。

Q&A

Q1: ワインづくりのプロフェッショナルたちが「ダメだろう」と言うなか、玉村さんは「成功するだろう」という信念のもとで挑戦された。その動機はどこにあったのでしょうか？ たぶんギャンブルをされるつもりはなかったと思いますが・・・。

A: 今の土地を気に入り、住みたいと思った時、「水道がない。でも、井戸を掘れば出るかもしれない」と言われ、110メートル掘ったことが一番のギャンブルでした。人の土地に穴を掘るわけにはいかないので、まず掘るための土地を買いましたが、井戸を掘るだけでも700万くらいかかりました。

ブドウに関しては、周りは「できない」と言ったけど、僕は「できなくてもいい」と思って始めました。最初はワイナリーをつくるつもりなどなく、ただ趣味で自分の飲む分だけであればいいと思っていたので。ただし、気温の低さと粘土質の土地を考慮してブドウの種類を選ぶなど、一応リスクは考えていました。

酒造会社のプロジェクトがつぶれて、自分ですべての資金繰りが必要になったときはどうしようと思いましたが、やってみて途中でできなくなったら諦めればよかったし、もうダメだと思うと不思議と解決策がでてくるなどラッキーでした。

僕は先のことをリジットに計画するより、目の前にバリアができたときに次の方法を考えることが好きな性分なんです。周りの人は心配していましたが、ワイナリーつくって破産したら、それを本に書けばきっと売れるだろうなんて、僕は考えています。今度の学校事業も、成功するかどうかは分かりませんが、ワクワクしています。

Q2: 関氏： 玉村さんが、奥様に逃げられなかったコツはなんですか？

A: 最初のワイナリーづくりは大反対され、約2年にわたって激しく喧嘩しました。心配するのは当たり前で、平身低頭しながら妻の言い分を聞き、もう一度お願いして少しずつ通していった感じです。そのうちに諦めて、今は協力してくれていますが、今度、学校をつくると思ったら呆れられ、「もう勝手にしろ」と言われています（笑）。

参考 日本ワイン農業研究所株式会社ホームページ <http://www.jw-arc.co.jp>

以上

2014 年度第 8 回物学研究会レポート
「千曲川ワインバレーという試み——シルクからワインへ」

玉村豊男氏

(ヴィラデスト ガーデンファーム アンド ワイナリー代表、文筆家)

写真・図版提供

01 ; 物学研究会

編集=物学研究会事務局

文責=関 康子

- [物学研究会レポート] に記載の全てのブランド名および商品名、会社名は、各社・各所有者の登録商標または商標です。
- [物学研究会レポート] に収録されている全てのコンテンツの無断転載を禁じます。

(C)Copyright 1998~2014 BUTSUGAKU Research Institute.