

# 僕たちのワイナリーができた！

(予告編)

第一部 1986～1996年 立志・猛進編

北海道・ニセコ山麓の蘭越町に  
住民手づくりのワイナリーが出来るまで

松原農園 松原 研二



僕たちのワイナリーができた！（予告編）

第一部 1986～1996年 立志・猛進編





新島 乳首岳 7.2リ

新島 19時間  
乳首岳 30時間 (乳首岳 24時間 + 急行便 6時間)

動物園は...  
丸機 2時間  
小機 2時間  
千歳 2時間  
函館 3時間



春にあるもの



夏にあるもの



秋にあるもの



冬にあるもの

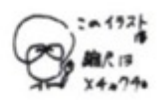


松原農場

ふんし 益地を更けり可 高台に 住み可 松原農場。  
ふんしに 農道 交通 あり。自然の中 住み可 あり。  
つかり 一家 生活 可 あり。ふんし 運り あり。



温泉 あり。おれんち あり。可。  
ふんし 遊ばし あり。可。









「蘭越町には、どんな特徴がありますか？」と聞かれる場合、聞かれる町民としては「聞き手」の真意に「ほんとにあるの？」と感ずることが少なくありません。で、そんな時、私は最近是这样言うことにしています。

「可能性の、宝庫です」

もちろん、これは「可能性が放置されている」「チャレンジャーが圧倒的に少ない！」という意味も多分に含んでいるのですが、それだけではなく、本当にこんなに可能性を秘めた地域、というのは少ないのではないかと、なっていて恵まれている地域なのか、とまじめに思っているからでもあります。

私たち一家は、「ワイン」という、しかも「ミユラー・トゥルガウ」という固有の品種の適地を探して道内のあちこちを検討し（もつと以前には日本のあるあちこちを：）、その適性と、その土地の魅力と、そこに住む人たちとの出会いを考え、悩み、最後は運命的にこの土地に住み着きました。幸いなことに、自分の頭で考えた以上に、蘭越町は私が考えていたワインにとつての適地でした。この土地と出会えたことは、私の生涯の幸運の中でも、伴侶との出会いの次に「ラツキー」だったと今は思っています。

今、ワイン業界には「国産ワインブーム」だそうです。私は酒類業界に身を置いて30年少々になりますが、「国産」で言えば「一升瓶ワインブーム」

「地ワインブーム」もありましたし、他にもワインでは「ボジョレー・フィバー」「赤ワインブーム」「チリ・キプロスなど新・産地ブーム」「泡（スパークリング）ブーム」など、次々の主役が替わったり、共演しながら盛り上がっては来ました。

ただ、今回の潮流がいままでとちよつと違うのは、「新しくワイン産地を造っていく競争が始まった」事だと思っています。国内の中でも北海道のワインは非常に注目され、原料の生産地から一歩抜け出て、プレミアムのあるワイン産地として、地位を確立できるかどうかの時を迎えています。ここでこの流れに乗ることは大事だとは思いますが、その挑戦は少なくとも「数十年は続くものだ」と知っておいてもらいたいと思います。それは、「たった20年ちよつと」、この地で葡萄を生産しながらワインを造り、それをお客さんにお届けすることを生業にしてきた私の、偽らざる感想です。

その流れの中で、この蘭越町にはまだまだ、はるかに多くのワインを生産できる土地、環境があります。だからこそ、ワイン造りにとつても可能性の宝庫だと思っています。私はたつた一つの品種で実績を造ってきただけですが、これからもつともつと多彩な、新しい可能性を見てみたい。それは、私の役割ではなく、これからこの地で新しい挑戦をする人の仕事な



のだと思います。そのくらい、息の長い、仕事なのです。

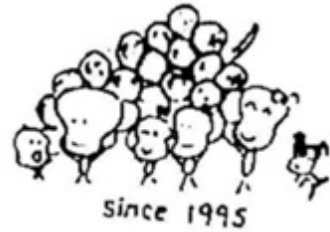
今回のこの本、歴史と言うにはほんの少し、お客さんに「松原農園の昔の歴史」を紹介するために書いてきたコラムを時系列にまとめただけです。時間がとれない中でのお恥ずかしい出来ですが、これを糸口に興味を持って下さったら、このコラムのもとになっている過去の「松原農園 農園便り」などをWebで覗いていただければ幸いです。この後、農園便りをもとにまとめて、「増補・改訂版 農園便り」を発行できたら・・・という野望もまだ捨ててはおりませんのでご期待頂ければ励みになります。

まずは、挨拶に代えまして・・・

文章は、できるだけ当時の原文のままにとどめましたので、表現・口調などにお聞き苦しい点がある点は「若気の至り」とお許しください。イラストも同様、つたないものですが、当時の気持ちを表したものととしてそのまま使っています。ただ、写真はほとんどが新しくセレクトしたもので、文章の内容とは無関係なものもたくさん使っています。







# ワイナリーへの道

「<sup>ガ</sup>ー部  
広島紙情編」

なんでも世を挙げていつのまにやらワイン・ブームである。普段は、そのようなものには近づかないようにしている。NHKの趣味講座に取り上げられるような事を生業にしているというのはなんだか

気恥ずかしい。しかしすでにぶどうを植えてワインを販売している私には逃れようもない。ワイン・ブームのおかげで何とかワインも売れているのかもしれないし、ほとんど当事者のはしくれといっているのかもしれない。なんとも恐ろしいことであるが。

ワインが世に出る前から私達の事を御存知の方はさておき、多くの方はワインを通じて知り合うことが出来た方々。ここでもう一度、私がこれまで歩んで来た道、そしてこれからの松原農園についてしばらく書いてみたいと思います(今のところ、一年間の連載予定)。私達のワインが何処から来て、何処へ行くこうとしているのか、皆さんには知って頂きたいのです。



## ワインがまよる...

私とワインとの最初の出会いは、名著「趣味の酒造り」でした。当時私は広島大学工学部・発酵工学課の学生でしたが、ワイン造りは全く勉強から離れた悪友たちとの遊びでした。自分で酒を造る事が出来ると知り、近所の八百屋で「ベリーA」を買い込み、梅酒の瓶で仕込み、何日もかけてふつふつと葡萄果汁が発酵するのを飽きもせず眺めていました。その時、確かに、瓶の中で酵母達(ただのパン用のドライーストでしたが)が生きているのを感じました。「酒が生まれて来る：。」。この体験は、後にワイナ

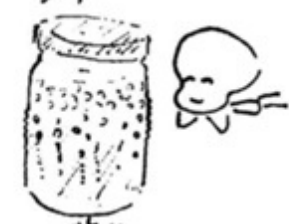




リーでの仕事の楽しみと比べても  
全く劣らないものでした。もしか  
したら、この  
小さな体験が  
その後の人生  
を左右したの  
かもしれない  
ん。

発酵中のワインは  
石臼でかけ混ぜる  
がおいしい...

シソー  
シソー



福酒のセ。

## 北海道へ……

次の転機は、北海道で訪れました。  
当時広島総合酒造メーカーで工  
場勤務をしていた私は、営業の応  
援として、札幌のデパートの「広島  
物産展」に販売のため出張に来て  
いました。そして、一週間の販売



が終わった日、私は小樽の小さな  
ワイナリーを訪れたのです。工場  
勤務の中で、酎ハイ等、当時の新商  
品もいくつか手掛けながら、今一  
つ仕事のおもしろさを見失いかけ  
ていた時でした。そこでは、酒は  
生まれるものではなく、混ぜて造  
るものだったからかもしれません。  
そんな時、北の果ての街で、自分  
たちで造った葡萄だけでワインを  
仕込むワイナリーがあると聞いた  
のです。営業からの誘いはそんな  
時だったので渡りに舟と、北海道  
へ向かいました。ちょうどマンズ  
ワインの不凍液混入貴腐ワイン事  
件があり、国産ワインの化けの皮  
がはげてしばらく経った、そんな





時期(昭和61年)でした。

小樽は、札幌とはまるで違う古びた静かな街でした。訪れたワイン工場は街から離れたかなりの山の中で、深い雪の中に埋もれていました。しかし、その時の社長との出会いは衝撃的でした。「ワイン造りは農業、私はただの百姓なんです」という言葉を聞き、こんな酒造りがあったのだという事を知った驚き。「ワインを造る」事のおもしろさに、広島に帰る飛行機の中では興奮が覚めませんでした。目の前に、自分が求めていたようなモノ造りの世界があると強く感じたのです。そして、帰広したその夜、

妻の展与さんに北海道移住を相談しました。娘の静がまだ八ヶ月、私が27才の時でした。そして、展与さんの答えは、二つ返事で「いいわよ」だったのです。(平10年・記)



そんなこと  
言ったかしら?





## ワイナリーへの道

オニ部

### 「小樽立志編」

ンはまだ小さく、貧しかった。穴倉のような倉庫、掘っ建て小屋の中のタンクで未明までの作業が続く。見ると聞くとでは大違い、いいワインはなかなかできない。圧倒的に、設備と余絡が足りなかった。

しかし、時たま、素晴らしいワインができた。そして、「いい葡萄をていねいに、大事に醸(かも)せば、必ずいいワインになる」というあたりまえの事が分かってきたのです。真夜中の工場で、中古の日本酒タンクの上に這い上がり蓋を開けて覗き込むと、シュワーッと細かいあぶくを立ててワインが生まれ、素晴らしい芳香があふれだしてくる。寝る間も無いほど忙しい中で、ずっと見ていたいほど心の休まる一瞬。

私は、ワイン造りは、引き算なのではないかと思えます。完熟した、個性あふれる採りたての葡萄を100点とすると、その風味を最大限生かすために



寒い国……

1986年秋、妻子を広島に残し、小樽でのワイン造りが始まった。すぐに冬となり、外は零下二十度の吹雪。昭和六十一年、北海道ワイ



その後の作業はある。病気や虫によつて痛んだ物を取り除き、収穫後速やかに加工すること、個性を生かす酵母、醸造方法を選びぬき、低温でゆっくり、ゆっくり醸(かも)す。決して葡萄造りもワイン造りも計算通りにはいかないから、90点、80点、と点数は落ちていく。その中で、どこまでの事ができるか、決して設備だけのものではなく、最後は人間の執念のようなものが決め手になる。

バブル直前の円安不況の中、北海道の経済はかなり深刻でした。工場スタッフも過半はアルバイト。いつこうによくならない待遇に次々とスタッフが去り、葡萄の仕込みが危ぶまれた年もありました。その中





で、私は確信したのです。いいワインは、いい葡萄と、そして人の和でできるものなのだ。

ちよつと酒屋勤めが長かつたために、ワインの仕込みシーズン以外はデスクワークを中心に様々な仕事をやらされていましたが、とうとう入社三年目に念願の浦臼町・直営農場へ出向となった。私が小樽へやって来た最大の理由がこの農場だ。葡萄植栽面積60ヘクタール、ワイン専用ぶどう園としては日本最大の規模を誇る農園です。

一人の農夫として農場で働く。都会で育ち、デスクワークが専門の自





分にそれが出来るのか。その後の人生を計る大きな挑戦でした。

家族四人で貧乏ぐらしへ当然赴任手当てなど出ない。夏の暑い年でした。くる日もくる日も農作業に追われ、雨が降るとたまの休み。それでも、葡萄がぐんぐん育ち、山菜採り、大雪山、暑寒別岳の登山も楽しみ、毎日老農夫たちに鍛えてもらい、とても充実した一年でした。

この年は夏の好天により、大豊作になりました。しかし、秋口より増えてきた病気と虫の害により、収穫期にはかび等がどんどん広がり、品質的には決して満足できるものではありませんでした。中にはかなり痛んだ葡萄もあり、一年の成果として



はけつこう切ないものでした。

吹雪の中で葡萄の関定がほぼ終わった十二月、ベテランのおばさんに「松原さんも、ここで勤まったんだから、どこへ行っても大丈夫だわ」と言われ、なんだかりっぱな農夫になつた、と思つたものです。

浦臼で確信したこと、それは「大きな農場では、畑の隅々まで目が行き届かない。それは、自分の目指しているワイン造り、葡萄造りではない」、「農業は、雇われてやるもんじやない。自分の責任で、思つた通りやつてこそ面白い」ということ。そして、いよいよ「松原農園」となる未知の土地を捜して、北海道中を歩き始めたのです。（平10年・記）





## ワイナリーへの道

### 番外編

#### 農地を借りる方法

さて、紙面にかぎりもあるので、予告どおり、早速「農地の捜しかた」を色々紹介します。まず一番現実性のある方法、

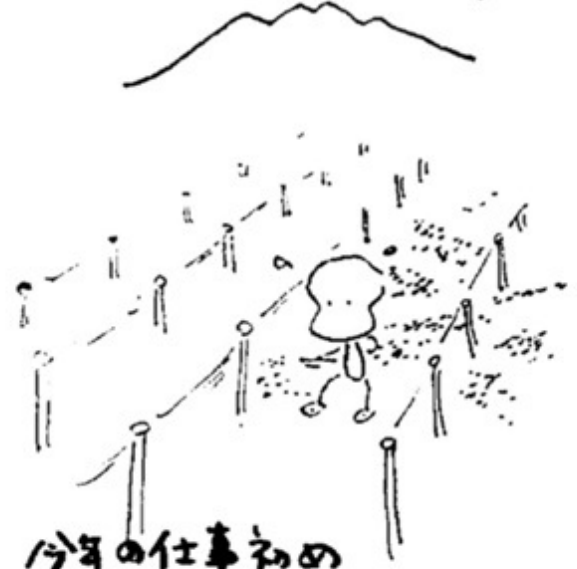
#### ① 農家に「こつそり」借りる

農家から農地を借りるには、正式には「農家として」認められなければなりません。この後も何度も出て来るのでここで「農業委員会」について説明します。「農業委員会」(以後農委)とは、各市町村の農家の代表によって構成される組織で、「農地」の売買、貸借に関するの許可を行っており、その審査を経て正式に農地を買ったり借りたり出来るのは、「農家」に限られるのです。この「農家」として認められるのが結構大変で、その「経験」と「技量」、そして「将来性」が問われます。はつきり言っただけでかなりあやふやな基準です。しかしいざにしてその農地で「生活できる」計画がなければ新たに農地を取得するのは無理です。

そこで、農家に知り合いがいれば、こつそり借りる、これに限ります。少々の面積なら御目こぼしされるでしょう。北海道なら一反(300坪)や二反



## 3/21 融雪期前



今年の仕事初め  
まだ積雪 1.5m

ぐらい楽勝かな？  
② 農家で修業する

農家として認められなければ農地は買えませんが、そのための「経験値」を稼ぐため、プロの農家のもとで働く事になります。この場合、まず「土日百姓」では無理です。農家として「生活できる」事が重要になるでしょう。その修業先には、「個人農家」「農業法人」など色々ありま

す。ここでは私の例を述べてみましょう。

私は「北海道ワイン株式会社」に勤める醸造技術者でしたが、農業経験を積むため、子会社の「有限会社鶴沼ワイナリー」に出向しました。ここは「農業法人」に当たり、ここでの勤務は農家での経験とほぼ同等に考えられます。また、出向を終えて本社に戻ってから、本社工場に併設された試験農場

4/18 畑に土が出る  
ネズミに枝をかじられ  
被害甚大....





（地目は農地ではない。原野や工場敷地）で勤務し、道内各地の農家の葡萄栽培を視察・指導して廻る事になりました。これも広義の農業経験として「経験値」にカウントされる事になったのです。このように、

会社で給料をもらいながら農業経験を積むという、極めて恵まれた立場にありました（もちろん安月給の極みでしたが）。おかげで、農委での審査は経験の面で問題になる事はありませんでした。

ただ、最近の例では、自治体や農協などが農業経験を積むためめかりキュラムを用意し

5/3 ぶどうの幹をくわで切る  
釘金も張り出す



この頃の作業、こ  
はんど士方仕事です

この頃、枝一本一本 針金に  
とめていきま。 畑全体では  
約 15000本の枝  
をとめていきま  
あーしんど



ご注意を（実はこの事が極めて重大なのです  
が）。（注・情報は平成11年当時）  
既存の農家にとつても、「食っていく」のが  
まず現実的な目標である現実の中で、外部か  
らやって来る人にだけそんな「おいしい」話  
がころがっているはずもありませんよね。  
生計は「自分で立てる」が当然の原則です。

て、農委の審査までをワンセットで新規の農  
家志望者を募集するようになってきていま  
す（北海道の場合は数年前よりかなりの額の  
補助金も新規農家に支給されています。私  
の時には無かった！うらやましー）。これら  
は極めて便利・確実なのですが、その後の農  
家としての生  
活まで保証さ  
れているわけ  
ではないので

### 5/17 農薬散布（防除）

ふくらんだぶどうの芽に、イオウを  
含んだ薬をま。 越冬した、菌と  
害虫の卵を 減らしま。







実際、農協や農委の中には破産した農家の資産を少しでも高く処分する対象として農家志望の人たちを見ているところがあります。「うまい話には気を付けて！」

### ③ 開墾する

いまだき何をばかな、とお思いかもしれませんが、「農地」として認められていない土地を畑にするのはすべて「開墾」といってもよいのです。宅地で農業をするのは高く付くし、農地として正式に認めてもらうにはかなりの面積が必要な為難しいですが、これが「林地」や「原野」の場合は十分可能性がります。

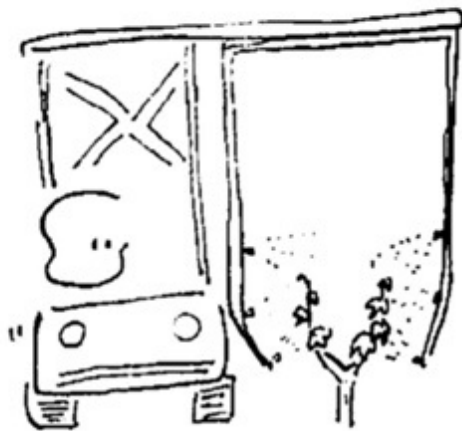
北海道ぐらいの広い土地になり

ますと、捜せば数百坪から数千坪の土地は十分入手可能です。整地して果樹でも植えればそこは果樹園ですし、ハーブを植えればハーブ園。本人にとつてはりっぱな農地だし、この場合、農委の審査も必要ありません。その地域の基準面積を満たせば、地目を農地へ変更する事も可能です(税金面で優遇される。ただし、北海道の田舎の方へ行けば、数ヘクタールから数十ヘクタールは必要、都市近郊のほうが基準が緩やか)。

北海道には、今は原野、林となつていても昔は農地だった土地がけっこうあります。気候が厳しすぎて開拓に失敗した場合が多かったはずですから推薦できる土地は少ないですが。要は、何をやりたいかで使える土地は結構あるはずです。

大型ハウスで鉢物の花を手がけたり、水耕栽培したりする際にその土地が長年かかって肥やしてきたいい土壌である必要など全く無いでしょう。ハーブ等も荒地みないなところだけでけっこう育つし「地飼い養鶏」等はどこでもOK。荒地でも、本気で2〜

**6/10 2回目の農薬散布**  
**ウスミドリ×クラカ×ムシ という**  
**害虫が目だつてきました。**





3年かければかなりの肥沃な土地にする事もできますよ。

さて、松原農園はどうやって見つけたのか。これは長くなるので次回に譲りますが、一つ言えば、あらゆる資料に目を通し、自分の造る葡萄、そしてワインの「個性」を造りうる場所を捜していきました。

具体的に蘭越の上里というこの場所の特徴は、「大きな寒暖差」「秋の好天・冷え込み」にあります。際立ったこの特徴を生かすため葡萄の品種を選定し、ワインのタイプも決めていくのです。まだ私には、100%この土地の個性を生かしきっている自信はないので、この試行錯誤は当分続きます。(平11年・記)



6/6 伸びてきた稲草を  
草刈り機で刈る  
これから夏が終るまで  
草の戦いだー。



5/30 朝起ると眼下は一面の  
雲海。尻別川に沿って深い霧。



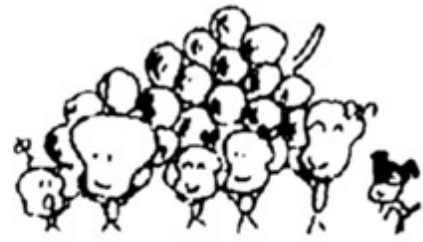
自分の家を取り巻く上、他人にか  
とても得をいたさぬこと  
(秋には連日こんな朝が続く)

(平成26年・注記)

これを書き記した当時と違う認識としては、地価が「バブル」を起こしている場合は、農地より、管理が緩い「原野」「林地」などのほうが価格が上がります。その場合は、素直に「農地を購入した方が経済的には有利です。」

そのため、りっぱな「農地」を計画的に荒らして、売り買いしやすく青天井の「原野」に変えることが、不動産のニーズの高い観光地では日常茶飯事です。蘭越からほど近い羊蹄山麓地域でも、国道沿いなど、便利な土地が次々と荒れ果てているのもこのようなわけです。決して作り手がないから、だけではありません。

ワインに最適な気候、傾斜、土質でありながら、そのようなわけで「林」や「荒れ地」として荒廃している、かつての「農地」はそこら中に散見されます。嗚呼、もったいな  
い……



# フイナリーへの道

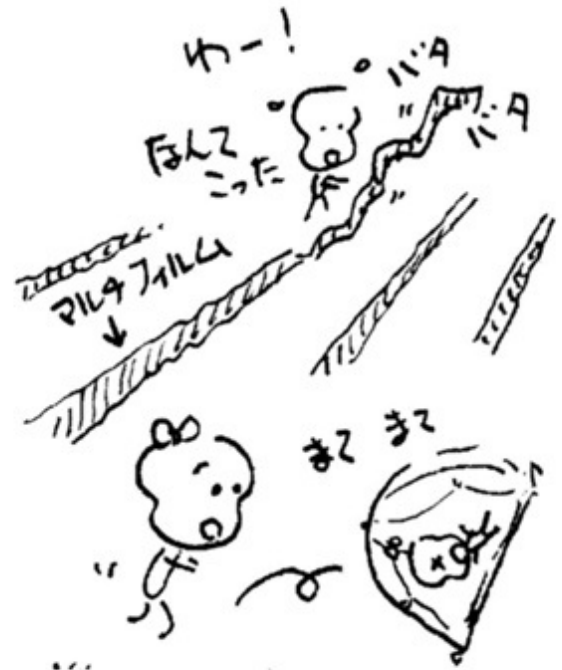
## 第三部

### 蘭越突撃編

平成四年に今の土地と出会い、そのすばらしい適性を確信した私は翌年(平成五年)春、いよいよ葡萄の植栽を開始しました。荒れ果てた開拓跡地だったため、雪解けと同時に膨大な量の石拾い。何トンもの石を

運び出した後、プラウ(トラクターで引く張る巨大なスキ)で起こせばその後から一抱え以上の岩がゴロゴロ。悪戦苦闘の末、なんとか平らにならし、その後数トンの肥料を手で散布。なんとか植える状態にこぎつけました。この年は会社勤めを続けながらの農業でしたので、その後も家族みんなで何度も小樽と蘭越の間を往復する事になりました。五月の中旬、いよいよ山梨と山形から導入





したミユラー・トウルガウ種の苗木八百本を夫婦で一本一本植えていきました。畑の横にテントを張って、臨んだこの大事業？、強風でマルチ（苗木を植え付ける畝にあわせて張ったポリフィルム。雑草を防ぎ、根づきも良くなる）が飛ばされ、ついでに娘ごとテントが転がったり、末娘がカップ麺をこぼして手にやけどをしたり。次々と「事件」が起こり、植え付けも途中のまま疲れきって小樽に帰りました。

今思い返すと、なんだか今までで最大の「家族行事」でした。すべてが始まる春、我が家の「農業」も始まったのです。本当に「無我夢中」だった。あの時の気持ち、忘れていないかい？

## 寒い夏

農園がスタートしたその年、日本中寒かった。本州でも米が不作、生まれて初めて外米を食べた年。米どころ蘭越では全く収穫できない田んぼもあった。伸びない枝にやきもきしながら毎週蘭越に通い、大事に大事に育





てた。地震が起き、近くの奥尻島で多くの方が亡くなった。

この頃、内心実は不安だった。異常気象とは言え、苗木の生育は悪く、伸びない。新しい土地、葡萄栽培の実績は全くないだけに、なかなかこれからの生育に確信は持てない。他産地より明らかに標高が高い事もどんどん気になってくる。

小樽から葡萄畑へ来る際、他の町や麓の里が晴れていて自分の畑だけ霧雨だった事もあった。「はたしてこの土地でやっていけるのか・」。内心時溜たる気持ちだったのをはつきり覚えている。

思い返すと、妻にさえ不安の全ては口にしていない。これが杞憂に



過ぎなかつた事が分つたのは、何度かワインを出荷し、たくさんの方の評価を頂いたつい最近の事である。  
(平12年・記)



# ファイナリーへの道

## 第四部

### 蘭越耐久編



らんこしに  
住み始めたわーい

平成六年の春、残雪が多かった年に私たちは蘭越に移り住みました。私も妻も、町育ちで、山好き、田舎好きではあったけれど、田んぼの中にぽつんと建つ古屋に越してきたときはさすがにいくらかの不安がありました。引越し屋のトラックが到着し、荷物を下ろし始めると……

どこからともなく数人の人たちが現れ、名乗ることもなく次々と荷物を下ろし始めました。その仕事の速いこと。あつという間にきりをつけると去っていきました。みんな近所の農家。

実はその日は（四月一日）学校の先生の赴任日で、恒例で父母全員が引越しの手伝いのため到着を待っていたのです。そこへ我々のトラックが目の前を通り過ぎたのでした。そうとも知らず、「俺達の到着をどこで察知したのか……」とビックリ。

それからの毎日、たくさんの蘭越の方から声をかけてもらい、農機具を



借り、野菜を貰い、この山里の気候、天災、生き物、山や川の恵み、四季の楽しみを教わりました。北海道の、そして蘭越の人たちのおおらかな包容力、人なつっこさ、その知恵、行動力。まだまだ畑も幼く、はつきりした見通しもない私たちには計り知れない安心感と、安らぎをもらいました。

全国の農家志願の方々、迷ったらぜひ北海道へいらつしやい。広い大地とやさしい心根。きつとあなたの力になってくれますよ。私がそうだったようにね。

## 松原家が夜逃ガ?

蘭越の最  
初の二年  
間は、ワイ

ンもまだ形にならず、近所の農家で単発的にアルバイトをする以外はひたすら葡萄を育てていましたから、地域の季節保育所で無雪期だけの仕事をしていた妻の「細かい」収入を併せても、全く絵に描いたよう

とつぜん会ったこともない人たちが  
つまづきとどめて来て荷物を降ろして  
いきました。らんこしに作り始めた日。





な貧乏暮らしでした。

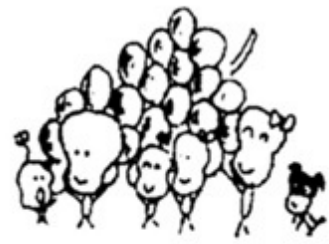
最初のまとまった葡萄が取れるまでの一年半、貯金を切り崩し、なんとか暮らしていましたが、やはり近所では「やっていけるんだべか」と評判だったようで、二年経った春に久しぶりに広島へ里帰りした際、「松原さんが夜逃げした」という話が囁かれたそうです。五月には初めてのワインが世に出て、みんなの不安は一掃されましたが。

そんなあけすけな話が出るのも、私たちが少しはこの土地にとけ込んだからでしょうか。その頃お世話になっていた近所のお年寄りに「基盤が出来るには10年はかかるよ」と言われ、「そんなに掛かっちゃ



困るなー」と思ったのですがはや8年。農業のサイクルは言われたように長いようですね。それにしても私たちは最初から色々な幸運に恵まれました。特に妻が季節保育所で働けたことは、同年代の農家の方と一気に交友が拡がり、今に至るまでの大きな財産になっています。(平12年・記)





# ワイナリーへの道

## 第五部

### ワインの誕生編

平成7年、蘭越へ入植して2年目、葡萄植え付けから3年目、前年の好天もうけて、どの枝にもりっぱな花がつけました。もう葡萄を成らしてもいい時期です。

平年並みに雪が解け、春先に少し雨が多  
く苗木の植え付けに手こずりましたが初  
夏からの生育は順調、開花・着果も良好で  
した。

入植いらい、妻のパートとちよつとした  
アルバイトでしのいできたので、もうそ  
ろそろ限界。なんとしても今年は葡萄畑  
で収入を得なければなりません。今にし  
て思えば畑も小さかったので、かけすぎ  
るくらい手を掛けて育てました。この年  
には、上の二人の娘が夏休みによく畑に





来て、「脇芽欠き」や「腐れ採り」を手伝ってくれ、砂利道を二人でゆつくり下っていったのを覚えています。「101匹わんちゃん大行進」のビデオを買ってやる、という約束で。

しかし、夏の天候はあまり芳しくなく、特にお盆以降雨が続き病気も拡がり出します。なんせ松原農園の初ワインの葡萄です。手作業での袋掛け（これは失敗で、結局蒸れて病気を拡げてしまいあわてて撤去しました）、ピンセットでの腐れ採りで対抗しながらじりじりした祈るような気持ちで収穫時期を待ちます。

でも、この年は私たちの気持ち





を察してくれたのか、9月半ばから天候は急変しました。抜けるような青空と朝夕の冷え込みが続き、どんどん葡萄の色が緑色から黄色みを帯びた黄金色へと変わっていきました。



忙しいけど

楽しい収穫

初めての収穫の日は忘れられません。学校を休んで子ども達が手伝ったこと、近所や知り合いの方を含めて20名近い人たちや私の両親が駆けつけたこと、思ったより多い収穫に「お父さん、コンテナが





足りないよー」と小四の娘がニコニコ走り回っていたこと、2トントラックに3トンの葡萄を積み込み、二人で小樽までドライブしたこと。「収穫の喜び」の全てがあの日にありました。農家の生き甲斐を知りました。そして「いいワインになる



だろーかーと  
 いう大  
 きな不  
 安の始  
 まった  
 日でも  
 ありま  
 した。



そのワインの醸造は楽しい作業でした。古巣の北海道ワインの工場で、気の合った仲間と色んな試みをしました。補糖をせず葡萄本来の甘みだけで発酵すること、果汁の一部を冷凍保存して瓶詰め直前に合体（ジュースリザーブ）させること、化学反応を利用した除酸を行わずに乳酸菌を用いてワインに丸みを与えること。

あらゆる知り合いに案内を出し、ワインの申し込みを待ちました。収穫から約半年、最初のワインを出荷できるようになったとき、三千本ほどのワインは、全て日本中の方の元に発送されていきました。それからたくさんの感想が寄せられる

までの長かったこと。たくさんの方に「押し売り」してくれた人から、「私も誇らしい」と言ってもらった時、やっと自分たちのワインをゆっくり味わうことが出来ました。

(平12年・記)



「おいしいワインを飲みたい」との思いで始めた松原農園。3年目の初成りぶどうだけで仕込んだワインです。このワインで楽しい時を過ごされる事を願っています。

平成8年4月 農園主 松原研二

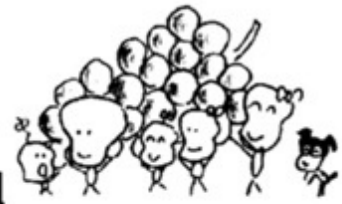
- 収穫量：ミュラー・トゥルガウ種 2,780kg
- 収穫年月日：平成7年(1995年)10月11日
- 果汁糖度：19.2度(Brix)
- アルコール分：9.1% ●残糖分：14.8 g/l
- 容量：720ml 酸化防止剤(亜硫酸塩)

このワインはぶどう本来の成分により、酒石(瓶の底にたまる透明な結晶)の出る事があります。

## 〈果実酒〉

製造元：北海道ワイン(株) 北海道小樽市朝里川温泉1丁目130番地  
販売元：ふたば酒店 広島市東区光町2丁目1-24





# ワイナリーへの道

## 冷害苦闘編

### ーアスパラ開墾ー

化、つまりは危険分散を兼ねてアスパラガスの造成に踏み切った。

北海道に来て、アスパラガスがこんなうまい物だと初めて知った。うまさの鍵は「鮮度」。はつきりいって市場のアスパラも、多くの「直送アスパラ」もその鮮度を十分保っていない。これは、「勝ち目がある」と思った。葡萄畑に隣接した、一面のヨモギ畑。プラウで起こせば一抱えの岩がゴロゴロ。トラクターに止める親指ほどのピンが次々折れる。何日も父と二人で石を拾い、堆肥を撒いた。たった300坪ほどの畑だったが、数十年前で起こされた荒れ地は、あきれるほどの石混じりだが混ざりけのない、いい畑になった。ここで、娘の進学資金を稼ぐんだ。

### 冷害の悪夢

アスパラの開墾もあり、葡萄畑の作業は遅れ気味だったが6月の半ばか

### アスパラ畑開墾

一九九六年春、初めてのワインを出荷した後、我が家の開墾が続いた。どう考えても3000坪の葡萄畑だけでは一家を養うには心許ない状態だった。ここで、農園の多角

ら北海道は寒い日が続いた。ヤマセである。「寒さの夏はオロオロ歩き」である。北国には悪魔のごとき「オホーツク高気圧」のお出まし。冷害の怖さは北国に暮らし、農家でもしなければわからない。天気予報はいつも「今週中は寒い日が続くでしょう…」。

昨日も今日も霧雨、明日も曇・・・の憂鬱。伸びない枝、止まらない花。それでも少し暑くなつてくるとモヤシのように枝はぐんぐん伸び、連日管理に追われ、悲惨な状態に陥った。

経験上、冷害の年には少し寒いけれど早めに穏やかな秋がやってくる。これは本当の話。実りは少ないが、寒さの中で陽を浴びて葡萄もじっくり熟成する。ほどほどの糖度で香の高い葡萄が出来る事がある。これは、うまく造ればいいワインになるんだ。

アスパラガスの風味は収穫後急速に失われます。いかに「切った」から早く冷却し、お客様に届けるか。

松原農園のアスパラは  
畑で切ったから  
4~5時間以内に  
郵パックの冷蔵庫の  
中です。





意外に思う  
 かもしれないが  
 「冷害の年」には  
 たいてい雨が  
 少ないです。  
 そして秋には  
 むしろよく晴れた日が  
 増える。少し寒いですが。

### ビンテージイヤー

この年は、収穫した時にもまだ、冷害にたたられた品質の悪い年になるとばかり思っていた。わからないもので、この年のワインは絶大な評判を博すことになる。未だに我が農園の最良年といっている。ドイツ人の言う、「豊作にいいワインはできない」とはこの事かと思う。ホントに勉強になった年である。

(平13年・記)





「おいしいワインを飲みたい」との思い  
で始めた松原農園。北海道・蘭越の風  
土、私達の願いをこのワインと共に味  
わって頂ければ幸いです。

平成9年5月 農園主 松原研二

- 収 穫 量：ミユラー・トゥルガウ種 5,980kg
- 収 穫 年 月 日：平成8年(1996年)10月14日
- 果 汁 糖 度：18.3度 (Brix)
- アルコール分：10.2% ●残 糖 分：18.0g/ℓ
- 容 量：720ml 酸化防止剤(亜硫酸塩)

このワインはぶどう本来の成分により、酒石(瓶の  
底にたまる透明な結晶)の出る事があります。

## 〈果実酒〉

製造元：北海道ワイン㈱ 北海道小樽市朝里川温泉1丁目130番地  
販売元：ふたば酒店 広島市東区光町2丁目1-24

## あとがきにかえて

ここに記したのは、1986年から1996年までの10年間、おぼろげな「ワイナリー設立」という夢を追って、広島から北海道小樽、浦臼、そして蘭越町へと移り住んでいったある一家の「記憶」です。こうして、30年近く経ってからふり返り、その時代、できごとが懐かしく思いだせるというのは幸せなことだと思います。

今、松原農園はワイナリー実現のための最後の詰め段階となり、多くの方の力を借りながら忙しい毎日を送っています。思ったより遠い道だったとも思いますし、自分一人の力がいかに小さかったか、自覚する毎日でした。その当時、自分の心に芽生えた「夢」が形になるのに、こんなに長い時間がかかることになるとは思いませんでしたし、実際本当に実現できるのかというプランもあつたわけではありません。

今、多くの方がワイン造りを目指してスタートし、準備し、そして迷っているのだと思います。私が始めた頃と比べれば、その数はおそらく「2桁」3桁」違うのでしょう。ただ正直言わせて頂ければ、ワイン造りの華やかな部分は色々な場面で目にしますが、人には言えない「つらい」部分、おつかないところは情報そのものが出ていないのが実情です。今回はそこまで

踏み込んだわけでは決して無いのですが、今後踏み込んだものをまとめていく上での「踏み台」くらいにはして行きたいと思っております。

また、田舎暮らしの、その空気的一端を感じて頂き、私たちが暮らすこの山村が、ただ、辺境の寂しい・厳しいところではない、彩り豊かで賑やかな、あつたかいところなのだと思って頂ければ何より嬉しいです。

今回まとめさせて頂いたこの冊子、一応、あと2巻（中巻、下巻）くらいの構成で「ワイナリーができた！」報告まで繋げていこうと思っております。現在、「松原農園便り」に掲載中の「ワイナリーへの道」は2006年の記録を綴っており、これが「2014年・ワイナリー始動の巻」までは続けなければ・・・と言うことになりますね・・・大変・・・。中巻では、おそらくは「1997～2005年 悪戦苦闘編」のようなもの、下巻では「2006～2014年 新しい仲間と新しい挑戦編」というところでしょうか？はたして本当に発行できるかな大きな「？」ですが、よろしければ「期待して」お待ち下さい。

平成26年2月9日（×切最終日・・・）

松原研二



**僕たちのワイナリーができた！**（予告編）

第一部 1986年～1996年 立志・猛進編

2014年3月1日 初版発行

発行：松原 研二

出版：らんこし作家デビュー・プロジェクト

