

僕たちのワイナリーができた！

第二部 1997～2005年 悪戦苦闘編

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！

第二部

1997
〜
2005年

悪戦苦闘編



新潟 新井 兵衛 行 7.1

乗船時間 19時間
 航程距離 30時間 (航程が524時間の急行便あり)

動物用は...
 丸鹿が5 2時間半
 小樽が5 2時間
 千歳が5 2時間
 函館が5 3時間



春にあるもの



夏にあるもの



秋にあるもの



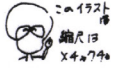
冬にあるもの



ふんこし盆地を貫く高台にひろがる松原農場。
 ふんこし農道(景仙の中)、自然の中にひろがりヒ
 7がかり一家のカキ合わせとふんこし道の毎日。



温泉がたこ人ありき。
 一泊遊いに 茶そばい。

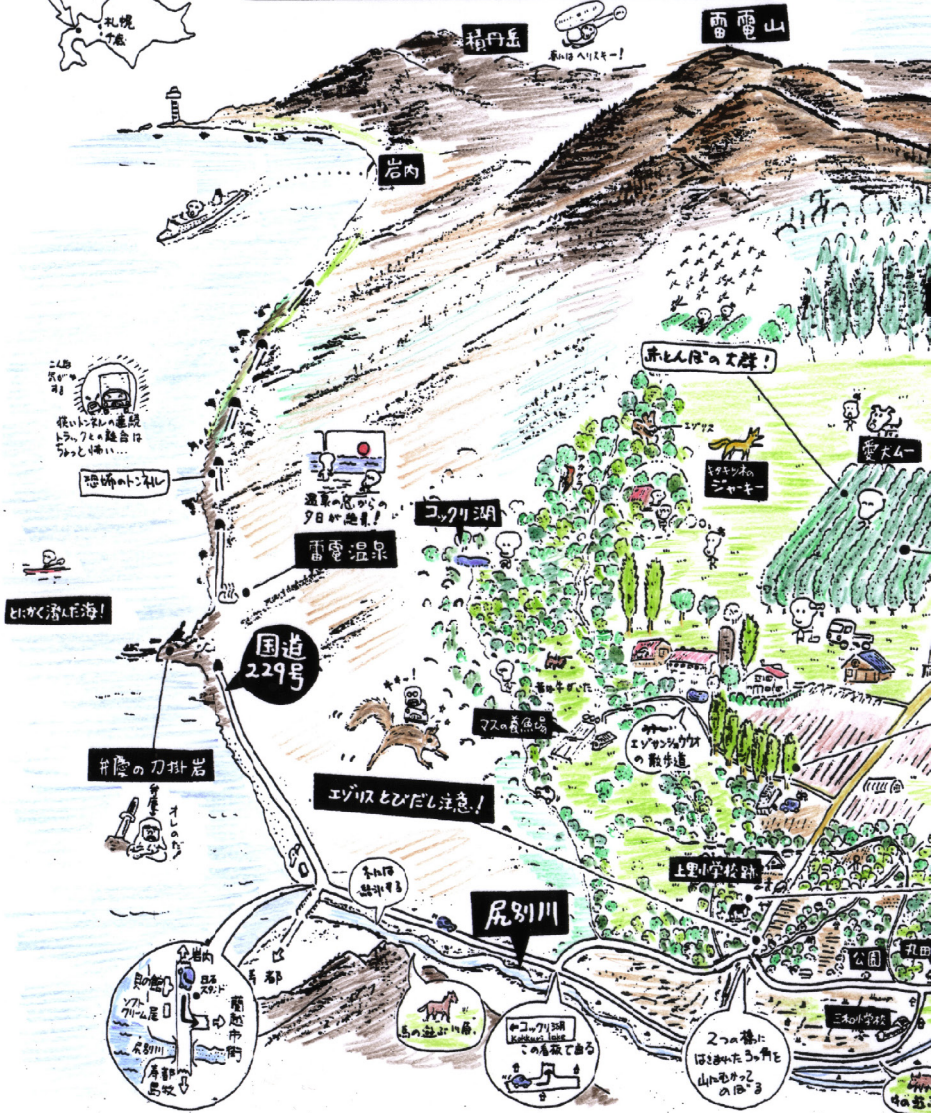


この
蘭越



らんこしわのいふもし3ワキ4ニ7イサヌ7 蘭越周辺観察絵図

北
▲



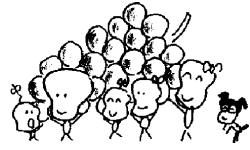
蘭越町はみまの町です。田んぼがきれいで、きれいな山々に囲まれた町です。山菜、清流釣り、海水浴、スキーが楽しめる静かな町です。

前回の「第1部」寄せ集めの記事ながら、多くの方に目に留めていただきたと聞き、なんとも恥ずかしいながらも労を執っていたいただいた世話役の方、私たちをいつも温かく見守って下さった町民の方々、私たちがお届けするお客様のみなさん、多くの方の話題の一つにでもなり、それぞれの知らないところを感じて頂けたのならなにより喜びです。

今回も、その当時の記録として10年遅れくらいで記録してきた「松原農園便り」掲載の「ワイナリーへの道」のほぼ忠実な再録に、その当時の写真や、ちよつと違う時期の写真を交えて構成させて頂きました。

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

1997年新居建設編

れ、大忙しの初夏となりました。どんどん増える枝の管理に追われ、前の年とはあきらかに仕事量が違いなかなか予定通りには行きません。見通しが甘いというか……。後述の「新居建設計画」の煩雑さと相まって今となっては何をやっていたのかわからないような毎日でした。絶好調かと思われた天候も夏・8月を境に雨が多くなり病気が増えてきて：

見込みより豊作（ややならし過ぎ！）だったことと、後半の天候がすつきりしなかつた事もあり、ワインの性格としては平凡なものとなりました。折からのワインブームで営業は好調でしたが……。この年の教訓、「天候にだまされず、次の手を打つべし」。

ワインの出荷がだんだん軌道に乗り始めた松原農園、第2部の始まりはまずぶどう畑の隣りに手作りの我が家を建て始めた、1997年の話から：

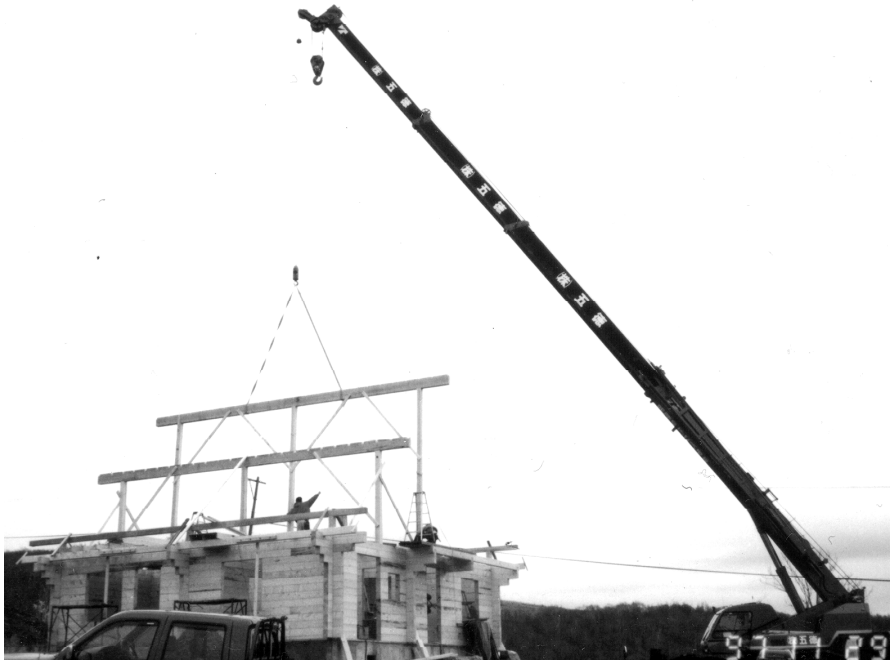
前年のワインが好評でうれしい松原農園。樹々も生長し好天にも恵ま





蘭越へ来てから我が家の第一目標は「自家ブランドのワインを造る」でしたが、それを一応達成した後の目標は「我が家建設」でした。こんな土地で暮らしたい、という惚れ込んだ土地でしたし、生産の場と生活の場が一緒である事が農家の楽しさだと思っていましたから、4 kmの道を朝昼晩、軽トラックで「通勤」しながら早く我が家を建てたくてたまりませんでした。前の年に農園の近所に東京からログハウスを建てて移り住んだKさんの影響





もあり、また農作業と冬に挟まれた間に一気に、しかも「自分で」建てるにはこれしかない、と選んだマシンカットのログハウス。雑誌で見つけたカナダの業者との国際電話でのやり取りを半年以上続けて1997年初冬、大型コンテナ一杯のログハウスの材料が農園に届きました。凄まじい量の材木：。この日のために集まってくれた町内の人たちの人海戦術で丸一日かけて材木をおろし、普段なら剪定で大忙しの時期に広島から駆けつけてくれたログ・ヴィルダー（丸太小屋大工）の友人の助けで2週間でどうにか屋根までできました。

冬中かけて外装・内装と取り組んだのですがやはり家一軒と言えば大変



「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回目の収穫をむかえる事ができました。どうぞこのワインで楽しい時をお過ごし下さい。

平成10年5月 農園主 松原研二

- 収穫量：ミユラートウルガウ種 10.027kg
- 収穫年月日：平成9年(1997年)10月7日
- 果汁糖度：17.5度(Brix)
- アルコール分：10.1% ● 残糖分：約18g/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㈱ 北海道小樽市朝聖川温泉1丁目130番地

●未成年者の飲酒は法律によって禁じられています。

(平成17年・記)

な量の仕事で結局入居できたのは翌々年の1999年春。二階は材木満載状態でしたがこうして農園の隣での「蘭越生活・第2部」が始まったのでした。今年で入居6年目にさしかかりますがいまだに「建設中」。この冬には「ゲストルーム」も完成する予定ですのでどうぞお越し下さいませ：

あけましておめでとう ございます。

昨年は 3000本のブドウの樹が全て成木となり、又秋には火田の隣に手作りの我が家を着工し(一応 春に転居予定ですが…) 忙しさに追われた一年でした。

5月には約1万本のワインが出荷予定、お陰様で松原農園ワインも「九州軌道」に乗り始めたようです。今年には静が中学生、咲が小学生となります。気持ちも新たに家族揃ってゆとりのある生活を送りたいな(夢!) と思っております。本年もどうぞ よろしくお願ひ致します。

'98元旦

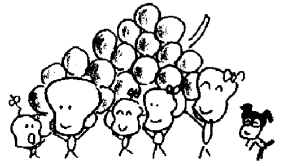


12/4 カネの合間にて



〒048-1312 磯谷郡蘭越町字三和407
松原 研二・展与・静(小6)、萌(小3)、咲(6才)
TEL・FAX (0136) 56-2005

着工開始からほどなく、まだ「4ヶ月後には住む」積もりだったときの年賀状です。素人のあさはかさで…この後延々とかかります…



ワイナリーへの道

1998年転換期？編

の遅れ…。春からは当然農作業が続き、陽が落ちてからや、雨が続いた時にちよつとずつの大工仕事です。畑の横ですから行ったり来たり…。

畑の形を少し改造した事もあり、農作業と大工仕事が常に競合して忙しい一年でした。ほとんどどこにも出かける暇のない状態。それはそれで、無我夢中、充実していたのですが…。

そんなこんなでこの年の事はあまり覚えていません。ただただあたふたと過ぎていきました。前年の豊作に比べるとやや天候不順だったためか、収穫量はやや悪し。そしてブドウの品質・ワインは平凡なものだったと思います。果樹のような永年作物は、

さて1998年も始まり、前年建築開

始したログハウス、一冬かかっても外回りがなんとか格好ついたくらいで全然住めるまで至らず。春が来て雪が融け始めた頃でもまだ床を一枚一枚張っていました。予定外の工事

続ける事は始める事より
ずっと大変です





冬の半分が終わっても、ドアもついてない... やれやれ。

樹が成熟してからのの方が難しい。
子育てと似てますね。

ゼロから3年がかりで畑を拡張し、ワインのプロデュース、お客さんの勧誘、工場との折衝、...
満を持して、1993年に始まった松原家の怒濤の挑戦はこの年の自宅建設でひとつのピークを迎え、「始める事から続ける事」に比重を移すようになります。

結局新居入居予定は春↓秋↓
翌春と、当初の甘い計画と比べると結局一年間延期されたのでした：

新居建設を急いだのは、一つは子供



この年にはアスパラガスの初収穫もありました

たちのため、もう一つは祖父母のためでした。美しい高台に広がるブドウ畑の一面の我が家にゆつくりできる部屋を用意して、長く滞在してもらおう：そんな夢を描いていました。初夏には因島の両親もはじめて蘭越を訪れ、大工仕事を手伝ってもらいながらそんな日がもうすぐ訪れる事を疑いませんでした。しかし、この年の冬、蘭越が大雪に降り込められた日に因島の父は急逝します。松原農園がここまでくるために多大な援助をしてもらったのに、心配をかけただけで終わったのが残念ではありませんでした。



実は北海道人は海水浴が大好き！

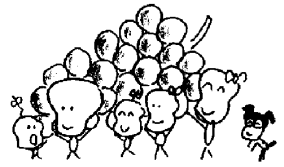


「もっとおいしいワインを」と前進中の松原農園。4回目の収穫をむかえ、より辛口のワインを目指します。どうぞこのワインで楽しい時をお過ごし下さい。

平成11年5月 農園主 松原研二

- 収穫量: ミュラー-トウルガウ種 7,165Kg
- 収穫年月日: 平成10年(1998年)10月11日
- 果汁糖度: 18.8度(Brix)
- アルコール分: 10.9% ●残糖分: 16.2g/l
- 容 量: 720ml

こうしてこの年は暮れていき
 ました。これからの、正念場
 なのですが、たくさん宿題が
 残った年でした。
 (平成18年・記)



ファイナリーへの道

1999年主婦不在編

前々年から始まった新居建築、結局なんとか住める状態で引越せた

のが1999

年の5月。水回り、電

気、いろんな事が一揃い整ったのですが、実は床面積の半分近くはほとんど資材置き場の状態。それでも、「早く畑のそばに住みたい」と、強行引越に踏み切りました。

まだあちこちに断熱材が露出し（2階はほとんどそう）、住みながら換気扇を取り付けるような案配でしたが、何はともあれ我が家としては初めての「新居」です。その晩、久しぶりに「ユニットバス」に入った末娘は、ドライアーで髪を乾かしてもらいながら「お金持ちになつたみたい」とご満悦でした。



展与エんは
勉強・勉強の
夏でした!
(40の手習い?)

この夏、三人の娘は
専のかわりに毎日
畑で働いてくれた。
忙しいけれど
いい夏でした。



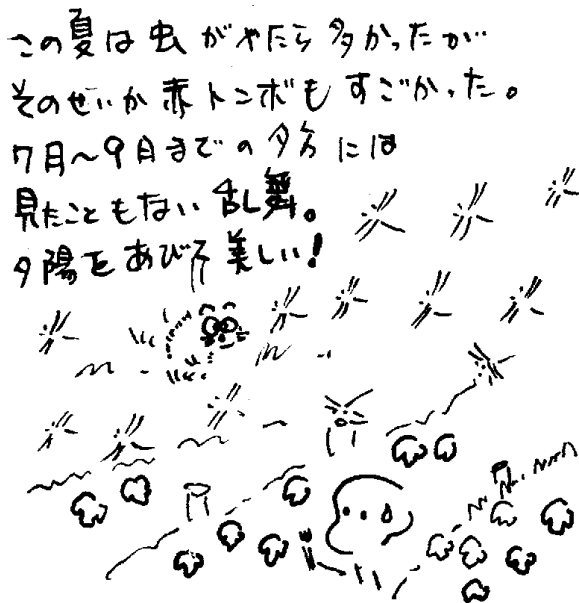
展与さんの国内留学？

我が家の主婦・展与さんは小樽に
いる頃から「児童文学」の講座を受講
し、蘭越へ来てからも毎月小樽に出
張しては勉強を続けていました。季
節保育所で絵本の貸出活動を始め、
それを発展させて地元の小学校での
地域文庫活動を続けていた縁で、前
年から公民館図書室で働いていまし
た。町内の学校に本を持っていくた
めには専門家としての資格が必要と
感じていた彼女は、この年、思い切っ
て出身地の広島で、司書免許を取る
ための国内留学に踏み切りました。
その期間、7月から9月（え！…）。

展与さんは保育所や図書室で働い
ている姿で地域には知られていたの



で、ぶどう畑ではそれほど働いていないと思われがちですが、夏場も休日・午前中と暇さえあれば畑に出ていました。仕事との両立は大変な事ですが、私が始めた農業だけで彼女が生き甲斐を感じ続ける事は難しい。なんとしても自分がやりたい事は続けて欲しいと思っていました。しかし今回は、その穴を家族全員で埋めなければなりません。



幸い我が家には娘が3人。家事には中二の長女が大活躍し、他の小学生

の二人の娘たちも畑仕事、洗い物・掃除などなんとかこなして暮らしました。

家事にはあまり当てにならない(特に夏場は)父親しかおらず、人を頼ってられない状況になれば、なんとかなるものだなあ:と、子どもたちの底力、一夏で成長したその姿を再認識した年でした。

野ネズミの大被害

ぶどう畑に関しては、融雪の遅れ・それと油断から来る野ネズミ対策の不備から、越冬した枝に春先に大被害を受け、



この年は夏の好天でかなり葡萄の出来も良かったにもかかわらず生産量がそれほどあがらず、「悪くはなかった年」として記憶されています。ただ、ワインそのものは力強い出来だったためか、7年経った今でもその味はい

い熟成を遂げていて、新鮮さが持ち味の北海道の白ワインの、予想外の可能性を見せてくれています。また一つ勉強になった年でした。

(平成19年・記)



3月、残雪の葡萄畑に融雪剤散布。

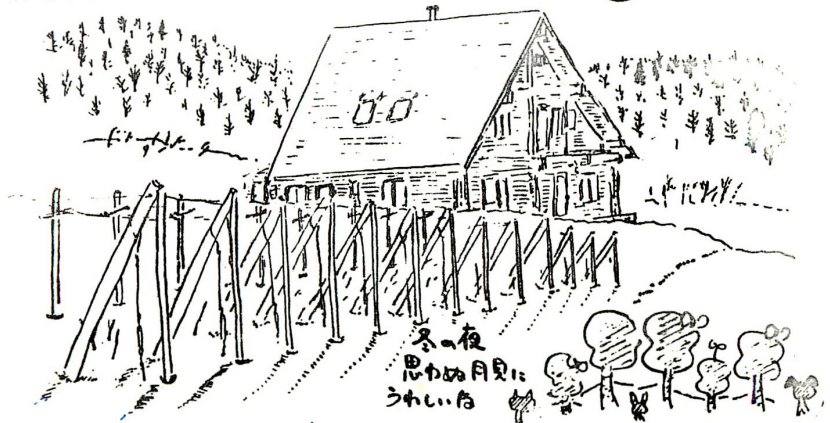
「もっとおいしいワインを」と前進中の松原農園。5回目の収穫を期に、より普段の食事に合う素朴さ、年月を経て成熟する強さを追求します。どうぞこのワインで楽しい時をお過ごし下さい。

平成12年5月 農園主 松原研二

- 収穫量: ミュラー・トゥルガウ種 7,044Kg
- 収穫年月日: 平成11年(1999年)10月1日
- 果汁糖度: 19.6度(Brix)
- アルコール分: 10.1% ●残糖分: 17.5g/l
- 容量: 720ml 酸化防止剤(亜硫酸塩)

あけまして おめでとうございます。

完成半は「新居ご どうかお正月を迎えることか」
できました。すきま風はあふけど「薪ストーブ」が暖か
い気持ちにしてくれます。 2000年元旦

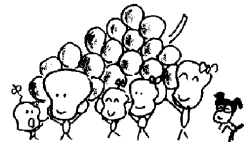


〒048-1313 北海道磯谷郡蘭越町宇上里 151-8

tel・fax 0136-57-5758

松原 研二、巖寺・静(中2)、萌(小5)、咲(小2)、ムー、カイ、ワタ

ぶどう園のとなり、新居で住む初めての正月です。住んで初めて、冬の日、吹雪の合間の星の美しさを知りました。



ファイナリーへの道

2000年豊作貧乏編

よりも忙しい…。参加者のほとんどが「女性」おばさんたち」の中で、多くの方の力を借りて、充実した三年間を送ることになりました。よそ者だった私たちが、この町へ住んで七年目。町の公民館にある図書室で半日働いている展与さんと違い、山の畑でひたすら過ごしていた私には、新しい人間関係を一気に作るきっかけになつた年でした。「当てになる人」の知り合いが、町中に増えました。学校の内幕を、少しだけですがかいま見ることができたのも大きな収穫でした。

とかく都会に比べて物足りなく思われている田舎の学校ですが、それは親や教師のあきらめや思いこみによるのだと

この年の一大事件としては、町の中学校のPTAの副会長になつたことでした。文化部の責任者として、広報紙を発行したり、コーラスを主催したり、研修旅行を企画したり…(会長

蘭越の中学校へも
私が学校へ寄るも
とてモ気持ちはいい
あはさつをしつてくま。

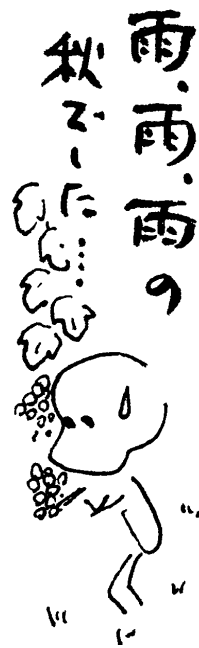


松原さん
んにはちほ～
やあ
んにはちほ





いうことも感じました。それどころか、田舎の子どもだからこそその可能性の大きさも、たくさんの子供たちと接することで確信しました。この町の子供たちが大好きになった年です。



この年、北海道は夏に好天に恵まれ、農園も豊作となりました。それも、想定以上の豊作となったところに、九月に入った頃から連日の降雨にみまわれ、大きな被害を受けることになりました。病気で質が落ちすぎることを恐れて、九月の下旬、予定よりずつ



と早く収穫に踏み切りました。

ぶどうの質は予想よりかなり低く未熟で、なんとかワインにすることはできましたが、自分がつくりたいと思っているワインとは違うものになってしまいました。しかも豊作だったため、大量に・・・

松原農園は、獲れた葡萄は間違いなくワインとして全量引き取る条件で、北海道ワインと依託醸造の契約をしています。前年6千本ほどだった売上げが急に1万本に増えるはずもなく、その結果、大量に仕入れたワイン代金の支払いに追われる「過剰在庫」の日々となりました。

ところが松原農園はその後4年間の平均収穫量が、この2000年の収穫量

の半分にもならないという不作期に突入します。その年に造ったワインと、この「2000年酒」とのセットが、以後三年もの間続くことになります。この期間を食いつなぐために、獲れすぎた「2000年酒」のワインは経営のとても大きな助けになりました。獲れすぎた葡萄、それを買って支えてくれた皆さんがあつて、今の農園もあるのです。

以後、獲れすぎにはとても気を使っています。また、病気が蔓延しても、決してあきらめずに天気の回復とぶどうの成熟を待つことも。あの時のなさない思いは、二度と味わいたくないですから。

(平成20年・記)



20世紀最後のブドウは、夏の好天が一転して秋の長雨にたたられ非常に苦労した収穫となりました。その中でこの年の特徴を生かしたワインに仕上げてみました。どうぞご賞味下さい。

平成13年6月 農園主 松原研二

- 収穫量: ミュラー・トゥルガウ種 9,498Kg
- 収穫年月日: 平成12年(2000年)9月23日
- 果汁糖度: 15.5度 (Brix)
- アルコール分: 11.5% ●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。

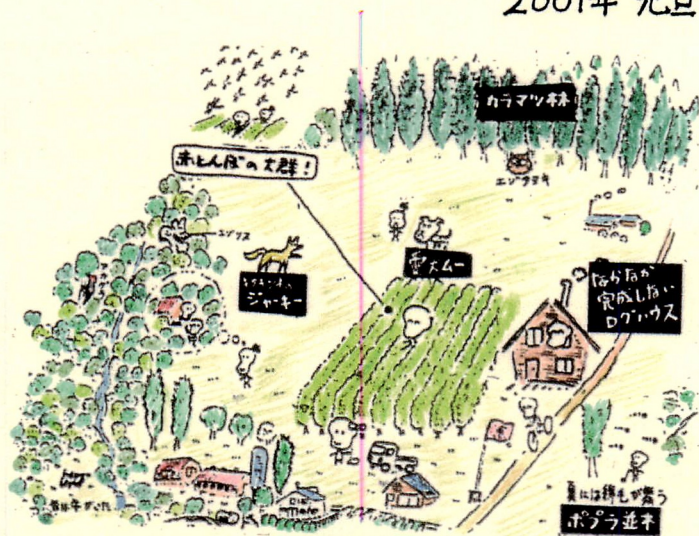
〈果実酒〉

製造元: 北海道ワイン(株) 北海道小樽市朝里川温泉1丁目130番地

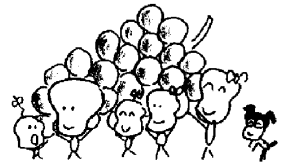
●未成年者の飲酒は法律によって禁じられています。

あけましておめでとうございます

2001年 元旦



〒048-1313 磯谷郡蘭越町字上里151-8
松原 研二・展与・静(中3)・萌(小6)・咲(小3)
TEL・FAX (0136) 57-5758



ファイナリーへの道

2001年不作前夜編

す。農繁期にも学校に出かけ、夜遅くまでみんなで会報のプランを練ったり、コーラスの練習に明け暮れたりしたのも良い思い出です。

しかし、今にして思い返せば、開園して9年目のこの年。畑は順調に見えてあちこちにほころびが目立ち始めており、もつとしつかりと農家仕事に精を出さねばならなかったはずだ。

「順調に見えるときに次の手を打つべし。」

これは今も昔も、金言だと思えます。この年の収穫量が今ひとつだったのも、夏が寒かった影響だ



町内の主婦には
知りあいがたくエム
できました。

前年に引き続き、蘭越中学校のPTA副会長・文化部部長を務め、特にこの年は色々と変わった事にチャレンジしてメンバーにも恵まれ、とても充実した年を過ごすことになりました。

名犬カイが 死にました



家の前に埋め
るご墓と
つくりました。

と思っていたのですが、実はもつと真剣に考えるべきだったことをこの翌年からの二年続きの不作によつて思い知らされることになりました。


この夏、二才になる北海道犬の「カイ」が不慮の死をとげます。寡黙で頼りになる、すばらしいオス犬でした。その時、家族みんなが側にいたのがせめてもの慰めです。ぽっかりと心に穴が空いたような、さびしくつらい夏だったのを覚えています。

その犬を譲つてくださった知床在住の方に連絡を入れると、ちょうど同じ頃に子犬がたくさん産まれたのでまた分けて下さるとのこと。その偶然に驚き、運命のようなものもかんじました。秋にはまた知床まで。メス犬だったので、もちろん名前は「クイ」（わかるかな？）。

最近ソフトバンクのCMで大人気の北海道犬の「おとうさん」。その犬の名前も「カイ」だと知つて、偶然に驚きました。懐かしいなあ……



あ、いいワインが
できました。



この年は寒めの気候が幸いしたか、
とてもいいワインができた年でも
ありました。翌春、北海道ワインで
の試飲の時に品質管理の方と「うま
いワインだよね〜」（こういうとき
はみんなニコニコ顔）と盛り上がっ
たのをよくおぼえています。

また、この頃からニセコ近辺の雇用
情勢にも変化が起こっていたよう
な気がします。身の回りでどんど
ん不安定な雇用形態が増えていつ



「一杯目より二杯目が美味しい」「いつのまにか一本空いているワイン」を造りたい、と今年のワインはデザインしました。このワインと共に過ごす時間が楽しいものでありますように。

平成14年5月 農園主 松原研二

- 収穫量: ミュラー・トゥルガウ種 6,409Kg
- 収穫年月日: 平成13年(2001年)10月9日
- 果汁糖度: 18.5度(Brix)
- アルコール分: 9.3% ●残糖分: 18.6g/ℓ
- 容量: 720ml 酸化防止剤(亜硫酸塩)

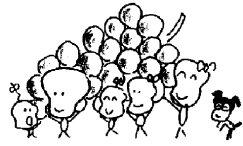
た時期。十分な保障もなく、雇用の安全弁のような人の使い方が始まったのも、この頃が転機だったのかも。
(平成21年・記)

あけまして おめでとう ございます。

蘭越に来て早、8度目のお正月。小樽に下宿中の
長女も交えて久しぶりの一家団らんです。農家にはり、
畑作業に加えて展覧の半日・公民館図書館司書の仕事
やる世ものこと等、年を過ごすことに忙しくはし、薪ストーブ
の前で読書三昧は夏のまた夢。今年の家を完成さ
せて余裕をもった忙しさを目標したいは、2002年元旦



大きな薪ストーブは、我が家の自慢です。が、忙しい中での薪の準備は大変です…。(いつも追いつかない…)



ワイナリーへの道

2002年不作前夜編

松原農園の思い出を綴る「ワイナリーへの道」いつ完結するかはまだ全くわかりませんが……。今回もまだ小学生が我が家にいた頃の話。

この年に我が家のニュー・フェイス、メスヤギのユキの赤ちゃんが生まれました。近所のオスヤギと「無断で！」つがったらしく、冬のある日にヤギに餌をやりに行つた末娘が「なんだかちっちゃいやギが：」と大パニック！家畜に馴れた近所の年寄りに当面の世話のしかたを習い、未熟児で生まれたため「だめじゃないかな」と言われながらも哺乳びんでミルクをもらつて育つたこのヤギ「コユキ」はすくすく育ち、りっぱに大きくなりました。

生まれた直後に発見したのが末娘だったこともあり、養育係は当時小学校五年生だった咲が一手に引き受けました。余り乳が出ない母親だったユキのところへ毎日コユキを連れて行つてはおっぱいを含ませ、当分の間は私たちと一緒に暮らしました。ヤギの子がこんなにかわいいとは、飼つてみるまで、もちろん知りませんでしたよ。しばらく育ててから、お母さん



家の中では いつも 咲の後もついて
歩きます。でもすぐ大きくなるじゃないか。

の元へと帰してやりました。当然のことながらコユキは咲のお氣に入り。ヤギ園に行くとうかから寄つてきます。このかわいいコユキ、実は2年後にヒグマに襲われて行方不明に：それはその時のお話しに。

この年の記憶と言えば、何より不作だったこと。開花時期もすつきりせず花の付きも悪く、その上8月がとても悪い天気日照不足が続きました。(札幌では日照時間の最低記録が出ました。)こんなこともあるのかなくと、それでも収穫に期待して秋を迎え、滅多にないくらい好天の続いた9月を過ぎて収穫。

一年がんばる?

不作くらい

つらい事はな

たとえ賢が
良くてもね

うん

「す、少な
い...」

今まで何

度かあり

ました

が、「穫つ

てみたら

思ったよ

りずつと少ない」というのは本当に
シヨックです。その後、全道的な不作に
なった

2009 年以下の量しか穫れな

かったのですからやっぱり「大・不作」で

すが、あらかじめ予想された不作と違

い、このケースは正直「痛い」。収穫後の

昼食会で、夫婦揃って暗い顔だったなく

という記憶がしっかり残っています。

正直、秋の好天に恵まれた割りに、ワ





インの出来も今ひとつだったので、収穫に関してあまりいい思い出はありません。やはり「豊作」「不作」がまず第一の記憶になるのですね。ただ、ヤギの出産をはじめ思い出はたつぷりあった年でした。あいかわらず小学校、中学校の行事で駆け回り、夏には先輩親子が長期滞在してくれたのもいい思い出です。

(平成22年・記)



8月、伸び続ける葡萄の枝を刈る時

冷夏・長雨のため収穫量は半減しましたが、それだけ私たちにとっては貴重なワインとなりました。みなさんがこのワインとともに過ごす時間が楽しいものでありますように。

平成15年5月 農園主 松原研二

- 収穫量: ミュラー・トルガウ種 3,579Kg
- 収穫年月日: 平成14年(2002年)10月11日
- 果汁糖度: 18.0度(Brix)
- アルコール分: 9.2% ●残糖分: 18.8g/l
- 容量: 720ml 酸化防止剤(亜硫酸塩)

URL <http://www.ne.jp/asahi/rankoshi/matsubarawine/>

あけまして おめでとうござります。

昨夏、こちらでは冷夏・長雨とダブルパンチに見舞われ
アドウの収穫は $\frac{1}{3}$ 、でもあれだけお天気が悪かったのにも
かわらずよく実をつけたものだと自然のたくまじ
に感謝もしてります。

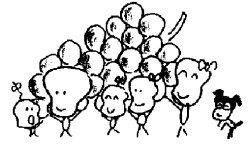
さて今年が新規就農10周年、節目の年です。初心に
戻って家族力を合わせてこの1年を過ごしていきたく
思っています。

家は未完成ですが 火田と豊かな自然が織り交ぜ
風景が何よりのおもしろし(=勝手に思っている)の我が家へ
ぜひ一度お越し下さいませ。

2003年元旦



広島の子学生時代に見始めた、「北の国から」。私たちが北
海道に吸い寄せられた事と、無縁とは思えません。



ファイナリーへの道

2003 年凶作困窮編

しかしそれは秋の話……この年はまず、すべての娘が最終学年で、特に末っ子が6年生になったことで色々な意味で特別の年になりました。蘭越に移り住んでから日々の生活の中でいつも中心にあった全校生徒が20人ほどの学校。この年にはキャンプの係として夏も忙しかったし、稲刈りや森造りと色々と行事も多かった。(あの評判が悪かった総合学習の最盛期だったのです)

また、春先には昨年に続いて子ヤ



今回は2002年の不作だった話をしましたが、実はその翌年、2003年が松原農園にとって今までで最悪の「凶作」の年でした。

オスヤキ"はとにかく元気!
はゆる! はゆる!

ギが生まれ、「コユキ」の弟の「チビユキ」は雄だけあって活発に育ちました。みるみる大きくなり、あんまり活発に走り回るので前年のように家中ではあまり長くは飼えませんでした。

すすく育ち、夏には今までのヤギ小舎が手狭になってきたなあ・・・と思っていた頃、ヒグマに襲われて一才のお姉さんの「コユキ」が行方不明に・・・この年は数キロ離れた農園でもヤギが犠牲になり、町内や近在のあちこちでヒグマの噂が絶えなかった年でした。

この年の最大の事件は、やはり「大凶作」です。平年の4分の1、わずかに1900キロ弱しかとれませんでした。実は春から新芽に少ししか花芽が無く、予想された事態でした。前年の冷夏が影響していると思われ、それと、その事態を予想できなかった剪定の方針変更がこの結果を招いたようです。

収穫が少ないことを前提とした夏場の作業は中々辛く、その上秋の長雨で「裂果」まで多発。案の定

今年の収穫が
終わりました



ちょっと特別な年になりました



ぶどうが なかったか たり
ません... 今年の は つらい...

収穫はあつという間に終わりで、寂しい打ち上げとなりました...。
前年、苦し紛れで編み出した「3年越し飲み比べセット」でしたが、偶然各年度が同じくらい残っているというところで「4年越し飲み比べセット」を作り、お客さまにはずいぶんわがままな販売となりました。

3年越しの不作（どんどん減っていった）は今にして思えば「存亡の危機」なのですが、その前の2000年が大豊作で貯蔵していたワインがたくさんあるという幸運と、お客さんの応援の気持ちに支えられて乗り切る事が出来たのだと思います。

自分で育てた葡萄だけでワインを造るといふ方針の中、天候や自分の未熟さから収入も乱高下するわけですが、「乱高」つてあつたつけ？）、そのおかげで農家としての多くの自覚



今年も天候不順のため収穫量が少ないのですが、それだけ私たちの思いがこもったワインとなりました。みなさんがこのワインとともに過ごす時間が楽しいものでありますように。

平成16年4月 農園主 松原研二

- 収穫量: ミュラー・トゥルガウ種 1,881Kg
- 収穫年月日: 平成15年(2003年)10月10日
- 果汁糖度: 18.3度(Brix)
- アルコール分: 9.5% ● 残糖分: 18.5g/l
- 容量: 720ml 酸化防止剤(亜硫酸塩)

が得られたような気もします。う
まくいつている時にはわからない
ことが、こんな時にこそ身につくの
かもしれないね。
(平成23年・記)

あけましておめでとうござります。

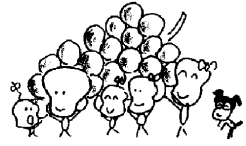
昨年は新規就農10年目、節目の年でしたが2年連続の不作とふてしまい自然相手の農業の難しさも痛感した年でもありました。ただ、2003年ワインは今のところとても良い発酵状態ですので奮と楽しみに待つことにしましょう。

雪が遅かった12月、大工仕事の時間がこれ、ま娘のクリスマスプレゼントはリクエストに「子供部屋！」と決まりました。(本内期厳守のほこんの徹夜状態、大変でした)吹雪預けも完成し、少しづつ家らしくなってきました。せーの一度、お返し下さい。



松原 研二・展子・静(高3)・萌(中3)・咲(小6)

この冬は、不作で憂鬱な気持ちに負けまいと大工仕事に励みました。やらなければならない事があるというのはありがたいです。



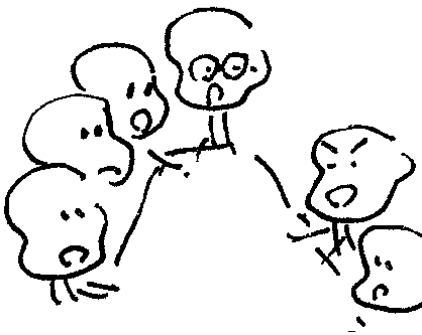
ファイナリーへの道

2004年台風直撃編

この頃は小泉改革のまっさかり。北海道の田舎町にとっても「平成の大合併」の正念場で、私は住民公募で、周辺町村との「合併協議会」の委員に就きました。物好きな話ですが、「何が起きているのかその渦中にいたい」という思いが強かったのだと思います。正直なスタンスは「中立」。5町村合計で神奈川県の半分、という大面積の合併構想は、実現すれば市町村として全国2番目の広さ。合併には、単独では行き詰まり感がある町の空気を一変させる

不作続きから立ち直りたい2004年、前年の「大凶作」から家計は火の車でしたが、農園にとっても、また、住む町「蘭越町」、あるいは「北海道」にとっても忘れられない年になりました。

住民参加の
会議のメンバーに
なりました。





台風にヤギの雨宿り小屋も吹っ飛ばされました。それでも入りたい？

ことが出来るかもという期待感もありましたが、大きな町に取り込まれて、周辺地域として衰退していく可能性も大きい。

半年以上かけ、月に何度かの会合を繰り返して色々な方の意見を聞くことが出来、その出会いだけでも大いに触発されるものでした。その中で実感できたのは、それぞれの小さな町の中に、真剣に地域の行く末を案じる、信頼できる人々がいるという事でした。

結果的には、蘭越町は合併協議会を離脱、羊蹄山山麓を中心とした合併構想もあいつぐ離脱で頓挫することになります。それが良かったのかどうかは今でも迷うところですし、自身は何の役割も果たせなかつたという気持ちが残っています。それが、これまで身の回りのことで精一杯だった

自分にとって、これからの自分の立ち位置を考える上で大きな経験となりました。



台風直撃で、葉はボロボロに…

その合併論議のまっさかり、9月8日、葡萄の熟成も進み房の手入れに余念の無い秋の日に、洞爺丸台風級と言われる台風18号がやって来ました。蘭越町では、ちょうど秋祭りの真っ最中。前夜は宵夜祭で遅くまで遊んでいたのですが、夜明け前から強まる風に、あちこちでハウスが倒壊したり、大木が根こそぎ倒れて家屋を壊したり…

松原農園でも、前日に応急で防風ネットを張ったりといろいろ手は尽くしたのですが、葡萄の葉はちぎれたり折れたり、かなりの損傷。葡萄の糖度がグングン上がっていくこの大事な

時期にそのエンジンである葉が大きな被害を受けたことで、急遽収穫を早め、樹の負担を軽減することになりました。例年と比べれば少なくなりましたが、翌年に向けての準備へ早く振り向けるためです。

こんな年には「あきらめが肝心」で、実の完熟にこだわらず、翌年の準備のため、樹に余力を残しながら、今の状況でどうやったらバランス良くいい結果を導けるかを考えなければなりません。しかし結果的には軽いタツチのいいワインとなりました。

この年、北海道の葡萄の大産地である余市地方では蘭越以上の大きな被害を受け、私の師匠に当たる農園では葡萄棚が広く倒壊する大被害を受けました。長期間にわたる復旧作業に明け暮れる姿にも接し、掛ける言葉もありませんでした。

その畑は、今では見事に復旧しています。大自然の猛威を、決してひるまず受け止める農家の強さを目の当たりにする事になりました。

(平成24年・記)



昨年はまれにみる台風に翻弄されましたが、こうして無事にワインをお届けする事ができました。このワインに自然の大きさとその恵みを感じて頂ければ幸いです。

平成17年5月 農園主 松原研二

- 収穫量: ミュラー-トゥルガウ種 5,446Kg
- 収穫年月日: 平成16年(2004年)9月28日
- 果汁糖度: 17.9度(Brix)
- アルコール分: 9.5% ●残糖分: 16.5g/l
- 容量: 720ml 酸化防止剤(亜硫酸塩)

URL <http://www.ne.jp/asahi/rankoshi/matsubarawine/>

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)の出入りがあります。

〈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
●未成年者の飲酒は法律によって禁じられています。

あけまして おめでとくござります。

“地産地消”ということで ワインも日本のワインが注目されつつあるようです。昨年は雑誌「ワイン王国」と「dancycu」に松原農園ワインも取り上げられました。

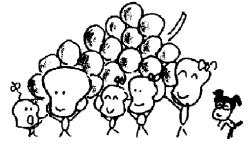
貧乏暇無しな生活は相変わらずで母が娘たちも我が家のワインだけは自慢のようです。

家族の歴史がつまったワインになりました。これからどんな味が加わるのかな？

今年もどうぞ よろしくお願ひ致します。



この頃はやりましたね～、「冬ソナ」。私は高校時代の話の雰囲気大好きでした。ゴミ捨て場のシーンとか、放送室のシーンとか…



2005

年豪雪来襲編

ファイナリーへの道

「フチ」と名付けた子犬は、すぐに来訪者の人気者になりました。ただこの犬が、農園で飼った最も短命な犬となるのですが……

1月に子犬を受け取るための旅を終えてから程なく、遅れてやって来た積雪が1m、2mと積み重なりとうとう畑の柱はすべて雪の下へ……。最終的には2m50cmにも達したのですが、やっかいなのはただでさえ遅めの雪解けが大きく遅れたこと。畑の土が顔を出したのは4月の下旬、それからはず

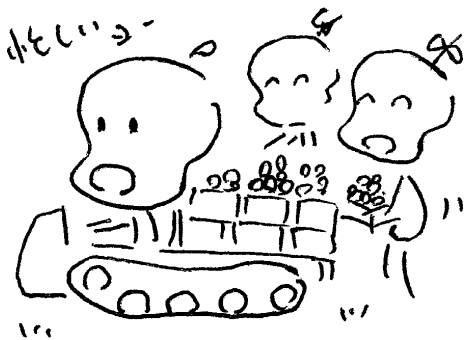


白熊の赤ちゃんのような
北海道犬の「フチ」。
まさにぬいぐるみの
ような子犬でした。

前年（2004年）の台風の記憶がまだ新鮮な冬、わが家は前年春に亡くなった熊よけ番犬、クイの後継者として知床半島からまつ白な雌犬をもらいました。今度は長生きするようにアイヌ語で老婆を意味する



今年もあや
 豊作のときは
 畑に笑顔が
 あふれます！



ぐに芽を膨らませた葡萄の樹にせか
 されて大忙しの春となりました。
 前年まで3年続きで十分な収穫を上
 げられなかった松原農園、しかしこ
 の年は天候にも恵まれ、豊作に近い
 収穫を上げることが出来ました。そ
 れほど暑くも寒くもなく、大雨も降



らず……。よく古老から聞かされていた「冬が厳しいと、次の年は豊作だ」は、この年もちゃんと当てはまりました。

高校の交換留学でアメリカへ行っていた長女が前年帰国し、大学で留学するためにアルバイトを続けており、春や秋の農繁期には畑を手伝わせました。そのため一家5人が久しぶりに揃って働く時間を持つ事ができました。

この後は進学、就職と娘達も家を出て行きますので、たまに顔を揃えることができて、当たり前前にみんなが毎日この地で過ごすことはこの時以来ありませんし、これからおそらく難しいでしょう。家族みんな



針金が「つぎつぎ」と雪の下へ.... 掘りだすのが大変ごみ....

なの家はここ、と言える時間
は意外と短いものだと今
になって思います。

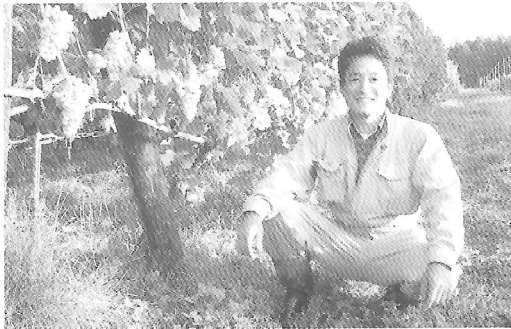
この年の冬、いつものように
根雪にせき立てられるように
剪定が進みましたが、枝を切り
終わりあとは針金などをかたづけ
れば今年も終わり、と先が見えて
きた頃、急に勢いを増した雪が
畑を見る間に埋め尽くし、まるで
昨冬の繰り返しのように深く
なっ行って行きました。1m以上
の積雪の下から針金を引きずり出し、
最後には月明かりの下で雪
の中を這いずり回り、何と

か仕事を終えることが出来ました。大晦日には、畑は柱が隠れるほどの積雪に覆われました。前年より1ヶ月速いペースでの豪雪です。

この時以来、剪定時期には最近の性能が良いLEDヘッドランプで日が暮れてからも作業するようになりました。そうやって少しでも早く、雪が深くなる前に仕事の目処を付けるのです。

夏には一日16時間野良仕事が出来る北海道も、冬至の頃には明るいのはたった9時間程度。他の農家はとっくに冬仕事も終えているこの時期に、最後まで仕事が続きます。

(平成25年・記)



北国のぶどうの風味を生かした、飲み飽きしないテーブルワインを造りました。みなさまの食卓に、私たちの農園の風景が届くことを願っています。

平成18年5月 農園主 松原研二

- 収穫量: ミュラー・トゥルガウ種 7,373Kg
- 収穫年月日: 平成17年(2005年)10月6日
- 果汁糖度: 17.7度(Brix)
- アルコール分: 10.5% ●残糖分: 16.4g/l
- 容量: 720ml 酸化防止剤(亜硫酸塩)

あとがきにかえて

今回、第2部としてここに記したのは、1997年から2005年までの9年間、蘭越町でのワインの製造販売に悪戦苦闘しながら、中々近づかない「ワイナリー設立」の夢を追い続けたある一家の記録です。

今、松原農園は、初めての自家醸造、つまりは「ワイナリー」としての新しい仕事に挑んでいます。この本に書かれた時期、いま思えば最も困難な、難しいときでした。この時期を乗り越えることができたのは、家族と、多くの方の力、励ましのおかげだと強く思います。

不本意な結果、犯してしまつた失敗というのは、しばらくすると忘れてしまいたいものですが、この「蘭越作家プロジェクト」が、本の編集を通じて自分の数々のあさはかな顛末を思い出させてくれたことは、これからの財産になるのだろうと感じています。

この本に書いた時期の後も、「ワイナリーへの道」は平坦ではありませんでした。中々悪循環から抜け出せず、喜んだり、落胆したりの繰り返し。それでも諦めずに続ける事が、私たちを最初の目標へと導いてくれたのでしよう。「続ける事」、それこそが農家になるために最も大事な事なのだとあらためて思っています。

それでは、次回「第3部 再生・成就編」(?)をお楽しみに…

平成26年11月6日(またも×切オーバー…) 世話人さんすみません…)

松原研二

