



大岡弘武の  
ワインの  
づくり

*un vin naturel,  
un climat et  
une agriculture*

自然派  
ワインと

風土と

農業と

*Une façon  
de faire le vin  
d'Hirotake O*



もくじ

はじめに……………2

# 日本で自然派ワインを つくるということ

## 1

|                        |    |
|------------------------|----|
| ワインに目覚めたころ……………        | 14 |
| 醸造学を志してフランスへ……………      | 16 |
| 栽培長の日々……………            | 18 |
| そして醸造家になる……………         | 21 |
| 帰国の決意——職業的な理由……………     | 23 |
| フランスで見たワインづくりの限界……………  | 24 |
| 新天地・日本で新たなワインづくりを…………… | 26 |
| 岡山でワインをつくることにした……………   | 29 |
| 帰国の決意——家族の理由……………      | 31 |
| フランスでの子育て……………         | 35 |

|                          |    |
|--------------------------|----|
| 日本の葡萄栽培の適地はどこだ?……………     | 39 |
| 移住先の候補地……………             | 42 |
| いったいどうして岡山なのか……………       | 44 |
| 縁を感じたとき……………             | 48 |
| 飛行機が飛ばない!? 帰国の顛末……………    | 53 |
| 古民家リフォーム……………            | 55 |
| 理想のキッチンを手に入れろ!……………      | 57 |
| いよいよフォーム開始……………          | 58 |
| 電気と水道が思いどおりにならない!……………   | 60 |
| 畑を借りる……………               | 63 |
| 畑がどんどん集まってきた!……………       | 64 |
| 耕作放棄地は悪いものなのか?……………      | 67 |
| 耕作放棄地を再生させる……………         | 69 |
| 酒造免許を取る……………             | 74 |
| ワイナリーの現実……………            | 76 |
| 醸造場を探す——醸造業は農業か工業か?…………… | 79 |
| 醸造器具をそろえる……………           | 85 |
| 安いものを工夫すればヤフォクでそろう……………  | 87 |
| 六百万円で醸造場ができた!……………       | 91 |

|                      |     |
|----------------------|-----|
| 百年もののプレス機を使う……       | 93  |
| 思い出の詰まったプレス機を譲り受ける…… | 95  |
| ガラス温室のある岡山の風景……      | 99  |
| 葡萄の実を整える大変さ……        | 102 |
| ガラス温室と植え方をめぐる不思議な縁…… | 105 |

## 2

### 栽培醸造家という仕事

——ワインのための葡萄を育てる

|                          |     |
|--------------------------|-----|
| 自然派ワインと葡萄栽培……            | 114 |
| 大切な葡萄の花……                | 116 |
| 気温が葡萄とワインの味を左右する……       | 118 |
| 収穫日の決定が難しいわけ……           | 120 |
| 収穫日をめぐるたぐさんの軸と要素……       | 124 |
| 日本で葡萄を育てるには……            | 127 |
| 葡萄の新しい仕立て方……             | 130 |
| ワイン産地と固有品種の“適種適所”な結びつき…… | 138 |

|                        |     |
|------------------------|-----|
| 日本の品種「ヤマブドウ」……         | 140 |
| 岡山産ワインに適した新品種をつくる……    | 143 |
| 品種登録の陰にある育種家の苦労……      | 147 |
| ワイナリーと育種家の新しい関係……      | 149 |
| 葡萄を狙う動物たち——宿敵はイノシシだ！…… | 152 |
| 葡萄をきれいに食べていく鳥たち……      | 154 |
| 動物たちとの攻防は続く……          | 156 |

## 3

### 自然派ワインができるまで

|                    |     |
|--------------------|-----|
| 自然派ワインのつくり方、教えます…… | 160 |
| 自然派ワインの味わいと特徴……    | 161 |
| 亜硫酸の効果……           | 162 |
| 自然派ワインと亜硫酸……       | 164 |
| 大岡流ワインのつくり方……      | 169 |
| 発酵タンクの素材……         | 175 |
| 発酵タンクの形……          | 179 |



|                           |     |
|---------------------------|-----|
| 葡萄を破碎しておいしさを抽出する……………     | 181 |
| ピジャージュユのやめどきと葡萄の熟成度……………  | 186 |
| プレス前夜——樽の準備と空き樽のジレンマ…………… | 188 |
| 二種類のプレス機……………             | 190 |
| プレス当日——よいものは少ししかとれない…………… | 191 |
| どんな素材で熟成させるか……………         | 197 |
| 熟成に何を期待するのか……………          | 202 |
| 熟成をコントロールする……………          | 203 |
| 最後の瓶詰めで味が決まる……………         | 205 |
| 「いつ瓶詰めするか」が大事なわけ……………     | 208 |
| コルクは生産者のいちばんの悩みの種……………    | 211 |
| 実は多彩なコルクの種類……………          | 212 |
| 最も重要なスキルはテイasting能力……………  | 218 |
| 醸造家のテイasting……………         | 220 |
| 醸造家の晩酌……………               | 226 |
| おわりに——日本ワインのこれから……………     | 232 |
| 謝辞……………                   | 238 |

デザイン 三木俊一(文京圖案室)  
 装画・挿絵 中島梨絵  
 写真 石井宏明(五、二十八、三〇、  
 七十八、八十一、九〇、九十二、九十七、  
 一〇一、一〇六—一〇七、一一二、一二三—  
 一二三、一三四、一三七、一四二、一五  
 五、一六九、一七〇、一七二、一七四、一  
 八二、一八三、一八九、一九三、一九四、  
 一九五、一九八、二〇一、二〇六、二二七、  
 二二二、二二三頁)、難波謙之(八十九頁)、  
 林慎悟(二四九頁)、  
 そのほかすべて著者提供  
 編集協力 石塚晶子  
 印刷・製本 図書印刷



## 「自然派ワイン」ってなんだろう？

自然派ワイン（ヴァン・ナチュラル）を定義するのは簡単なようで難しいことです。どこからが自然派で、どこからがそうでないのか、線を引くのは常に微妙な問題となります。生産者自身は自分のワインをつくっているだけで、「自然派ワインをつくるぞ」と思っていないはずです。ジャーナリスト、インポーター、酒販店など生産の外にいる人たちが、それぞれにジャンル分けをしているのも、自然派ワインを複雑に見せている要因のひとつでしょう。

いろいろな意見があるでしょうが、私が思っている自然派ワインの定義は以下のものです。

「**葡萄**を有機栽培もしくはそれ以上自然に栽培し、ワインづくりのときは葡萄以外の

ものを一切入れず、**フィルター**<sup>\*1</sup>をかけず、**火入れ**<sup>\*2</sup>などの滅菌処理を行っていないワイン」

以上。

「なんだ、それだけ？」と思われるかもしれませんが、現在このような条件に当てはまるワインは全世界の生産量全体の〇・〇〇一パーセントにも満たないでしょう。どうしても少なさを理解するには、まず一般的なワインのつくり方を知る必要があります。ざっくりとフランスのワイン業界の近代史をたどってみますが、ワインに限らずほかの業界でも似たようなことが起きていたはずなので、みなさんにはなじみがある流れだと思います。

## 化学肥料と農薬が変えたワインづくりの歴史

十九世紀中ごろ、化学肥料が誕生しました。肥料の三大要素（窒素、リン酸、カリウム）という言葉が耳にしたことがあるかもしれません。これらを入れると植物が大きく育ち、多くの収穫があるという農家には夢のようなものでした。しかしながら欠点もありました。植物は育つことにエネルギーを使うと、病気にかかりやすくなるのです。大きくなるということは成長が続く、つまり成長点が存在し続けるということです。成長点、つまり若葉はできあがったばかりの組織ですから、防御システムも弱いわけです。人間でも大人より子どものほうが病気にかかりやすいのと同じだと思ってくだ

\*1 フィルターワインを濾過する工程、またそれに使う紙や布などで構成される道具のこと。瓶詰め前に、不要な微生物や固形物などを取り除く目的で行われる。

\*2 火入れワイン中の微生物を死滅させる目的で行う滅菌処理のひとつ。現在は、フラッシュ・パストリゼーションと呼ばれる、瞬間的に摂氏七十度で加熱する方法が多い。ワインの香りが飛ぶとされているので、自然派のつくり手で行う人はほほい。



さい。

病気にやられてしまったら収穫量は減ります。そこで、今度は病気から守ろうと「薬」を考えました。農薬です。こちらでも科学の発達によって新しい農薬が次々に生まれてきました。農薬には、発売当初は許可が出ていたものの、現在は使用禁止になったものもあります。そしてそれらをかけて、大量の未熟の葡萄が採れるようになりました。

「病気から守ったのに未熟とは？」と思われたかもしれません。一本の木に葡萄がたくさんできると、一つひとつは完熟しづらいのです。葡萄が熟していくのに必要なエネルギーは光合成によって得られます。光合成を行うには葉が必要です。たくさん葡萄を熟させるにはたくさんの葉が必要になります。葡萄を垣根仕立てにする場合、ある一定の高さになったら、枝を切ってしまう。トラクターや人を通すためです。人が通れなければ作業もできませんし、農薬の散布もできませんから。つまり、葡萄畑が得られる最大の葉の面積というのはいかに決められているわけです。言い換えれば、天から貰えるエネルギー量は決まっているということです。それを葡萄の数で分配するわけですから、葡萄の数が多くなれば一房当たりのエネルギーが少なくなり、熟しません。

そして一九四〇年代に除草剤が発明されました。それまでは草をなくすには物理的に除去するしかなかったので、雑草が生えていない畑は働き者の象徴でした。ある世

\*3 垣根仕立て 樹形を垣根のような形に整えた、葡萄の木を仕立て方のこと。ワイン用葡萄は垣根式とするのが一般的。詳細は二二七、二二八頁参照。

左頁・二〇一七年に植えた小公子が実った二〇一九年秋。小公子はヤマブドウの交配種。酸が高く、皮の色が濃くて実が小さいので、偉大なワインになる可能性を秘めている。





代から上の方々は、いまもこの考えに支配されています。それまでは苦勞して畑を耕し、除草していたのですが、薬を土にまくだけでその作業は必要なくなり、作業効率が一段と上がりました。ただ年数が経つにつれ、副作用もわかってきましたが。これは化学肥料についても同様です。

化学肥料と除草剤を使ったことで、大量の未熟の葡萄が醸造場に届くことになりました。この葡萄からおいしいワインをつくっていかなくてはなりません。そこで醸造学が発展し、ワインに添加物を入れるなど、さまざまな処置が行われるようになりました。

ワインづくりに失敗すると、お酢ができます。ワインヴィネガーです。お酢をつくらないようにする工夫が醸造学を発展させたといってもよいかもしれません。フランスは歴史あるワイン大国ですから、その工夫は決められたルールの範囲内で行われませんが、ワインづくりは近代化され、大量に安定したワインをつくることができるようになりました。それによって救われた農民も多いことでしょう。ですので、それを非難するつもりはありません。

しかし、化学肥料と除草剤を使い続けているうちに、さまざまな問題が起きてきました。極端な例では、葡萄が栽培できなくなる畑が出てきました。その原因はさまざまです。化学肥料による土壌の酸性化、除草剤や農薬による土壌汚染、トラクターによる土の踏み固めや雑草がないことによる表土の流出などなど。簡単にいうと、土が

死んだり無くなったりしているわけです。

そんな状況に警鐘を鳴らす人たちが現れたのは、自然なりゆきでした。効率を求めるのではなく、昔のような土を取り戻そうと有機栽培を始める人が現れ、昔のように自然なワインづくりをしたいという人たちによって自然派ワインができあがってきたのです。

ただし、このワインづくりには経済的なリスクが伴います。そのため、全ワイン生産量の〇・〇〇パーセントに満たないワインしか、つくる人がいないのです。

この本はそんな自然派ワインの中でも「エクストリーム」といわれる原理主義者が書いているものです。ただ、本人はいたって普通にワインづくりをしているだけだと思っ



適した場所に住むことにしました。

では、葡萄栽培にとって大事な条件とは何でしょう？

第一に考えるべきなのは降水量です。少なければ少ないほどいいのです。葡萄はつる植物で、水はほとんど必要ありません。水が多ければどんどん成長し、大きな葡萄をたくさんつけますが、病気に弱く、葡萄が熟することも難しくなります。ですから、葡萄の生育期間中（春～秋）にどれほどの雨が降るかが重要です。冬の休眠中に雨が多なくてもそれほど問題はありません。

第二に土壌。水はけのいい土壌が最適です。降り注いだ雨が溜まらなければ、葡萄はその水を使えないからです。これは土壌の物理的特徴ですね。化学的な特徴も重要です。よくワイン好きの方に、石灰岩質土壌がいちばんと考えている人がいますが、それは間違いです。ワインの品質には、気候、品種、栽培方法などが複雑に関係しています。ブルゴーニュの品種ピノ・ノワールには石灰岩質土壌がよいでしょうけど、北ローヌの品種シラーには当てはまりません。シラーは花崗岩のほうが向いています。北ローヌにも石灰岩質土壌がありますが、そのシラーの評価は少し落ちるのです。

第三に気温。これは品種の選定に関わってきます。特に重要なのは一日の寒暖差です。昼間が暖かければ、葡萄は元気に光合成します。そして夜が寒ければ、葡萄の活動を弱めて呼吸によるエネルギー消費を抑えられます。結果としてたくさん養分が葡萄の実に残るわけです。また気温にも関係してきますが、風が多い土地は葡萄

葡萄栽培に重要な条件は、降水量が少ないこと、水はけのいい土壌、一日の寒暖差があること、風が吹くこと。岡山県の瀬戸内海側はそれらの条件がそろった場所、しかも葡萄の収穫時期に台風が直撃することが少ない。







せれば、タンクを密閉できます。

このホーロータンクは大きいもので四千四百リットル。これを六万円で落札しました。中ぐらいのものは二千リットル、これは四万円。小さいものは六百リットルほどでこれは二万円でした。タンクの内部で少し塗装が剥がれているものがありました。専用の補修材を使って直しました。ワイン専用のバルブをつけて、穴を開けてテイस्टイング用の小さい蛇口をつければ、立派なワイン用のタンクとして生まれ変わりました。

タンクの側面には日本酒のタンクとして使われていた当時の検定日書かれており、私よりも年をとっているホーロータンクが醸造場内に並ぶことになりました。大きいタンクは殺風景だったので、子どもたちに魚のシールを貼ってもらってかわいく仕上がりました。これらは赤ワインの醸造に使います。

もうひとつの「バルククーラー」とは、あまり聞き慣れないかもしれませんが。酪農で使われるステンレス製のタンクで、搾りたての牛乳を入れるものです。牛の体温は三十八度ぐらいですから、搾りたての牛乳も三十八度ぐらいになります。このままの温度にしておいては牛乳が悪くなるリスクが高いですから、



左・写真左はフランスで購入した垂直式プレス機。右奥の緑色のタンクは、日本酒の醸造に使われていたもの。第二の人生がワイン醸造とは、タンクも想像しなかつただろう。



## 自然派ワインと葡萄栽培

自然派ワインのつくり手は、「葡萄<sup>ぶどう</sup>の品質がいちばん大切だ」といいます。「ワインの原料なのだから当たり前だろう」と思いますが、実はもう少し深い意味があります。自然派ワインを理解するためにとっても重要なことなので、栽培の話に入る前に説明しておきます。

亜硫酸を入れないワインをつくるためには、どうしたらよいでしょうか？ 物理的に亜硫酸を入れなければいい。では質問を少し変えて、亜硫酸を入れずとも健全さを保ったワインをつくるためには、どうしたらいい？ それには、葡萄自体が健全で、成分のバランスがとれていて、葡萄の周りにいい微生物がたくさんいることが重要です。

左頁・葡萄の花。丸い緑色の部分がめしべ、白い糸(花糸)の先に黄色い葯(やく)がついているのがおしべ。





### 自然派ワインのつくり方、教えます

私もそうですが、自然派ワインの生産者の多くは製造方法を全部開示しています。生産者と消費者が真の信頼関係を築くために、消費者に製造方法を伝えるのは義務と考えています。真似する人が出てきても一向にかまいません。全部教えたとしても、絶対に同じワインはつくれないからです。原料が葡萄のみである自然派ワインには、葡萄の味の違いがそのまま表現されます。同じ製法でつくったとしても、ほかの人がほかの畑から採れた葡萄を使っているなら、いや、そもそも毎年同じ人が同じ畑の葡萄を使ってワインをつくっても、決して同じ味にはなりません。

自然派ワインの醸造家には、醸造の学校で習う作業工程すべてを見直す態度が必要です。重要なのは、その製造方法を選択した理由を明確に理解していることです。葡

萄の品質や状態を知り、今後発展する方向を理解して作業するのが仕事なのです。

優れたワインには葡萄の味が残っていて、ワインから葡萄の味を想像できます。すると、なぜその製法を選んだのかもわかり、推理小説を読むような感覚になります。おそらく料理人もほかの人の料理を食べるときにそう感じているのでしょう。料理人との違いは、次第に酔っぱらってきて、推理がどうでもよくなってしまいうことでしょうか。ぜひワインを片手に醸造編をお楽しみください。

### 自然派ワインの味わいと特徴

自然派ワインの定義は諸説ありますが、はじめに(二頁参照)に書いたように、基本的には、有機農法もしくはそれ以上に自然な農法でつくられた葡萄を、そのまま一切の添加物(砂糖、酸、酵母、亜硫酸など)を入れずにつくられたワインの総称です。

二十世紀に化学肥料が登場して以降、生産性や経済性を追求したワインづくりが主流となっていきました。そのような状況の中、ワインの本来の姿に立ち返るべきだと、一九七〇年代にフランスのボジョレー地区で亜硫酸無添加ワイン再興の動きが高まりました。化学肥料の代わりに有機堆肥を、除草剤の代わりに耕起を、化学農薬の代わりに自然農薬を。それによって土の中の微生物の環境が整い、葡萄の周りに大量の良質な酵母が戻ってきました。葡萄の収穫量は減りましたが、健全な完熟の葡萄が再び採れるようになったのでした。