

株式会社 東夢



●ワイナリー

- 代表者名 代表取締役 高野 英一
- 設立年月日 2004年(平成16年)
- 所在地 〒409-1316 山梨県甲州市勝沼町勝沼2562-2
- TEL 0553-44-5535
- FAX 0553-34-5354
- E-Mail toumu0553@xui.biglobe.ne.jp
- URL http://www.toumuwinery.com/
- 業 種 ワイン醸造
- 従業員数 4人

インタビュー

代表取締役
高野 英一

テーマ

個々の葡萄農家が栽培した畑ごとのワイン醸造受託サービス

「自分の畑で栽培した葡萄を使った、自分の畑のワインを造りたい」という葡萄農家の夢を実現するため、少量多品種醸造＝個別醸造の受託サービスを提供し、勝沼産葡萄を使った「顔が見えるワイン」の高付加価値化を実現する。



◀ 濾過器

一般的なワイナリーは、複数の契約農家から購入した葡萄を集約して醸造している。この集約醸造は、大量生産が可能のため生産効率が向上しコストダウンが可能になる。

一方、味の視点で見ると、複数の畑で採れた葡萄を混合することは、味の平均化を招いてしまい、結果的に農家及びワイナリーの独自性・独創性の毀損を招いている。

この欠点を排除するには、一軒一軒の農家が栽培した葡萄を個別に醸造することが必要になるが、葡萄の収穫期は8～9月に集中するため、個別醸造を行うためには、複数の小型醸造設備を用意することが必要になる。また、複数の小型醸造設備を使った生産は、当然生産効率が低下しコストアップになるという課題を含んでいる。

勝沼地区の葡萄農家は、地区内のワイナリーと長年に渡って契約を締結しているため、新たなワイナリーと契約することは非常に難しい。特に、地域で長年農家を営んでいると地縁や血縁も複雑に絡み、品質や価格以外の要素に左右されること

も予想される。また、ワイナリーと契約しているワイン専用葡萄農家の他に、観光農園として葡萄栽培を行っている農家も多数存在する。これらの観光農園に聞き取り調査を行ったところ、「お土産用に自分の農園で収穫した葡萄を使ったワインを造って欲しい。しかし、量が少ないため、醸造してくれるワイナリーが見つからない。」という声も多数聞く。つまり、ワインを造って欲しいという需要は高いが、観光農園1軒当りの収穫量(500kg)は専業農家の1/5程度しかないため、既存のワイナリーの醸造設備(収穫量2.5t～5t用)では対応できていないという現実が判った。

ここで「少量でも畑ごとのワイン醸造(個別醸造)が可能で設備一式」を新たに導入し効率よく個別醸造を行うための製造工程(体制)を確立するに至った。そのために、少人数で短時間作業が可能で高性能「濾過機」と、2か所同時に貼れて効率良く少人数で対応可能な2点貼りの「タックラベラー」の導入である。さらに個々の省力化により個別醸造の受託サービスがスタートする。



▶ タックラベラー

豊かな夢の実現「わずかな社会貢献とロスタイムの農業」



◀ 醸造タンク

高野代表は、もともとはサラリーマンの出身。定年退職後、なにができるかと考えて、

「草刈りくらいならできるでしょう。元気なんだから何かしなくちゃね。」

と、まずは耕作放棄地の草刈りから始めてブドウづくりが始まり、ワイン醸造へと広がっていく。

勝沼が出身地とはいえ農作業など全くの未経験。定年後であっても元気いっぱいの自分を活かす道を切り拓いていった。技術習得の学校も行き地元のかたにも教えを受けるが、先へ先へと進むその

姿をみて、教えを乞う人たちも次々にやってきた。最初は自分の作ったブドウでワインを造ってみたいという好奇心半分のスタートであったろうが、夢は多くの人を惹きつけるものようだ。やはりリタイアして、さらに何かをしたい好奇心ある人たちが、ともに醸造所を運営している。

そして「わずかな社会貢献とロスタイムの農業」は第35回毎日農業記録賞・最優秀賞に選ばれる。高野さんのワインは団塊世代が作ったワインとして話題を呼ぶ。



◀ 熱心なメンバーの面々

顔が見えるワインは新たな地域おこしの一大ブランドへ



◀ もうすぐ収穫です
今年のブドウもたわわに実り

育て収穫したブドウから、珠玉のワインを醸造する。かなった夢は次へのステップとなる。赤ワインから白ワインへ。続いては甲州葡萄のホワイトブランデー、そしてついには世界唯一・葡萄の焼酎へと。この個性むき出しのワイン造りへの夢。

「県外から訪ねてくる人もいてね、テントで泊まり込みで来るんだよ。いいじゃないの。」

同じように休耕地を耕し自らの夢にチャレンジする人たちのお手伝いもする。

「こうして人と人が結びついて、人が行き来することがいいんだよね。」

限りなく濃い充実したロスタイムを過ごしているようだ。

さて、ワインは名称に産地名が付くように、そのブドウが作られた場所の、さらには畑によっても味と風味が変わるといわれている。自らのブドウづくりに自信と誇りを持つブドウ農家それぞれ

で「顔が見えるワイン」を造り、自分の畑の味を知ってもらおう。味わってもらおう。ファンになってもらう。生産者のまさに醍醐味といえるだろう。畑によって愛好者がうまれるような気運は、山梨の新しいブランドともいえる。また、その成り立ちから、活気ある第二の人生を求める人たちの通り道にもなるだろう。

その顔が見えるワインや果物がならば、食事をしたりお茶も楽しめるような施設を作り上げること、どうやら次の夢のひとつであるらしい。

「台風で斜面が流されてね、誰も助けてくれないから石をひとつずつ運んで積み上げて石垣を造ったときは、ひどい目にあったね。この年でこんな目に合うんだ、と。」

そんな失敗さえも楽し気に語ってくれた。心に余裕をもった充実したロスタイム。終了のホイッスルはまだまだずっと先のようです。



◀ ショップ