



百年の歴史が醸す

『洋なしワイン』

かも
藤原 信雄 (山館)

平成五年は、春先の降ヒヨウに始まった史上まれにみる冷害、日本中の農家を政治不信にしたガットの米輸入自由化問題など、天候に脅かされ、政治家に裏切られ、農家にとってはまさに踏ん張りけつたりの一年だったように思います。しかし、暗い話題ばかりでは、滅入ってしまうと思い、身近に明るい話題を探してみました。

降ヒヨウで中山地区の果樹は壊滅的な打撃を受けましたが、今、その中山から「洋なしワイン」という新しい銘品の胎動が聞こえています。中山果樹組合の組合長・糸屋由衛門さんを訪ね、「洋なしワイン」をリポートしてみました。

色はロゼ系

今年は限定一千本

中山地区は、市の南側、米代川右岸に位置し、ちょうど山と川に挟まれたような格好になっています。そして集落を包むよ

うに、なだらかな南側の斜面一帯にナシ園が広がっています。中山のナシ栽培は明治時代に始まって、今日まで百数十年の歴史があり、ナシの産地としてはたぶん日本の北限だろうとのことでした。

中山といえは中山なしと中山そばで知られていますが、組合員の皆さんは前から「ほかに何か特産物ができないだろうか」と、一人ひとりが自問自答を繰り返して、みんなで話し合いを重ねてきたそうで、その結果、現在栽培しているナシに付加価値を持たせることで意見が一致し、ワインづくりの方向で取り組むことになったとのことでした。

原料とするナシの試験データを取り始めたのは二年ほど前のこと。和ナシでは幸水、種類の多い洋ナシからはレッドパーレット、フレメッシュ



左が藤原リポーター

ビューティイ(日面紅)、マリゲットマリラの計四種類で試験したところ、幸水は香りが今一つ。洋ナシは色の出具合が懸念されたのですが、ワインに最適なのはレッドパーレットとの結論になりました。

この品種での試作品は、色、香り、糖度、酸度いずれも適当で、試験した人たちからは異口同音に「素晴らしいできだ」という声が続出したそうです。リポーターに伺った際には見る(飲む?)ことができませんでしたが、ロゼ系の大変きれいな色が出ていて、甘味料や着色料などは一切使っていないとのこと。健康にも良さそうです。

今年度産の洋ナシで作られるワインは限定一千本。ワインの名称、ラベルデザイン、販売ルートなどはまだ決まっていないようですが、国内でもあまり耳にしない洋ナシのワインですから、きつとすてきなネーミングとラベルで私たちの前に登場するはず。

ワインに込められる

果樹農家の底力

降ヒヨウによる被害と度重なる台風で打ちのめされ、ややもすれば栽培意欲そのものさえ削ぎ落とされそうなのに、そんな逆境をものもしない組合員の



洋なしの花。色は白

皆さんには、底力を知らされたときでもいのでしょいか、何か熱いものを感じさせられました。常に新しいものを目指して、食欲に取り組んでいく前向きな姿勢は、私も同じ農業を営むものとして学ぶべきことが多いと思いました。

収穫してからワインになるまでに要する期間は約八カ月といえます。昨年産の洋ナシからワインのヌーボー(新酒)ができるのは今年の春、五月ころ。ちょうど果樹園がナシの白い花に覆われる時期です。あたかも花のころを見計らったかのようにして、淡いピンク色のワインが皆さんの口を楽しませてくれることでしょう。

近い将来、この「洋なしワイン」が中山の特産品になることを、そして全国に自慢できる製品として育てていくことを心から期待しています。