

from the good Earth

よいちだより「良い地より」

vol. 16
2016.8

収穫の秋が間近か

この8月、北海道にいくつもの台風が上陸しました。未曾有のことです。我が余市町は直撃こそ受けなかったものの、湿った暑い日が続いてぶどうがいわゆる「水伸び」の状態、秋の収穫は果たしてどのようなものになるか見当もつきません。ぶどうの房や粒の成長が止み、今後は糖分を貯える「成熟」が始まりますが、出来ましたらカラッとした適当に暑い9月・10月になりますように、と祈るばかりです。

3年前、2年前と皆様に植え付けをお手伝い頂きましたぶどうが、量に多少はありますものすべて実をつけております。収穫のイベントを巻末の要領で行いますので、是非ご参加下さい。お待ちしております。

ワイン維新

今から150年前に我が国の社会制度が180度変わりました。明治維新です。日本人なら誰でもよく知っている事件とはいえ、よく考えると、その変革が余りにも完璧過ぎて、現代に住む私達には全く実感が湧いて来ないのも事実です。70年前の昭和の大戦争の前と後もそうですが、近世以降に於いては様変わりの仕方がきちんとした折目のように起きています。もし自分が明治維新を経験したとしたら、きっとそれを題材に文章を延々と書き綴ったことでしょう。

その時、私が一般町民だったとして、急に自分が苗字を名乗るようになったり、刀を差した偉そうな人々がこの世から居なくなったり、誰もが髪型を簡素なものにしたり、近くの大きな町に行けば青い目で金髪の人に出逢うし、つい先頃までは一度も見たことがなかった洋服や靴を見てとてもビックリしたことでしょう。東京、川崎、横浜や小樽、札幌、岩見沢の辺りに住んでいた人々は、いち早く蒸気機関車を見たり、乗せて貰ったりしたことでしょう。レイ・ブラッドベリ描くSF小説では、火を吐き汽笛を鳴らして走るこのロコモティブを遠くから見た原住民が、それを龍だと錯覚する下りがありますが、とにかく、当時の日本人々も目の廻るような10年20年をすごしたハズです。

以上諸々の変革に比して内容的には、そして結果のもたらす重大さに於いては、決して優るとも劣らない大変革が今まさに日本のワインの世界で起きています。私はそれを「ワイン維新」と名付けようと思います。

目の前にあるビンの中。そのワインは一体何処で栽培された何というぶどうから作られているのか。こんな簡単なこと

が、我が国では今迄一切表示されていませんでした。正直に表示する義務が無かったとも言えます。欧米先進国では決して有り得ない話ですが、我が国日本では今迄ずっとそうだったのです。

ああそう。じゃあ、これから日本でも欧米並みに色々表示するのね。良かったわね。いえいえ、物事はそう単純ではありません。何はと言って、もし日本中のワインメーカー(ワイナリー?)が新しい法律に従ったとしたら、とんでもない事態に陥るからです。

皆さんは「国産ワイン」の定義をご存知ですか。きっと国産のぶどうで作られたワインだと思いでしょ。さにあらず。実は「国産ワイン」の殆んどすべてが、外国で作られたワインそのものか、もしくは外国で濃縮果汁にされたものを輸入して、それに水や砂糖・香料を加えて日本でワイン化されたものだったのです。要は日本国内でビン詰めされればそれによしの世界。今回の表示法でこの手垢にまみれた「国産ワイン」という呼称そのものが消えました。これからは「日本ワイン」で行きましょう、ということになったのです。一応、食べるぶどうでも何でもよいかから国内産のぶどうから作られたものだけが「日本ワイン」となります。そうです、国内市場での日本ワインの顔振れは全く変わる事となるのです。

これからの日本ワインは

さて、これから先が、ワイン作りの現場で40年以上生きて来た、私のような立場の人間ならではの考察です。果たして純粋に食べるぶどうだけから作られたワインは現代の消費者(ワイン愛好家)に受け入れられるでしょうか。

結論から言うと、それは無理です。田舎の町の食べるぶどうの選果残りから作られていると称したワインにも、外国産の果汁・ワインが混入されていたからです。それ程純粋な食べるぶどう100%のワインはマズイのです。生き残る道は地道にワイン用ぶどうの畑を作ることから始めなければならなかったという次第です。しかし、更に考えると面白い論理に行き着きます。今迄ワイン用ぶどうを作っていなかったワイナリーの経営者達に、きちんと最初から十分な大



きさの畑を作ろうという意志が湧くでしょうか。ワインぶどう作りは、決して易しくありませんので、今迄の販売実績を1/10~1/20まで落として畑作りというのなら分りますが、それは会社という組織の継続性を考えると不可能です。何よりも原料ぶどうのことをこれ程軽視していた人々が、急にぶどう栽培家になれるでしょうか。

輸入原料ワインや濃縮果汁は例えば麻薬のようなものです。手軽にハイな心持ちとなり、いかにもその世界(ワイナリーの経営というバラ色の世界)の住人となれます。しかしその結末が恐ろしく、仲々元の世界(きちんとワイン用ぶどうを栽培する道)には戻れない。しかも、ここが一番重要ですが、「麻薬性」を持ちながら合法で、価格も信じられない程に安いのです。この2点が本物の麻薬とは違います。この手法を広めたのは北海道の或る町の町長さんと東京の輸入商社だということは業界ではよく知られています。しかもその町がかつての「地方創成」運動であった「村おこしブーム」の仕掛け人とまで騒がれたものですから、この外国ワインを自分のビンに入れて知らんぶりの麻薬的ワイン作りは全国津々浦々に広がって

今日に至りました。恐るべきかな。そして祭のあとは見ての通り、という次第です。

笑えない話ですが、今回の新法施行を知らずに、輸入ワイン系のワイナリーを着々と計画していた連中は大慌てです。(街の真ん中にワイナリーを開いている人々がそうです。)



それでも、このような大変革を推し進める人々も大変だと感じ入ります。矢張り、国は徐々に、そして段階的にこの大業を成し遂げようとしています。先ずは最上流のメーカー(ワイナリー?)側の指導と法整備、次に流通その中でも大卸しの酒問屋さん達への説明会。市中の酒の小売屋さんや一般消費者への説明・周知は、まだ殆んどなされていないと言っても過言ではありません。その任に当たるべきマスコミがこの新しい法律の本質を理解していないからです。いえ、例え理解しても広告主たる怪し気なメーカーに遠慮して、真実を書けないからです。困ったものです。

OcciGabi Winery 落 希一郎

イベント案内

“収穫作業を体験なさいませんか。”

10月10日(月・祝日)・10月16日(日) 午前10:00 集合、午前中は収穫、13:30 ランチ(ご用意致します)、ランチ後解散
■ 各々20名まで ■ ご予約下さい。

Garden Party

9月12日(月) 15:00~17:00
お一人様 3,500円+Tax

きれいになった庭でガーデンパーティを開催します。ロースト料理とフィンガーフード・ワイン多種お出しします。(雨天の場合は屋内レストランにて開催します)

※余市駅から送迎あり、ご予約時にお申し付け下さい。

ピノ・ノワールの夕べ

9月24日(土) 17:00~20:00
お一人様 12,000円+Tax

泊谷シェフの特別コース料理とピノ・ノワールを数種類味わって頂きます。オチガビ・ワイナリーと山崎ワイナリーのピノ・ノワールを提供します。

※余市駅から送迎あり、ご予約時にお申し付け下さい。

札幌ル・ジャンティオムでワイン会

10月13日(木) 19:00~20:30
お一人様 12,000円(税込)

札幌の老舗フレンチレストラン「ル・ジャンティオム」にてフレンチコースとオチガビワインのマリアージュをお楽しみ下さい。

ル・ジャンティオム▶札幌市中央区南4条西8丁目 サンブラーザ札幌1階

収穫祭と3周年記念Party

10月29日(土) 15:00~17:00
お一人様2,000円+Tax

2016年の収穫祝いとレストラン開店の3周年を記念してPartyを開催します。フィンガーフードとワイン全種類をご提供いたします。(立食形式となります)

お問い合わせ
ご予約



株式会社 OcciGabi 〒046-0012 北海道余市町山田町 635

tel.0135-48-6163 / fax.0135-48-6164

携帯:090-6198-5501

E-mail occigabi@ae.auone-net.jp