

知多半島ワイン物語

高野 豊

(マスター・ソムリエ)

ワイングラスに夕陽を浮かべる

「ロゼワインが入ったワイングラスに伊勢湾に沈む夕陽を浮かべて乾杯…とやったらなんと素晴らしいことでしょう…」信州大学の教授であった玉井袈裟男先生のこの一言が全ての始まりでした。1980年代の半ば、村興し町興しの専門家として知られていた玉井先生が、東海市農業委員会主催の講演会で講演をし、その後のパーティー会場での発言から全てが始まりました。東海市の巨峰ブドウでワインを造り、それでパーティーをしたらなんてステキなことでしょう…、という提案に即座に乗ったのが、当時、東海市農業委員会会長だった久野優さんでした。そのころ玉井先生と私はワンセットになっていて、先生が第一部で講演し、私が第二部のワインパーティーを担当するパターンで全国各地を回っていました。「ワイングラスに夕陽を浮かべる…」というセリフは玉井先生が各地で話されていましたが、講演終了後「やってみましょう…」と即座に反応したのは久野会長が初めてでした。ワインの専門家である私が、先生の後を受け、東海市の巨峰を長野県のワイナリーに運び、ワインに仕上げた東海市の酒販売店に送り、そこから一般のお客様に販売するという流れを作りました。そしてこの流れは現在でも続いています。

ワインサークル活動の展開と地域興し

ワインを開発し、それを主体として地域の活性化をするという趣旨から、東海市ワイン研究会が久野会長を中心に設立され、東海市の加木屋水利会館を会場としてワインを楽しむ会が開催されます。それは年に数回開催され、その後十年以上にわたり続いています。当初は、東海市のワインを楽しむことを中心にした会でしたが、その後、勉強のために世界のワインを知ろうと、フランスの

シャトーマルゴーから、ドイツ、イタリアはもとより、ハンガリーの貴腐ワイン・トカイにいたるまで世界各国の様々なワインを楽しみ、会長の久野さんは名実共にワイン通になっていきました。

当時、名古屋の若手の女性ソムリエとして活動を始めたばかりの島幸子さんや、長野市から名古屋に戻られたソムリエの那須亮さん、またホテルナゴヤキャッスルで活躍していた内藤英司さんや伊奈清孝さんなど、名古屋を代表するソムリエの皆さんにも東海市のワイン研究会のイベントに時々参加していただきました。

東海市のブドウで造ったワインからワイン文化を発信し、食文化を中心に地域興しをするという構想はワインサークル作りとして具体化し、久野会長の強い信念の下に実行されたものですが、それをサポートした東海市役所職員の皆様、農業委員会と農家の皆様、井筒ワインの皆様、日本福祉大学の皆様、久野さんの友人の皆様、全ての関係者の皆様、また特に久野会長のご家族の皆様の献身的な支援体制がなければ実現も継続も不可能であったと思います。その強固な人間関係はワイン研究会設立以来、今日まで奇跡的に続いています。

玉井先生と久野会長が残したワイン、その継続の力

東海ワインのスタートと展開の主役であった玉井先生と久野会長はすでに他界されています。しかしながら、関係された方々の絆は残り、東海ワインは知多半島ワインとして進化しながら、毎年、休むことなく生産され続けています。東海ワインが大きく変わった節目、それは日本福祉大学の皆様によるワイン生産販売支援体制確立でした。ワインのとらえ方やネーミングも東海市を中心とした「東海ワイン」から知多半島を意識した「知多半島ワイン」に変革していきます。時期を同じく

してお酒の業界も大きく様変わりし、1980年代から90年代に力を持っていた地元の酒小売店は次第に衰退し、代わってスーパーやショッピングモールが販売量を増加させてきています。そしてその中心となりつつあるのが株式会社イシハラフード（本部：愛知県半田市）とイオングループで、毎年、店頭で盛大な知多半島ワイン新酒発表会が開催されています。おそらく玉井先生も久野会長も予想していなかった展開が始まりつつありますが、これらの状況の全ては、ワインの生産と販売が継続されていた結果によるものであり、「継続は力なり」という言葉を、あらためてかみ締めています。

人を引き付けるワインの力

1980年代から90年代にかけて、全国各地で始まった、地元活性化のための村興し活動や地域興し活動、その中で生産された農産物で現在も残っているものは、そう多くはありません。そしてそのほとんどが開発後3年から5年で消えていきました。しかしながら、その状況の中でワインは生き残ったものが多く、これはワインが持つ不思議な力「ロマンや夢をかきたてる力」によるものと思われれます。長野県における人口の増減を市町村別にチェックすると、ワイン及びワインブドウの生産にかかわっている市町村の人口は増加しているか微減の範囲にとどまっているという結果が出ています。ワインが持つ、人を引き付ける力、それは東海市の久野家の葡萄収穫祭に集まる人の数からも明確です。

進化し続けるワイン

東海ワインは、様々なタイプのワインにチャレンジし、更に知多半島ワインへと進化し続け、近年は巨峰のアイスワインで注目されています。

農産物のブランド化として花開く

全国的に農産物のブランド化が叫ばれています。しかしながらブランド化に成功した事例は少なく、物産展や試食会の展開程度で、それより先に進んでいないのがほとんどです。

東海市及び知多半島のワインにかかわった、気の遠くなるような時間の中から、五つのブランド化の原則が見えてきました。その1. 他に無い特性と優れた品質、その2. 感動的な物語性、その3. 影響力のある人に良いと言わせる、その4. 風を読みご縁と運を引き寄せる、その5. かかわるリーダーの感性の良さ、この五つがあれば農産物のブランド化は確実に仕掛けられるという確信を持つに至り、それは和歌山県有田市の有田ミカンのブランド化で実現しつつあります。玉井先生と久野会長がお元気なころに、この理論を確立できていれば、お二人共にさぞかし喜ばれたと思います。

知多半島ワインのきっかけとなった、東海市農業委員会の講演会を懐かしく思います。これまで知多半島や東海地域で展開したワイン関連の多くの企画、多くの試み、多くの気苦労と、多くの感動、それぞれの状況の全ての上に、農産物ブランド化の理論が出来ています。また、この理論は農業のみならず、地域や企業や行政、また個人にも応用できます。

玉井先生、久野会長、そしてかかわってきた全ての方々への恩返しは、知多半島ワインの本格的な展開として、今日、この時点から始まります。



知多半島ワイン(7種)