



一粒の実になって

熊澤 圭祐

(小坂町地域おこし協力隊)

1 地域おこし協力隊になったきっかけ

私は神奈川県出身で、2022年4月に小坂町に地域おこし協力隊として着任しました。

両親はともに秋田県出身で、母が小坂町の出身です。小坂町には小学生の頃、夏休みによく遊びに来ており、祖父母との思い出が詰まった大切な場所です。しかし妻にとっては縁もゆかりもなく、子供達もまだ幼いので、よく私のわがままを聞いてついて来てくれたものです。妻には感謝してもしきれません。

2021年10月に妻と子供を連れて初めて小坂町を訪れました。私にとってもしばらくぶりで、とても懐かしい気持ちでした。その時はまだ、小坂町で暮らしていこうとは思ってもおらず、ただ妻に私の思い出の地を見てもらいたくてやって来た家族旅行でした。

この旅行で宿泊したホテルで、私が協力隊になるきっかけとなった、ある出会いがありました。それは小坂町産のヤマブドウ系品種で造られたワインです。お土産を選んでいる時に見つけ、普段はワインをほとんど飲まないのですが、その時飲んだワインがとても美味しく、ヤマブドウ系ならではの爽やかな酸味が口いっぱいに広がり、心まで染み渡ったのを覚えています。

家族旅行の後、小坂町のワインを調べていると、ワイン用のブドウ栽培やワイナリーでの業務を地域おこし協力隊として募集していることを知りました。この時、私の心はすでにワイン造りに奪われていました。すぐに妻に相談すると、快く背中を押してもらいました。また、自

然豊かな小坂町でのびのび子育てをしていきたいという思いもあったのかもしれません。

2 ワイン造りの活動

ワイナリーや私が管理しているブドウ畑は、町の中心部から車で10分ほどの、十和田湖に続く道の途中にあります。ワイナリーの目と鼻の先には日本の滝百選に選ばれている「七滝」があり、日々自然に癒されながらワイン造りに励んでいます。



(新緑の七滝)

ブドウ栽培では、まず、春先に芽を出した新芽のうちに余分な芽を取り除く、「芽かき」という作業があります。せっかく雪解けとともに芽吹いた新芽を取り除くのは、はじめは躊躇しましたが、この芽かきを行うことで、養分を無駄

に浪費せず、ブドウの品質も向上し、収量の安定にも繋がります。

次に伸びてきた新梢^{しんしょう}を棚に固定する誘引作業があります。これは棚が混んで日当たりにもムラが出ないように、また病気にならないように、間隔を空けるための作業です。この時期は新梢がどんどん伸びてくるので、他の作業に気が取られていると棚が混み合ってしまうため、日々棚の状況を確認し、その都度誘引作業をしています。

品種にもよりますが、8月後半にはブドウも完熟し収穫が始まります。ひとつひとつ手作業で行い、熟れすぎて割れた実などは取り除いていきます。2年目のある日の収穫最中には、割れた実をハサミで落としてみると、タヌキやアナグマが食べに来て、とても癒されました。

ワイナリーではブドウの収穫と並行しながら8月後半から醸造作業が始まります。まず除梗^{じょこう}破碎^{はさい}（ブドウの房から梗を取り除き、果皮を破って果汁を出す）から始まります。赤ワインはこの状態のものをタンクに移動し、皮や種ごと発酵させます。白ワインは除梗破碎したものを搾汁機に入れ、液を絞りタンクに移動するので、果汁だけで醗酵させます。

赤ワインでは次に醸^{かも}しを行います。皮や種が表面に浮かんで来るので、それを果汁に漬け込みます。これを日に3回行います。この醸しを行うことで、液に色が付き、タンニンも抽出されます。

醸し醗酵を行ってからおよそ1週間前後で压榨を行います。まず液を別のタンクに移動し、残った皮や種を搾汁機に入れプレスし、残った果汁を絞ります。

ここから赤も白も同じ作業工程になります。タンクの底に沈んだ澱^{おり}（酵母や果皮の破片）を取り除く澱引きを行います。さらに取り除けな

かった澱や微生物を取り除く濾過、そして瓶詰めを行い、ラベルを貼って出荷という流れになります。ビンの口をカバーするキャップや、ラベル貼りは全て手作業なので、集中力と根気が必要です。



（除梗破碎作業）

3 日本山ぶどうワインコンクール

2023年7月、小坂町で世界初となるヤマブドウ系品種のワインコンクールが開催されました。全国から103銘柄のワインが出品され、その出来栄を競い合います。私は集計係として、会場の緊張感を肌で体感しました。



（豊富なラインアップを誇る小坂町のワイン）

審査員には、日本在住で初めてマスターオブワインを取得した大橋健一さんや、俳優の辰巳琢郎さんをはじめ、ワインに精通した著名な6人の審査員の方達が集いました。

審査員の評価が大幅に違った場合にはその都度話し合いが行われますが、審査のスピードは

私が想像していたよりも断然早く、スムーズに進行していき、とても驚きました。

評価のポイントで私が印象に残っているのは、「樽に漬け込んだからといって良いワインとは限らない」ということです。「樽を使うからにはプラスアルファになるものがないと使う意味がない」、「樽を使う事でワインのポテンシャルが引き出されていないと評価されない」。このことは審査員の方々全員の共通した意見でした。

審査発表は十和田ホテルで行われ、そこでは103銘柄の全てのワインを試飲することができました。また、審査員の方達やツアーに参加していたワイナリー関係者、ブドウ農家の方達から、色々なお話を伺うことができ、大変勉強になりました。

今回の日本山ぶどうワインコンクールがきっかけで、ヤマブドウ系ワインの注目度はより高まってくると思います。実際にワイナリーにも反響があり、貯蔵庫からは日に日にワインが出荷され、製造が追いつかなくなっています。ヤマブドウ系ワインの未来は明るいです。私も一粒の実になって、小坂町のワイン事業の発展に関わって行きたいと思っています。



(金賞を受賞した小坂町産の
小公子スイートプレミアム2022)



(ブドウ畑にて)

<担当者から一言>

現在、小坂町で力を入れている取り組みのひとつである「ワイン」の事業については、今年度の「日本山ぶどうワインコンクール」の開催や、そこでの小坂町産ワインの金賞受賞を契機に、より一層の発展に向けた動きが期待されています。

その中心的なメンバーのひとりとして、熊澤さんの活躍を町としても期待しています。協力隊として最大3年の任期もちょうど折り返しを迎え、ここからの後半戦はこれまで積み上げてきたことを活かしながら、さらなるスキルの向上や、関係者との関係構築などを図ることで、熊澤さん自身はもちろん、町の「ワイン」の事業もパワーアップしていくものと思います。

10月現在、小坂町の協力隊として活動している方は熊澤さん1名ですが、ここから一緒に盛り上げていただく仲間を迎え入れるために、町とともに取り組む広告塔としての役割も期待しています。

ぜひ一緒に小坂町を、そしてワインを盛り上げていきましょう！

(小坂町総務課 木村 卓泰)