

# おかげさん



2022年 12月 年末号 vol.105  
https://www.vin-sante.com

～造り手の想いを伝えたい～  
直輸入ワイン&こだわり食品の店  
Vin Santé ヴァンサンテ ばんどう  
TEL: FAX 06-6681-1710  
大阪市住之江区西加賀屋 3-2-23  
メール : espoa\_ban@yahoo.co.jp

12月半ばになると、急に寒さが厳しくなりましたね。ワインや食品が多い店内は、暖房が出来ないのが辛いところです。皆様も風邪などひかないようにどうぞ、お身体ご自愛くださいね。

## 今年はどうな一年でしたか？

私が今年一番印象に残っているのは、山梨県にある前嶋和芳さんの畑を訪問したことです。前嶋さんは、ほぼ無農薬で桃とブドウを育てる、その世界では有名な方で、この夏は前嶋さんのシャインマスカットを食べて頂いた方もいらっしゃいますよね。あの作り手さんです。実は、大阪から長野県に新規就農した友人が、果樹の有機栽培に悩んでいて、「それじゃあ、前嶋さんの所に行ってみよう！何かヒントが掴めるかもよ。」となって訪問した訳です。私も来年の桃を予約したかったしね。



## いざ、桃畑へ

10月10日、お昼ごろに前嶋さん作業場に到着し、なぜかワインの話で盛り上がり話し込んでしまったんですが、それがとても印象に残りました。

「こちら辺は、土地が痩せているから米が出来ないから、米の酒がないんだよ。だからブドウを育てて、葡萄酒を造って飲んでいるんだ。昔、おじいさんの時代は、各家庭で自由に葡萄酒が造れて、それを湯呑に入れて沢庵をかじりながら、旨い旨いと言って飲む。子どもだったからわからないけど、おそらく酸っぱくて、とても美味しい葡萄酒では無かったと思う。でも、おじいさんは旨い、旨いと。そもそもワインというのは、その土地の風土であり、文化であって、あれが凄いか、どうかという評価の対象ではない訳だよ。もっと身近で素朴な飲み物なんだよね。世界中でワインは造られている訳だから、みんなでその土地のワインを持ち寄って、評価するのではなく、それぞれの文化をいいね、旨いねって飲んだら、戦争なんて起こらないんだよ。」と。確かにその通りですよ。

また、日本が世界に誇るワインを造るには、オリジナルのブドウ品種でやるべきだと奮闘した研究者のことなど話は尽きず、ようやく桃の畑に行ったのは、3時間後でした。またその畑の話も面白くて、益々来年の桃が楽しみになりました。一緒に行った友人も、今まで思ってもなかった視点からのアドバイスに目から鱗だったようです。有機的な緩やかで、強い繋がり楽しいですね。翌日はワイナリーで収穫のお手伝いをし、またご紹介したいモノが増えましたよ！【坂東武子】

