

施設名：Watarise Farm&Winery（ワタリセ ファーム&ワイナリー）

産品名：ワイン

果実味芳醇、柔らかな味わい

汐風香る北九州初のドメーヌ

市街地から車でおよそ 30 分。白浜青松の美しい風景から「北九州のプロヴァンス」とも呼ばれる若松北海岸近くに、北九州初のワイン醸造所「ワタリセファーム&ワイナリー」がある。



↑青空の下、雑木林に包まれながら広がる畑のそこかしこで、虫のさざめきや小鳥のさえずりが賑やかに響く

ぶどうの栽培から醸造、熟成、瓶詰めまでを一貫して手がける藤田佳三さんがワイン造りを意識したのは、19歳の頃。長野県でワイナリーを営む、玉村豊男氏のエッセイを読んだことがきっかけだった。「今でこそ日本ワインは知られているけれど、当時はワイン造りの資料はほとんどなくて」。

日本では、企業が輸入ぶどうを使って大規模にワインを造るスタイルが一般的だが、本場・フランスでは通常、ぶどう畑の所有者が自らぶどうを育て、ワインを造る。

畑が広大であれば「シャトー」、小規模な農家は「ドメーヌ」と呼ばれ、自分好みの味わいを造る「ドメーヌ探し」も盛んらしい。



↑ハウスの中でたわわに実った、赤ワイン専用品種のメルロー。小粒だが生食用のぶどうより甘みが強く、糖度が20度ほどになったら収穫する

農家の4代目として、20代の頃から小規模農家の将来と、これからの農業経営について模索していた藤田さん。他業種の人々とも交流するうちに、「地域環境を生かした経営、本物を追求するものづくり」の大切さに気づいた。

祖父の代までは稲作が中心で、ここ30年は父親が育て始めたイチゴが評判を呼んでいるが、イチゴ栽培は冬から春季に限定される。夏場の作物として藤田さんが目をつけたのが、ぶどうだった。



↑植えて5年目のメルロー。ぶどうは3年ほど経たないと実をつけず、10年20年の樹齢で一人前。年を経る毎に枝が育ち、段々美味しいぶどうをつけるようになる

近隣のぶどう研究家から栽培方法や苗木作りの技術などを教わり、当初は巨峰やキャンベルなど生食用ぶどうを栽培した。

2012年、既にワイン特区だった長野県東御市で、玉村氏らによるワイナリー経営の研修会に参加。「日本でもこれだけの品質のワインができるのか」と驚き、日本ワインに魅了された。「せっかくぶどうを育てるなら、自らワインを造ろう」と北九州へ戻り、早速ワイン用品種の苗木を注文。雑木林を少しずつ開墾してぶどう畑を広げ、翌年春からメルローの試験栽培をスタートした。



↑白ワイン用のシャルドネは収穫までもう少し。太陽が昇る前、ぶどうの実が冷たい状態で収穫し、香り成分を多くする「ナイトハーベスト」を行うこともある

日本でも広まってきたワイン用品種のぶどう栽培について、「日本の気候自体、北海道や長野の標高の高い場所以外はぶどう造りには少し暑い、適地適作なんです。九州は梅雨や台風があるから、風雨にさらされる時間が短くて収穫できる早生品種、例えばピノ・ノワールやシャルドネが良く育つようです」。

ワイン用のぶどうは高温多湿を嫌う。その点、ワイナリーがある若松区有毛は、海岸に近い砂地で水はけが良く、潮風で夜は涼しい。水を切って甘味や旨味をギュッと濃縮させるには、好都合なのだそう。



↑苗木は接ぎ木し、しばらく育てて苗畑に植え替える。ぶどうの木はハウスだけでなく、露地栽培でも育てる予定

しかし、藤田さんのワイナリー構想に立ち上がったのが法律の壁。ワインの醸造免許を取得するには、酒税法で年間 6000L 以上の生産量が必要だ。それだけのぶどうを育てるまで 10 年にかかるだろう、と長期計画で挑むつもりだった藤田さんに、手を差し伸べたのが北九州市。

2016年、市全域が醸造免許の取得基準を2000L（ワイン約2600本分）まで緩和される「ワイン特区」に認定されたことで、予定よりもかなり早い2018年、念願の醸造免許を取得できた。宮崎のワイナリーに住み込んで、醸造のイロハも身につけた。

そう、若松初のドメーヌの誕生だ。



↑苗木から出てくる横芽を一枚だけ残して取り、栄養を中心に集める。ぶどうの木を大きく育てるため、根気のいる大切な作業

ワイン造りに奮闘する藤田さんを手弁当で応援し続けてくれた、地元の酒店主やワイン愛好家ら、支援者の存在も大きい。彼らの出資によるクラウド・ファンディングで得た資金は、醸造タンクになった。今も苗木の植栽や収穫体験などで農場を訪れては、温かく成長を見守ってくれている。



↑愛しい子どもに向けるような眼差しで慈しみながら、木々と静かに会話を交わす

現在、約50aのぶどう畑で育てているのは、赤ワイン用のメルローのほか、カベルネフランとピノノワールの苗木。白ワイン用では、シャルドネとシュナンブラン、ソーヴィニヨンブランなど。

地元・響灘の新鮮な魚介料理が引き立つ白ワインに力を入れたいと、ケルナーやピノグリ、アルバリーニョなどの試験栽培も始めたところだ。



↑発酵中のロゼワイン。室温 10 度の樽の中で、小さな泡がプチプチと無数に弾け、ぶどう果実の甘い香りがホーンと立ち上る。2 週間ほどの発酵期間を経てアルコール度数も上昇

ゆくゆくは1万本のワイン醸造を行う予定だが、「責任を持って美味しいワインを造るため、自分の目と管理が行き届く広さ」しか、ぶどう畑を広げるつもりはない。



↑比重計で毎日、発酵の状態をチェックする藤田さん。まるで化学実験のような雰囲気

農家ならではの知恵と技術と研ぎ澄まされた勘を生かし、質の良いぶどうづくりはお手のもの。しかし「良いぶどうがとれたら8割方決まるというけれど、やはりワイン醸造は料理と同じ。どんなに良い素材を使っても、料理人の腕がなければダメ」。先輩たちから教わったワイン醸造の基本を実直に守りながら、研鑽を積む毎日だ。



↑2018年春に初の自家醸造ワインを520本販売し、またたく間に完売。華やかな色あいとシャープなボトルデザインも目を引いた。ワインの瓶詰めからコルク打ち、ラベルデザインにラベル貼りも、藤田さんが自ら手がけた

「元々は、先祖から受け継ぎ、生まれ育った土地で何かできないか、という思いから始まったワイナリー。ワインというのはその土地の味ですから、丹精込めて美味しいものをつくって、皆さんに喜んでもらえたらとずっと考え続けてきたんです。それが一つずつ形になり、自分で作り上げていけることが嬉しい」と語る藤田さん。



↑「ワインは人と人、人と地域をつなぐ大切な脇役。日々の食卓など、みなさんの日常にそっと寄り添えるような、愛されるワインを造りたい」

ワタリセ（渡り瀬）の風土を生かしたワイン造りはようやく始まったばかり。「ぶどうの木が大きく育つ10年後からが本番」と遠い先へ思いを馳せつつ、今この時に精魂を込める。

ドメーヌを静かに満たす深くひたむきな情熱が、どんな味わいへ成熟していくのか楽しみに見守りたい。

DATA

Watarise Farm&Winery (ワタリセ ファーム&ワイナリー)

住所：福岡県北九州市若松区有毛 1788

電話：093-741-1949

(取材日：2018年8月21日)