

施設名：豊前国小笠原協会

産品名：ワイン

北九州は「日本ワイン」発祥の地?!

～豊前小倉藩のワイン 400年の時を経て再興～

優しく繊細な味わいの「日本ワイン」。国産ぶどうを100%使い、国内で醸造したワインだけに与えられる称号だ。日本で本格的にぶどう酒造りが始まったのは明治期といわれるが、近年、その説を覆す可能性が出てきた。江戸初期には既に、ワインの醸造が行われていたことを示す古文書が見つかったのだ。

その場所こそ、北九州から京築地域の一带。記述によると「豊前小倉藩」藩主・細川忠利が家臣に命じ、1627（寛永4）年から3年にわたってぶどう酒造りが行われた。1629（寛永6）年には「ぶどう酒貳樽」が小倉へ届けられたらしい。忠利の母・細川ガラシャがキリシタンであったことから、その信憑性は高い。

そして今。400年の時を経て蘇ったのが、北九州産のワインだ。市全域が「ワイン特区」に認定され、北九州では小規模生産者でも醸造免許が取得可能になった。

海と山に囲まれた北九州は、都市でありながら市街地の間際まで田畑が広がり、海産物にも恵まれる食材の宝庫。豊かな自然環境と「ワイン特区」のメリットを追い風に、現在2つの地元ワイナリーがワイン用ぶどうを育て、ワイン造りに取り組んでいる。

また、江戸初期にぶどう酒づくりが行われていたとされるみやこ町では、当時のぶどう酒を再興しようとする取り組みも始まっている。



↑2018年12月に完成した「豊前の国ガラミ」

ぶどう酒醸造の史実は、細川家の史料を所蔵する「永青文庫」（東京）の古文書から発見された。1980年頃、北九州市立自然史・歴史博物館の元学芸員・永尾正剛さんが、同文庫の古文書を保管していた熊本大学附属図書館で、ぶどう酒造りに関する記述を見つけた。研究成果は、論文「細川小倉藩の『葡萄酒』製造」にまとめられた。

細川家が小倉藩主を務めたのは、三代将軍徳川家光の治世下、1600年代初めの約30年間。1632（寛永9）年に細川家は豊前から肥後へ国替えになり、その後は熊本藩を治めた。元首相の細川護熙さんは子孫に当たり、永青文庫の理事長を務めている。



↑ 自生のガラミが見つかったみやこ町犀川大坂地区

記録によると、ぶどう酒が造られたのは、福岡県仲津郡（現：福岡県京都郡みやこ町犀川大坂地区）といわれる。同町のまちおこし団体「一般社団法人 豊前国小笠原協会」は、永尾さんの論文をきっかけに、ぶどう酒造りの可能性を検証。同会は、歴史文化の検証や伝承を活動の一環として行っており、ぶどう酒の再興が地域の活性化につながるのではないかと考え、取り組みを始めた。

ぶどう酒の原料となったのは、ブドウ科のエビヅル（通称ガラミ）。同会理事長の川上義光さんが仲間たちに声をかけ、自生のガラミを探したところ、大坂地区で群生しているガラミが見つかった。「実際に近くの山でガラミが見つかったので、活動の一つとしてワイン造りをやってみたいと思いました。いったいどんなふうになるんだろうと、楽しみでしたね」と言う。



↑ 「一般社団法人 豊前国小笠原協会」理事長の川上義光さん

川上さんは、大坂地区に住む知人の稲佐英明さんに、ガラミの栽培について相談した。稲佐さんは同地区で生まれ育ち、実家は林業を営んでいた。会社員時代は北九州市に住み、定年後に帰郷。ガラミの栽培経験はないが、山に詳しく、研究熱心な人柄を見込んで声をかけた。

稲佐さんは自生地から約 500 個の種とつるを採取し、ガラミの栽培を開始。栽培方法に関する情報は、インターネットなどで収集した。

「ガラミは山ぶどうの一種です。全国各地にあります。この土地に群生していたのはたまたま条件が整っていたのでしょう。いろいろ実験をしながら、自然に近い状態で育てていきたいと思っています」。



↑ガラミの栽培に挑戦している稲佐英明さん

ガラミの種は 2017 年 11 月の初めに採取し、乾燥に弱いため水分を含ませたペーパーの上に乗せて冷蔵庫で保管した。低温で眠らせておき、3月初めに肥料を含んだ土をポットに入れて種を植え、自宅の庭で育てた。低温保管した種は、春の訪れとともに植えると、一気に目覚めて発芽する。発芽率は約 90%だった。



↑冷蔵庫で保存しているガラミの種

ガラミの種を植えてから、収穫できるようになるまでは3～5年かかるといわれている。稲佐さんは試行錯誤を繰り返しながら、ガラミの栽培に取り組んでいる。「いろいろ実験しながら、数年後には収穫したガラミでワインを造りたい

ですね」。



↑ 稲佐さんの庭のガラミ畑



↑ 冬季は葉を落としていますが、日々状態を確認しながら大切に育てている

同会は「史実に基づくワインができるかどうか試してみよう」と、2018年10月に大坂地区で自生のガラミを収穫。8.5キロを宮崎県の五ヶ瀬ワイナリーに持ち込み、12月にハーフボトルで12本のワイン「豊前の国ガラミ」が完成した。量が少ないため、醸造はすべて手作業で行われた。アルコール度数は12%。ガラミならではの濃い紫色に仕上がった。試飲をした川上さんは、「味はとても濃いけど、すーっと喉を通る飲みやすさがあった。予想よりも美味しかったですね」と笑顔で語る。

民間団体「ワインの扉研究所」代表、ソムリエの井上真奈光さんも試飲に参加し、「飲みやすくてコクがあり、とても美味しかった」と話す。井上さんは同会のメンバーと古くからの友人で、地域では数少ないソムリエをしていることから、ガラミワインの活動に関わるようになった。

ワインは数カ月置くことで酸味が落ち着き、さらにまろやかな味わいになるという。出来上がった「豊前の国ガラミ」は、細川家にも贈呈する予定だ。

「今後は自生のガラミに加え、栽培したガラミでより多くのワインを造り、地域を盛り上げていきたい」と話す皆さん。ガラミは一般的なぶどうよりもポリフェノールや鉄分が含まれ、滋養強壮や疲労回復にも役立つといわれている。

ワインだけではなく、ガラミを使ったお菓子づくりなど、さらに夢が広がっている。

川上さんは、「まずは、ワイン造りというボールを蹴り、400年前の味を検証することができました。これからボールがどこへ転がっていくのか楽しみ。いろんな人と関わり、協力しながら活動していきたいですね」と話している。



↑ 豊前国小笠原協会の皆さん。中央はソムリエの井上さん

DATA

一般社団法人豊前国小笠原協会

住所：福岡県京都郡みやこ町豊津 29-1

(取材日：2018年12月25日)