

甲州ブドウの特徴を生かし ワイン造りに情熱を傾ける

大正10年、山梨県勝沼(現・甲州市)に創業した麻屋葡萄酒株式会社。

98年の歴史を持つワイナリーの四代目の社長を務める雨宮清春さんは、昔ながらのスタイルで人気の一升瓶ワインのほか、地元産のブドウを使ったワイン造りで甲州ワインのブランド向上に尽力している。



人生が充実する秘訣/
専大準硬式野球部で
鍛えられた体力が宝
おいしいワインが飲めるのも
健康であればこそ

雨宮清春さん(昭46・商業)
麻屋葡萄酒株式会社
代表取締役社長

あめみや きよはる●1948(昭和23年)生まれ。山梨県出身。専修大学商学部商業学科卒業。実家は山梨県甲州市勝沼町の老舗ワイナリーで、国産ワインの勝沼ブランドを造り上げた地元酒造の一つ、麻屋葡萄酒の四代目社長として、会社を切り盛りする。晩酌はビールからスタートし、ワイン、気分によって焼酎を楽しむ。

第二次世界大戦の混乱期、 勝沼ワインは窮地に立たされる

麻屋葡萄酒株式会社は大正10年創業で、会社組織にしたのは昭和23年から、ちょうど70年。歴史としては98年だね。昔から勝沼はワイナリーがあったけど、辞めたところも結構あります。というのも、太平洋戦争の末期にブドウ酒から酒石酸っていうのを取ったんだよね。これはワインに沈殿するキラキラする結晶で、これからロッシェル塩っていうのを取って、電波兵器の部品を作ったんだよ。ロッシェル塩は海中で音波をとらえるのに役立って、魚雷や潜水艦の探知に使った。そのせいで供出になって、ブドウ酒屋が酒石酸を集めたんだよ。そしたら、ワインが酸っぱくて不味くてどうしようもない味になったんだよね。それでワイン造りを辞めたワイナリーもある。残されたワイナリーではそれに焼酎入れて、労働者が飲む酒にしたんだけど、イメージがすごく悪くなってしまった。

そのせいで戦後も低迷して辞めたワイナリーもいくつかあるんだけど、昭和47、48年頃に本格的な第1次ワインブームが来て、その前にもオリンピック、万博、海外旅行ブームがあり、時流に乗ってワインが人気になって、いまは市民権を得たんだよね。

市民権を得た理由を考えると、まずブドウの種類が豊富でさまざまな種類のワインが造られていること。赤、白、ロゼと好みや食事に合わせられること。ビンテージワイン、ボージョレ・ヌーヴォーとさまざまに楽しめること。ワイングラスの形の違いで味を変えて楽しめること。そんなことで、広く愛されてるんだと思いますよ。白ワインの辛口なら、焼き鳥の塩、生ガキと相性がよくて、いろいろに楽しめるでしょ。ワインには抗菌作用もあって、食べ物

の菌を抑える効果も支持される理由のひとつなんじゃないかな。けどなによりも肉は赤ワイン、魚は白ワインで美味さが引き立つもんね(笑)。

辛く厳しい専大準硬式野球部時代、 それでも努力でレギュラーに

私の学生だった1970年頃も、何度目かのワインブームでしたよ。私が専修大学に進んだのは高校時代に野球をやっていて、準硬式野球部のある専修大学を先生に勧められたのがきっかけ。実家がワイナリーで商売してるからって理由で商学部に進んだんですよ。

野球部には最初ピッチャーで入ったけど、代打で使ってもらって2試合連続ヒットを打って、2年でレギュラーにしてもらえたね。ポジションはサード。2打席連続ホームラン打ったこと



学生を含め約150名が参加して、準硬式野球部創部70周年記念式典が11月17日に神田校舎で開催されました。オリジナルラベルの麻屋葡萄酒製ワインは赤白計200本用意され、記念品として配られたほか会場でも販売あり、大好評でした。

もあったね。2年の秋にはリーグ優勝したこともあって4年生の時にはキャプテンやらせてもらって楽しかったですよ。だけど、入部当時はいきなり五厘刈りにされて、4年生はおっちゃんみたいで、エライとこに来ちゃったなって思っていましたよ(笑)。練習終われば洗濯だなんだって大変だね。だから寮のベッドに「いつの日か苦しみ去りて喜びあり。その日を信じて我生き抜く」ってマジックで書いたの。夜逃げしたかった。寮の2階で夜に千本バット振ったこともあるよ。ただ寮生活ではスケート部、水泳部なんかの運動部と仲間になって楽しくやりましたよ。卒業後、先生の紹介で山梨の山興石油という会社に就職して2年ぐらい勤めました。自分でも外の世界を見たほうがいいと思ったのがよそに行った理由。その後、山梨大学の発酵生産学科というところの研究室に入って、ワインを分析して勉強してましたね。それが25歳ぐらいで、分析器をうちの会社でも導入して、入社しました。最初は営業から入って、一社員としてこの仕事を始めたんだよね。

収穫、仕込み、発酵と 年間を通して続くワイン造り

ワイナリーの毎年の仕込みは8月の終わりのデラウェアから始めて、巨峰とかアジロンとか、ブドウの種類もいろいろ増えて、ヌーヴォー(新酒)の仕込みもあるね。ヌーヴォーは低温発酵で4週間程度寝かせるから、一番ブドウの特徴が出る。甲州ワインの原料になるのは、赤ワインは「ベリーA」、白ワインは「甲州」だね。

この時期(取材は10月末)は、例年だと仕込みで忙しい時期だけど、今年は夏の暑さでブドウの収穫が10日から2週間ぐらい早かったからね、仕込みも九分九厘終わって大分落ち着いてる。あとは観光ブドウ園も例年11月3日の祝日が終わるとブドウを収穫して店を閉めるんだよね。それで余ったブドウがうちに入ってくる。量は大したことないんだけど、それで年内の仕込みは終わりになるね。

うちの生産量は収穫の量にもよるけど、大体70トンから80トンのブドウを仕入れています。内訳は甲州が30トン、ベリーAが20トンから25トン。それ以外のデラウェア、巨峰なんかは10トンから20トンというところだね。そこから造れるワインの量は大体1キロで1本だから、8万本ってところだね、簡単に言えば。プレスによっても果汁の量にもよるからね、本当にいいワイン造るならフリーランジュースっていう、ざっと絞った果汁だけで作るのがいいね。その果汁だと雑味がなくて、すっきりしたワインになりますね。

冬はタンクを冷却して澱をろ過して貯蔵することもしてるね。営業も必要だし、インターネット販売もしていくからね。ほかにも地域あげての新酒祭り、ワインツーリズムとかのイベントあるから忙しくしてますね。現在は社員10名で、仕込みの忙しい時期には手

伝いを頼んでやっています。日本のワインの魅力は履歴がわかることだね。ワイナリーは畑も持っている、ブドウを栽培して、ワイン造りするから。最近はブドウ農家さんも跡取りがいなくて、畑を買い取ることもしてるね。うちは息子が農大(東京農大)を出て、ほかに農大醸造科出身の子が何人かいるけど、大手じゃなくて、うちみたいなワイナリーでいろいろなことに挑戦したい思いもあるみたいだね。応援して育てていこうと思ってますよ。

地元で収穫された甲州ブドウ その「らしさ」をワインで伝える

ワイン造りでは甲州ブドウの「らしさ」を出すことにこだわっています。同じブドウでもメーカーによって酵母が違うから、味わいが変わるんだよね。作り手としていいものを消費者に出そうと心がけています。喜ばれるものっていうのかな、どこのメーカーもそうだと思うけど、看板も背負ってるし、それでお客さんがついてくるんだと思いますよ。うちのワインの味は「勝沼甲州シュールリー」「メルロ&ベリーA」を飲んでもらうと特徴を知ってもらえると思いますよ。

校友のみなさんも、ぜひ山梨勝沼においていただいて、イベントやワイナリーの試飲を楽しんでもらえれば幸いです。(談)



麻屋葡萄酒

検索