

ラ グランド コリーヌ ジャパン株式会社 代表 大岡弘武さんに聞く

高齢化するブドウ産地を 世界で認められるワイン産地にしていく方法

▶ フランスから岡山に拠点を移し
ワイン造りを始めた大岡さん。



▶ 一般社団法人「おかやま葡萄酒園」の
会員さんたちと。



▲ワインを造るブドウ「マスカット・オブ・アレキサンドリア」

自然派ワインの造り手として、世界に認められた数少ない日本人の一人、大岡弘武さん。約20年暮らしてワイン造りを続けたフランスを後にして、2016年に岡山県にやってきました。そこには岡山県を世界を代表するワイン産地に、という夢がありました。

ワインとの出会い

世界に認められた自然派ワイン^(※)の造り手、大岡弘武さん。ワインとの出会いは、学生時代でした。

父親は会社経営者で、跡を継ぐのだろうと思って育ったという大岡さんは、特に夢や目標もなく大学に進学。大学の長期休

みにフランスを訪れ、ワインに魅せられます。

「お土産を買おうと酒屋に行っただけです。店主が、まるで赤ちゃんのように大切にワインを抱えて持ってきたのが印象的でした。それを日本に帰って父と一緒に飲んだら美味しかった。初めて自分から学びたいと思うものができた。それがワインでした」

頭がワインのことでいっぱいになり、ボルドー大学醸造学部に入學します。そこで自然派ワインに出会い、衝撃を受けました。

自然派ワインというのは、1970年代にフランスのボジョレー地区で始まった「うねり」です。20世紀に化学肥料が登場して以降、生産性や経済性を追求したワイン造りが主流になりましたが、ワイン本来の姿に立ち返るべきだと、亜硫酸無添加ワインの再興の動きが高まりました。そして、化学肥料ではなく有機肥料の使用を、除草剤の代わりに耕起を、化学農薬の代わりに自然農薬を、という流れが起きていました。

「当時、有機栽培は、ボルドー大学の教科書でも最後の1ページぐらいで触れる程度で、実際にやっている人は1%もいませんでした」と大岡さん。自然派ワインに魅せられ、パイオニア的造り手に師事し、同時に、フランスで自分のワイナリーを立ち上げます。

「立ち上げるといっても、師匠のところで働きながら週末に自分の畑を耕すというもので、独立には4年かかりました。当時、師匠以外に有機栽培をしている人はほとんどいなかったの、村のみんなに変わりもんだと言われながら、斧で木を切り、鋤で畑を耕しました。除草剤をまかないので、どんな急斜面でも耕起するしかなく、毎日ヘトヘトでした」

そんなあるとき、師匠の畑の前の山が売りに出たのです。約100年間、耕作放棄地だったところでした。ブドウ畑は非常に高く、簡単に手が出る値段ではないのですが、山は別でした。「山にブドウを植えてみないか」と言われて、「何も考えずに買った」と言います。

「雑木を全部切って抜根して、ブドウを植えていきました。これを3ヘクタール、3年間かけてやりました。開墾がいかに大変か身にしましたね」

(※) 自然派ワインとは、諸説ありますが、基本的には有機農法もしくはそれ以上に自然な農法で作られたブドウで、そのまま一切の添加物(砂糖、酸、酵母、香料、亜硫酸など)を入れずに作ったワインの総称です。

岡山にワイン産地を造る

2013年、ニューヨーク・タイムズの取材を受け、世界の一流レストランで大岡さんのワインが採用されるようになりました。経済的にも安定し、古民家を改装した家と醸造所もでき、家族も増えました。フランスでの生活は順調でしたが、文化や価値観の違いを感じ、大岡さんは帰国を決意しました。

「なにより、フランスでの自然派ワインの生産に限界のようなものを感じていました」と言います。

今後やってくる地球温暖化を見据えると、ブドウを病気に強くするための品種改



元米倉庫が大岡さんの醸造所だ。左はフランスからコンテナ船で運んだ中古の垂直プレス機。



左：「ヤフオク」で中古購入したステンレスのバルククーラー。

右：岡山県の気候に適したブドウ品種を探すため、品種改良に勤しむ大岡さん。

良や、適性品種への変更の必要があると思いましたが、フランスでは、栽培品種や枝の仕立て方などについて細かな規制があり、実行することは困難な状況でした。

「新しいことを試したい。日本であればできると思いました。自由な発想でワイン造りをしたかった」と話します。

こうして約20年間キャリアを積んだフランスを離れ、2016年に帰国。新天地に選んだのは食用ブドウの産地の岡山県でした。ここをワインの産地にしようという意気込みが大岡さんにはありました。畑は、耕作放棄地だった農地を運良く借りられ、次の日には「うちも借りてほしい」という声が上がって、あっという間に2ヘクタールが集まって、「もうこれ以上は広げません」という宣言をしたほどでした。

挑戦したのは、岡山県名産の食用ブドウのマスカット・オブ・アレキサンドリアを使ったワインです。

「農家が高齢化して、マスカット・オブ・アレキサンドリアの栽培がピンチだと知って、これでワインを造ろうと思いました。ワイン用であれば粒を大きくしなくてもいいので、農家の負担も少ない。これを買って取って仕込むようになりました」

それ以外にも、日本古来の品種であるヤマブドウの系譜を引き継ぐ品種を改良するなど、「個性あるブドウで日本独自のワインを造って世界で勝負したい」と、その目は、未来を見据えています。

大岡流「資金がなくてもワイナリーは始められる」

一般的に、ワイナリーを立ち上げるには数千万円の費用がかかります。2010年頃から日本ではワイナリー設立がブームになり、多くのワイナリーができましたが、経営が順調なところは少ないようです。

「ワイナリーというと華やかな印象がありますが、ただの農家です。売上もたかが知れていて、年間1万本を生産して1本2,000円で売ったら売上は2,000万円。そこから経費を払っていきます。例えば、日本ではブドウの苗木が1本2,000円ほどで、1ヘクタールに5,000本を植えるとなると、1,000万円の投資となりますから、楽な商売ではないことがわかんと思います。ブドウを植えてから収穫できるようになるまで4、5年がかかりますしね。ですから、ワイナリーを始めるにあたって大事なのは、美味しいワインをいかにお金をかけずに造るかです」

そのため、帰国後に自身のワイナリーを立ち上げたときには、新品の機材には見向きもしないで、「ヤフオク（Yahoo!オークション）」で中古を落札しました。中古の4,400リットルの日本酒用ホーロータンクは6万円、牛乳用のバルククーラーは10万円でした。ホーロータンクは赤ワイン、バルククーラーは白ワインの醸造に使います。バルククーラーは新品だと何百万円もする品です。このように節約して醸造所をたったの600万円で作り上げました。

文／平井明日菜、写真／上垣喜寛（一部、ラ グランド コリーヌ ジャパン社提供）

「ピカピカの新品を揃えなくても、タンク、プレス機、樽があればワインは造れます。若手のためにも、成功モデルを作りたい」と大岡さんは言います。

小さな一歩を支える活動へ

2021年、一般社団法人「おかやま葡萄酒園」を立ち上げました。法人が借りた耕作放棄地を活用して、一般の人たちがブドウの栽培からワインの醸造までを行えます。なぜ活動を始めたのかというと、小さく始める農業・ワイン醸造を応援したいからです。

というのは、日本では、すでにある程度の面積（下限面積）を持っている農家でなければ農地の売買・賃借ができなかったのです（ただし、2023年4月に法律が改正され、下限面積の要件は撤廃）。新規就農者のハードルを下げ、農家仲間を増やしたいとの思いがありました。

他にも、収穫したブドウをワインにするには酒類製造免許が必要で、取得には年間最低6,000リットルを醸造することが義務づけられています。この仕組みの下では、いきなり8,000本のワインを仕込んで販売しなくてはなりません。

「始めるにはリスクが高いですよ。耕作放棄地が増えて農家が減る一方で、ワイン造りのために農家をやりたい人がいる。それなのに……と歯がゆい思いがありました。一般社団法人を立ち上げることで、取り組みやすくなり、ワイン造りをしてみたいという人が増え、耕作放棄地の活用や地域の活性化になればと思います」

一般社団法人では個人会員になった人には約5アールほどの広さのブドウ畑が与えられます。そこで栽培指導を受けながら、オリジナルのワインを醸造します。この5アール（1区画）のブドウ畑から約200本のワインが醸造できるといいます。小さな一歩を後押しする大岡さんの取り組みによって、日本のワイン文化が広がっていけば、耕作放棄地の解消や、地方における産業の創出につながっていくでしょう。



タンクに入って足でブドウを破碎しているところ。



大岡さんのワイナリー「ラ グランド コリーヌ ジャパン」が製造しているワインの一部。