

ぶどう栽培の魅力

柵 木 環

1. ぶどう栽培との出会い

(1) ぶどう生産量日本一の山梨県

私は8年前、山梨県に出向していた頃に、ぶどう栽培に魅了されました。皆様もご存知のとおり、山梨県は日本一の生産量を誇るぶどうの産地です。山梨県に出向して間もない頃は「ぶどうは買うものではなく、貰うものだ」とよく聞きました。新聞社に勤めていた知人から「回覧板にぶどうが付いてきた」と聞いた時には、「これが山梨アルアルだ」と思いましたが、私は甲府の街中に住んでいたせいか、ぶどうを貰う機会はめったになく、むしろ贈り物として、ぶどうを買うことが多々ありました。

ちなみに総務省による「47都道府県庁所在地+政令指定都市（川崎市、相模原市、浜松市、堺市、北九州市）の計52都市を対象にした家計調査（二人以上の世帯）」の品目別ランキングでは、ぶどうの年間支出金額は甲府市がダントツに一位です。

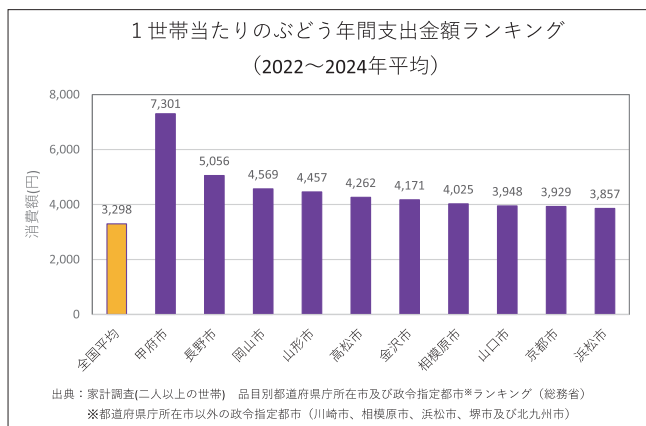


図-1 ぶどうの消費額※1

「ぶどうは貰うもの」と言いながら、統計的にみると、贈り物などを含め購入していることが見てとれます。上位4市はいずれもぶどう生産量ベスト4までの

地域であることも頷けます。

(2) 日本ワイン生産量日本一の山梨県

山梨県は、生産量日本一の日本ワイン（日本産ぶどう100%で醸造されたワイン）の産地でもあります。生食用に加え、醸造用ぶどうも栽培されています。醸造用ぶどうは、ぶどう生産農家のみならず、ワイナリーでも生産されています。高品質のワイン生産を目指し、ぶどうづくりからこだわっているワイナリーや、醸造用ぶどうの入手が難しくなっていることへの不安等から、自ら醸造用ぶどうを栽培しているワイナリーが増えています。「良いワインは、良いぶどうから」と言われるように、ワイン醸造ではぶどうの品質は最も重要な要素です。ぶどうの良し悪しは、糖度、酸度、香りなどで評価されます。これらの要素を高めるための各種研究も進んでおり、近年、日本ワインの品質が飛躍的に向上しています。例えば、ぶどうの香り成分の蓄積量は、日の出近くの果実で最も多く、日中から日の入りにかけて減少する日周性を明らかにし、収穫の時間帯が品質に影響することを数値化している研究などがあります。

ワインに関する研究は様々なところで行われていますが、山梨県内では山梨大学にワイン科学研究センターがあり、日本のワイン科学の教育・研究拠点になっています。また、同大学の生命環境学部・地域食物科学科に「ワイン科学特別コース」もあり、醸造家の育成も担っています。そのほか、山梨県果樹試験場では、醸造用を含むぶどうの栽培技術の改良普及や品種改良を、山梨県産業センターワイン技術部では、醸造技術の向上のための試験研究等を行っています。また、山梨県では、様々な施策を実施し、県産ワインの

品質向上を図っています。例えば、ワイン用の甲州種ぶどうなどの苗木を県内のワイナリー等から集め、優良品種を抽出して、県内の生産者に提供したり、県産ワインのブランド化と販路開拓の一環として、甲州ワインなどの県産ワインを海外へ輸出するプロジェクトの支援なども行っています。

私は山梨県に出向以降、様々なワイン会に参加し、多くのワインを飲んできましたが、ワインを評価することはとても難しいことです。先日参加した拡大バカスカ会（ワイン会）では、メルロー（フランスボルドー地方を原産とする赤ワインのぶどう品種）を原料としたワインを10種類飲みましたが、色も香りも味も異なり、どれ一つとして似たワインはありませんでした。同じ種類のぶどうでつくられたワインでも、これ程に違うとは、とても奥が深いです。



写真ー1 7/3に甲府で開催された拡大バカスカ会（ワイン会）で出されたワイン（メルロー）

一般的に、ワインの品質は、香り、色調、味、余韻などで評価されると言われています。私は、以前、民間が主催するワイン品評会で審査員（愛好家枠）をしたことがありますが、その時の審査基準は、「外見」、「香り」、「味わい」、「総合評価」でした。約50本の赤ワインを、にごりや色合いなどの見た目や香りを確認し、ワインを飲まずに、口に含ませるだけで、味わいを評価するのですが、審査を終えた時には、口の中が真紫色になって、タンニンの渋みが口中広がったことを覚えています。その時も、自分の評点が適切かどうか、とても不安になりました。

（3）ヴィニュロンズクラブでのぶどう栽培体験

話が逸れましたが、そのような環境にいたこともあり、山梨県内のマスコミの方からお誘いがあり、醸造

用ぶどう栽培の活動（ヴィニュロンズクラブ）に参加することができました。クラブでは約60aの農地において、白ワインの代表品種であるシャルドネと、赤ワインの代表品種のメルローを垣根栽培しており、普段は農場長等が栽培管理を担っていますが、1月下旬頃から9月頃までは、クラブのメンバーが毎週末に集まって作業をします。冬の整枝・剪定（樹木の枝を切って、木の成長を促進する作業）に始まり、春は発芽の芽かき（極端に強い芽や極端に弱い芽を欠き、発芽した芽の大きさをおおむね一定に揃える作業）、新梢の誘引（ぶどうの新しく伸びた枝を支柱や棚線に結びつけて、計画的に配置・誘導する作業。これにより日射条件や風通しなどをよくします）、花穂整理（一房当たりの粒数の調整を行う作業）、初夏には摘心（茎や枝の最先端の芽を摘み取り、樹勢を調整する作業。これにより適切な日光や通風等を確保）、摘房（房を間引き、栄養を必要な房に集中させる作業）、夏に摘粒（余分な果粒を取り除き、果粒数を調整する作業）、収穫などの作業です。主なメンバーは当該マスコミ及び関連会社の役員・社員の方々ですが、それ以外に地元銀行や大手企業の甲府支店等で勤務されている方が参加しています。

私は、「折角、山梨県に出向したのだから、一度はぶどう栽培を体験してみたい！」との軽い気持ちで参加しましたが、何度か足を運ぶうちに、とても楽しくなりました。冬の剪定で、わずかに残った枝の殺風景なぶどうの木の、春先に芽が出て、葉に成長し、蕾ができ、花が咲き、結実し、実が大きくなり、色づいていく様子が、とても神秘的で、かつ無限のエネルギーを強く感じました。他の農作物も同様の感動があるのでしょうか、初めてのぶどう栽培はとても新鮮な気持ちになりました。

収穫したシャルドネとメルローは、直ちに醸造委託しているワイナリーに持ち込まれますが、ヴィニュロンズクラブでは、持ち込んだぶどうを選別する作業も体験することができます。ベルトコンベアの上にもぶどうを投入し、良質なものだけに選別します。特に、メルローは、赤ワインの重要な要素である色が悪いと、除去されてしまいます。あまりにももったいないので、私は捨てられるメルローを家に持ち帰って、食しましたが、とても甘くて驚きました。ご存知の方もい

らっしゃると思いますが、ワインにするぶどうの糖度は20度以上必要と言われています。生食用のぶどうは18度でも十分に甘いのですが、醸造用ぶどうは糖度を分解してアルコールにするため高い糖度が必要になるのです。

このようなヴィニュロンズクラブの醸造用ぶどう栽培の体験を通じて、いつか自分でもぶどう栽培をしたいと思うようになりました。



写真-2 収穫したメルローの選別作業※2

2. 岡山での修行

(1) 岡山県でのぶどう栽培の手伝い

異動で、山梨県から農林水産省（霞が関）に戻ってからも、都合の付く週末には、ヴィニュロンズクラブに参加しました。作業は朝早くから始まるので、中央線の始発では間に合わないため、金曜日の仕事帰りに新宿から特急で甲府に入り、翌朝、メンバーと合流して作業を楽しみました。その後、岡山に異動になってからは、経費的にも時間的にも厳しくなり、年に数回しか参加できなくなりました。そんな中、友達の弟さんが総社市でぶどう栽培をされていることがわかり、時々、お手伝いをすることができました。そこでは、ハウスの棚で、生食用のピオーネとシャインマスカットを栽培していました。山梨のヴィニュロンズクラブでは垣根方式での栽培でしたが、一般的に生食用のぶどう栽培は棚方式が採用されています。海外では垣根方式が一般的ですが、日本は多雨・湿潤であり、ぶどう栽培に不利な気候であるため、安定したブドウ生産を行うため、日本独自の独創的な適応技術として、古くから棚方式が開発されました。

山梨県では、古くから甲州式棚で栽培されてきまし

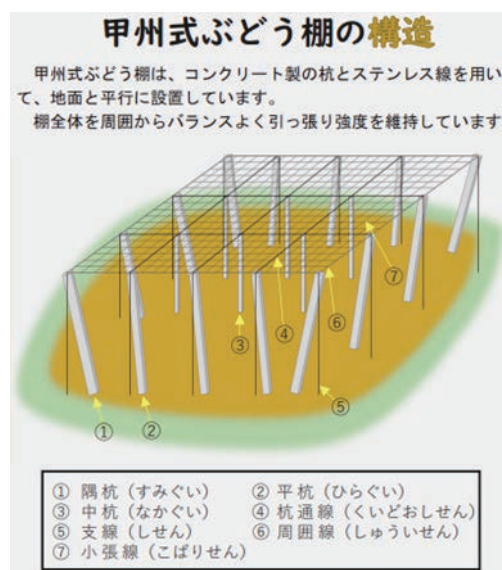


図-2 甲州式棚の構造※3



写真-3 垣根仕立て

たが、現在は、コンクリートの柱ではなく、単管で枠組みしている棚が増えています。

話は、岡山でのぶどう栽培に戻りますが、そこでの作業は、山梨のヴィニュロンズクラブでの垣根栽培の方法と異なっていたので、一つひとつの作業の意味を知りたくなり、基礎から勉強したいとの思いが強くなりました。

(2) 就農トレーニング塾での研修

そこで、土日を利用して勉強ができるところはないかと調べたところ、山梨県の農林大学校で就農トレーニング塾週末コース（年間10日）があることがわかり、さっそく申込をして、令和4年5月～12月の8ヶ月間、1～2回/月、山梨県北杜市に通うことにしました。金曜日の夜に岡山から東京の自宅に戻って、土曜日早朝に、中央線の始発列車で長坂駅まで行って、開始時間の9時ギリギリに農林大学校に到着。その後、16時まで、講義と作業の実践、質疑応答のフルス



写真－４ 就農トレーニング塾のメンバー

ケジュールで学ぶことができました。

参加者は、東京のサラリーマンや、山梨県内で両親の指導のもとぶどう栽培をしている農業者など、様々でしたが、皆、熱心に学んでいました。そこでの学びにより、ヴィニュロンズクラブや総社市でのぶどう栽培の作業が、生理学的な考えに基づくものであることを理解しました。また、農薬の使用ルールなど重要な知識も修得することができ、とても実りの多い研修でした。

3. 牧丘のぶどう生産法人での研修

(1) 定年退職後の選択

山梨県の就農トレーニング塾に通いつつ、定年退職後の進路を考えるようになり、農林大学校の職業訓練農業科果樹コース（１年間）を受講することも検討しました。しかし、公務員の場合、雇用保険の対象外であるため、雇用保険基本手当や職業訓練受講給付金を受けながら、職業訓練を受けることができず、経費的に課題があること、また訓練後に山梨県内の農業法人への就職などが条件であることから、あきらめざるを得なくなりました。結果的に、現役時代の技術・知識を活かせる企業への就職の道を選びました。

とは言っても、ぶどう栽培への未練があり、定年退職後に３ヶ月間、山梨県山梨市牧丘町にあるぶどう生産法人に住み込みで研修を受けることにしました。その法人は、農福連携を行っており、引きこもりの若者を受け入れています。私が山梨県に出向していた頃に訪問したことがあり、その取組にとっても感動したことが、そこで研修を受講する決め手になりました。法人の代表は、息子さんの友達が引きこもりになった時

に、受入れ、ぶどう栽培を指導したことで、その方が社会復帰できたことから、他の引きこもりの方も受け入れるようになったそうです。訪問の際に、元引きこもりの若者は「一年前の自分の姿と今の自分を見比べて欲しいくらいです。」と成長した自分に自信をもっていることを話してくれました。一年前は、とてもひ弱だったそうで、最初は最寄り駅まで代表が車で送り迎えをしていたそうですが、駅までの7kmの道のりを一人でオートバイに乗って来られるように、何度も軽トラで後を付けて訓練されたそうです。それにより、オートバイで駅から来れるようになり、自立に一步步ずつ前進できたそうです。代表の手厚い支援の成果です。代表の息子さんからは、「醸造用ぶどうは、形を整える必要がないので、引きこもりの方が作業しやすい栽培です。いつか、引きこもりの方が育てたぶどうでつくったワインが賞を取る事が夢です。」と、その想いを聞かせてくれました。

(2) ぶどう生産法人での住み込み研修

そんなことで、その法人で研修を受けることになり、3月31日に退職後、4月3日に引越しをして、翌日から研修を開始しました。代表が、一番最初に教えてくれたのは、樹園地と公衆トイレの場所でした。トイレの場所はいつでも良いことのように思いますが、農作業中にどこのトイレを利用するかは重要なポイントです。また、研修前に一度、お試し体験を受けたものの、研修期間中に作業をする樹園地は40か所以上もあり、場所を覚えるのも大変でした。このため、昼休みに引きこもり経験者のメンバーに、樹園地の名称とその範囲、栽培品目を聞き、夜帰ってから、パソコンでマッピングして、位置のQRコードも付けた地図を作成しました。ぶどう栽培の方法は、就農トレーニング塾で一通りは習いましたが、剪定にしろ、芽かきにしろ、算数のように答えが一つということはなく、基本的な方法を理解していても、その場その場での判断が重要です。私は、引きこもり経験者に聞きながら、実践しました。研修当時、法人の主要メンバーは、引きこもり経験者が3名と、住み込みの未経験者1名が、代表の指導のもと作業をしていました。引きこもり経験者のうち2名は、体調が天候に左右されることが多く、休みがちで、かつ、作業時間も基本9時又は

10時～15時又は16時とパートタイムであったため、人手不足は深刻でした。そのため、代表が夜遅くまで作業したり、別会社（ワイナリー）に勤めている息子さんが仕事から帰ってきてから、手伝ったりして、後手後手の状況でした。ちなみに、代表も息子さんも土日祝日も休まず農作業をしていましたが、私は、日曜日は休みにしてもらいました。

その法人は、ぶどうの他、もも、すももを生産していたので、研修はぶどうに限らずその日に必要な作業をするスタイルでした。もちろん、研修プログラムも計画も全くありません。ある意味、便利に使われている感じでしたが、今思うと、いろいろなことを経験でき、とても貴重な研修でした。

日課は、朝6時起床、7時作業開始、12時～13時昼休憩（弁当の提供あり）、13時～18時頃まで作業（日が長くなると19時頃まで）、その後、近くの店で夕飯、近くの温泉で入浴、帰宅後は洗濯などして就寝。とても健康的な生活でしたが、昼の弁当と、時々代表の奥様がつくってくれる夕飯がボリュームで、かなり体重が増えました。農作業は樹園地の中を歩くくらいで、樹園地間は、借りた車での移動でしたので、運動量はそれ程多くなく、太るのも当然でした。

研修の作業の中で、最も印象が強かったのが、乗用モアでの草刈りでした。天気に関係なく、「〇〇の畑に、モアを置いておいたから、草刈っておいて！」と代表からの電話があると、その樹園地まで車でいって作業して、刈り終わると、代表に電話をして次の作業の確認をして、また車で移動することの繰り返しでした。モアでの草刈りは平らな樹園地ではとても楽なのですが、多くは傾斜のある樹園地でしたので、常に緊張感を持って操作しました。代表からは「何かあった時に、モアから飛び降りられるような姿勢で乗って、ケガをしないように注意して！」と何度も言われました。モアを運転中に転倒して死亡するケースもあり、注意して操作することが重要です。特に、傾斜のある農地では等高線上で作業をすると転倒する危険性が高く、さらに木の株元まで草刈りをしようとすると、低い枝に引っ掛かってケガをする危険性があります。これら危険な作業をしなければ、とても便利な機械ですので、研修後に私も1台購入して、実家の農地の草刈りに利用しています。



写真－5 乗用モアでの草刈り（実家の農地）

研修を通じて修得したのはぶどうの栽培技術だけでなく、農業の実態も知ることができました。

その法人が営農している農地は国営かんがい排水事業の受益でしたが、新規就農者が受益でない農地を借りた場合、土地改良区の組合員になれず、消毒のための水の確保に苦労されていること。高齢になっても農業を続けているのは、年金（約7万円／月）だけで生活できないためであること。一方で、離農する人も増えており、農地を買って欲しいとの相談が増えていることなど、厳しい現状を目の当たりにすることができました。

（3）再就職後のぶどう栽培

現在の企業に再就職してからも、ぶどう栽培の勉強は続けています。時々、研修でお世話になった法人にお手伝いに行ったり、知り合いのワイナリーの援農隊としてぶどう栽培を手伝ったりしています。もちろんどちらも無償です。ワイナリーの援農隊は、全国各地から参加される方がいて、リピーターも多く、東京からの交通費は往復7千円以上、もっと遠くから参加される方はそれ以上の経費をかけても、作業がしたい方々ばかりです。それ程にぶどう栽培は魅力のあるものになっています。

私は、就農トレーニング塾に通い始めた頃から、実家の農地にぶどうの苗木を植えて育てています。1回／月程度のペースで、実家に通っていますが、その程度では、ぶどうは育たず、最初に植えたシャインマスカットと雄宝は黒とう病に感染し、壊滅的な状態に



写真－6 Kisvin ワイナリーの援農隊
(左は醸造家斎藤まゆさん)

なっています。今年は、気を取り直して、ブラックキングシードレスをポット栽培で始めました。山梨県農業技術課の専門家からぶどうの苗木を育てるには、水を供給することが最も重要との話を聞いたので、今年は浅井戸ポンプを設置し、タイマーで毎朝20分散水しています。今のところ、順調に育っていますが、病気が発生しないように、消毒をすることも重要なので、1～2回/月で実家に帰って、農作業をしています。

今は、趣味のぶどう栽培を通じて、多くの方とのつながりができ、また学ぶことも多くあるので、費用がかさみますが、しばらくは、ぶどう栽培を楽しみたいと思います。人生百年時代ですので。



写真－7 自動散水によるポット栽培

4. 参考 HP

※1) 以下の HP からデータをダウンロードしてグラフ化

<https://www.stat.go.jp/data/kakei/5.html>

※2) 以下の HP から引用

<https://sannichi.lekumo.biz/vineyard/2019/09/>

※3) 以下の HP から引用

<https://www.pref.yamanashi.jp/documents/63240/p6-7.pdf>