

連載 日本ワイン 揺籃期の挑戦者 2

## 研究者の脱サラ新規参入

— ワイン造りは楽しい

叶 芳和



茨城県は山梨県勝沼と並ぶワイン産業発祥の地である。牛久シャトーは明治三六年創業であるが、それ以来、茨城は鳴かず飛ばずだった。しかし、この数年、筑波でワイン造りが動き出した。現代と牛久シャトー時代の違いは何であろうか。筑波山麓は雨が多く、また気温も高く、筑波のテロワール（風土）はブドウに適さない——と思われてきたが、研究者の脱サラ、ワイナリーが誕生した。

ピーズニーズヴィンヤーズの今村ことよ代表は、筑波大学で生物学を学び

Ph.D.を取得し、製薬会社の三共㈱に研究者として就職し、充実した研究活動を送っていた。「面白く、やりがいがあった」「今思えばエキサイティングな仕事でした」という。研究者生活

は順調であったが、それを捨て、脱サラし、ワイン造りの世界に入ったのである。筑波山麓には中腹に温かい空気が集まり裾野に冷たい空気が残る「逆転層」現象が起きている。今村氏は大学の先生方の研究論文を読みこのことを知り、筑波はブドウ栽培に適しているのではないかと考えた。また、東西に吹く「陸海風」も存在するから、それに合わせて畝を作ることでの病気の発生を抑制できる。

今村氏は気象の「逆転層」現象や「陸海風」の存在から、筑波の不都合なテロワー

ルを乗り越えることが出来ると考えた。研究熱心が逆転を成功させたと言えよう。会社の研究者の時代と、ワイン造りの比較を聞いた。「仕事に向き合った時わくわくするのは同じです。ただし、今のほうが楽しい時の時間の割合が大きい」と言う。つまり、今の方がハッピーなのだ。

わくわくする仕事に従事できることこそ、一番幸せなことであろう。それは多くの場合、クリエイティブ（創造的）な仕事に取り組んでいる時感じるものだ。ワイン造りはそういう仕事なのであろう。牛久シャトーは、日本の近代化現象として新しい食品産業の成立を意味したものであるが、現代のワイナリー立地は自己実現を目指す人たちの職業選択である。WHO「ウェルビーイング」を求める方向へ、日本社会の進化の現れである。

\*『日本ワイン産業紀行』第四章参照。

再校