

収穫・仕込みを終え、残るは剪定

登醸造 小西淳子



まさかの九月収穫ならず

前回の原稿は、出荷先のワイナリーに醸造用ぶどうのサンプルを送り、収穫を始めるコーサインを待っているというところで終わりました。気温が高く晴天が多くなったことから糖度の上りが早く、まさかの九月収穫になるのか!?と書きましたが、結果はそうなりませんでした。収穫が始まつたのは一〇月上旬で、しかもその後の熟しが予想以上に緩やかだったため、ワイナリーの要請で一旦収穫を休止しました。五日ほど待つて収穫を再開しましたが、ぶどうの様子を見ながらゆっくり収穫することになり、結局、自家醸造用のぶどうも含めて収穫が終わつたのは一月上旬でした。これは例年と一週間も違わない日程で、早い早いとあれだけ騒いだのは何だったのかと思います。

今年の収穫を通して分かったことは、糖度が上がることと熟することはイコールではないということです。夫も私もぶど

うが熟すということがどうこうことなんか、はつきりと理解していませんでした。糖度が二一度を超えたので、もう収穫しても大丈夫だらうと判断していたのですが、出荷先のワイナリーは熟しがいまひとつだと感じていました。時間が経つほどぶどうの病気が増えて収穫に時間がかかり、収量も低下するので、私たちとしては早めに収穫したい思いがあります。ワイナリーから収穫休止の要請を受けたとき、正直、どうしてこのぶどうではダメなのかと不満に思いました。でも、その後、収穫しながらぶどうを食べて変化を観察すると、皮の味が変わつてくるのが分かり納得しました。言葉で聞いていた熟すということがようやく実感でき、とても勉強になつたシーズンでした。

アルバイトとの交流が楽しみ

今年は収穫のために学生アルバイトを募集しました。多い日は八人ほど集まり順調に収穫していましたが、途中で収穫

が休止になり、その後も人手が必要なくなってしまったので、予定していたアルバイトを断る結果になりました。農業サークルに所属する大学生に声を掛けていたので、「農業は天候などで状況が変わるので理解している人たちだから大丈夫」と取りまとめをしてくれた学生が言ってくれたのですが、予定が変わってしまつたことは申し訳なく、アルバイトを募集する難しさを知りました。天候も関係してはいますが、私たちが、ワイナリーが求めるぶどうの状態を理解しておらず、先走っていたのが大きな要因だったのでもうこういったことのないようにならうと思っています。

短期間ではありましたが、学生がアルバイトに来てくれたのはありがたく、楽しい時間を過ごすことができました。アルバイトは一昨年頃からお願いしていましたが、初めはどう接してよいのか分からず、とても緊張していました。徐々に慣れてきて、今は逆に楽しみになってきた。人数が多いときはお昼にお弁当を

頼みますが、一人くらいなら私がお昼を作ります。これが意外と好評ですっかり気を良くしていらっしゃることもあります。

今年来てくれた大学生たちはコロナの影響をガッツリ受けていて、中には今二年生なのに入学してから四回しか大学に行っていないという人もいました。私ぐらいの年になれば、毎日何の変哲もない感じで過ぎていきますが、若い時の時間はすごく貴重です。いろいろ経験できるときには口に当たってしまったのは氣の毒でなりません。それでも授業がリモートなのを利用して、逆に自分のやりたいことをしている人もいて、なかなかたましいと感心しました。学生の話を聞くと、直接の交流を求めていることがひしひしと

小西淳子さん

1974年愛知県生まれ。
大学院卒業後、酪農専門雑誌の記者として働く。

2011年に夫と共に北海道余市町で新規就農。

醸造用ブドウ1.9ha、サクランボやプラムなどの果樹0.3haを生産する。

2014年にワイナリー「登醸造」を立ち上げ、ワインの製造・販売を開始。

夫と猫1匹、羊3頭とともに暮らす。



来年は絶対大丈夫！

春から夏にかけて今までにない好天に恵まれましたが、秋に雨が降り結局収穫時は灰色カビ病が多発してしまいました。病果を落としながら収穫していると、毎年この時期に夫の口から聞かれるあの言葉が今年も出ました。「来年は絶対大丈

夫！』。もう、耳にタコがでまいています。

「来年は～」といつのは、うちの夫だ

けではなく、秋になると多くの農家が口

にするように思います。そういう私もサ

ケについては今年の作業がまだ終わっ

ていないのに「来年は」と言い出します。

いろいろ失敗してしまったことがあります。

悔しさとその場を切り抜ける言い訳とし

て、つい出でしまう言葉です。来年はこ

うしよう、ああしようと話して気分を明

るく保ちつつ、思い通りにいかなかつた

今年の作業をせつせと終わらせます。

醸造用ぶどうは灰色カビ病を減らすこ

とが一番の課題です。「来年は絶対大丈

夫！」の根拠として、夫は樹勢を落ち着

かせるために萌芽前に根切りをする」と、

農薬がしつかり実にかかるっていない疑い

があるので散布方法を変えることなどを

考へているようです。いくつも新しいこ

とを試すとどれが効いたのか分からなくな

なりそうですが、できることからチャレ

ンジしていきたいと思つています。

文明の利器は素晴らしい

自家醸造用のぶどうは、皮（）と漬けて発酵させる赤ワインの作り方と、搾つて果汁だけで発酵させる白ワインの作り方の二パターンに分けて仕込んでいます。

赤ワインの作り方では病果が入ると発酵に影響するため、きれいに取り除く必要があります。一方、白ワインの作り方は多少の病果は許容されます。できるだけ

廃棄するぶどうを減らしたいので、まず

病気の少ないぶどうを選んで赤ワインの

作り方で仕込み、残った病果が多めのぶ

どうを白ワインの作り方で仕込むように

しています。

赤ワインの作り方では、収穫したぶど

うを除梗機にかけて軸をはずし、粒だけ

にしてタンクに入れます。除梗するとき

に皮が破れて果汁が出るので、タンクは

粒が果汁に浸った状態になります。しば

らくすると発酵が始まり、三週間ほどそ

のままで皮のうま味などを抽出しま



ブレンドして貯蔵中のワイン

今年から新しい搾汁機を導入し、醸造

作業がだいぶ楽になりました。搾汁の仕方はかごにぶどうを入れて上から圧力を

かける方法で今までの搾汁機と同じですが、圧力を手動でかけるか電動でかけるのかが違います。電動は力がいるので労力が軽減されることと、搾汁にずっと人が付いていなくていいので時間を有効に使えるのが魅力です。今まで私たちのワイナリーには電動の機械がなかったので、「ノンエレクトリックで作ってます」とそれらしいアピールをしていましたが、今は「電動万歳!」。文明の利器の素晴らしさを実感しています。



手動の頃の搾汁風景

枝引きと巻きひげ除去を組み合わせて体が冷えないように作業します。巻きひげ除去は、かなりきれいに取れる自信があります。何年かやるうちにコツをつかみました。この技術が他で役立つことはおそらくないと思いますが、続いているどんなことも上達するものなのかなと思

まきひげ除去ならお任せを

ワインの仕込みが終わると、残るは醸造用ぶどうの剪定作業だけです。剪定は夫が担当し、私は切った枝を針金から外す枝引きと、ぶどうの巻きひげの除去をします。終了目標は一二月一五日なのですが、今年は少し遅れていてクリスマス前に終わればいいかなと思っています。雪が積もって寒い中での作業です。枝引きは力技なので体が温まりますが、巻きひげ除去は手がかじかんできます。巻きひげ除去だけを長時間するのは辛いので、

いました。巻きひげ除去も病気を減らす一助になるので、地味な作業ですが頑張つて終わらせたいと思います。



剪定後、針金に残った枝を外し、巻きひげを除去する

このたびは貴重な機会をいただき、ありがとうございました。一年が経つのはあっという間だなと思います。これからも夫と一緒に楽しくワインづくりを続けていきたいです。