

●発売日に行列の人気

国道10号から見える尾鈴山のふもとの丘陵地に「都農ワイナリー」がある。経営は都農町とJA尾鈴などで出資する第三セクター「都農ワイン」。生産・販売から七年。最近は春と秋の発売日にはロゼ、赤などの好みのワインを求めて人の行列ができるほど。観光で訪れる人も多く、今では町活性化のエースとしてすっかり定着している。

都農でブドウ栽培に最初に取り組んだのは、都農ナシ栽培の先駆者の一人・故永友百二氏。一九四七（昭和二十二）年試作に着手、六年後に初出荷、五五（同三十）年には五十㍎に広げ、ナシとともに経営の主要作物に育て上げた。これが都農でのブドウ栽培の始まりである。

当時の町のブドウ面積は二㍎、それが六五（同四十）年に二十九㍎、八〇（同五十五）年には百五十八㍎に急増した。しかし、昭和五十年

代前半には、全国的に生産が増え、価格が低迷。町は不良園の整理や品種更新、県外市場の開拓に奔走した。このときの反省から生まれたのがワイナリー建設である。

実現のめどがたったのは九四（平成六）年、ワイン造りの技術者として小畑暁工場長（四）を迎えたとき。九六（同八）年から三カ年は期限付き免許、九九（同十一）年に永久免許を取得、本格生産に入った。

原料は100%地元産。糖度はやや低いが、よそのワインにない微妙な風味が特徴。ワインの品質のほとんどは原料で決まるため、生産者への注文は厳しい。それに応えようと現在百戸の生産農家も黒木玲二会長（五）を中心に団結。黒木会長は先駆者・永友百二氏の外孫。「一緒に夢を見よう」と生産農家の先頭に立って引っ張っている。

現在の生産量は二十万本。商品はキャンベリー・アーリー（ロゼ）、マスカット・ベリーA（赤）、専用種のシャルドネ（白）など。いずれも高い透明度と香りの良さが市場の人気を得ている。

ワイナリーでは文化発信にも目を向け、現在年二回、ブドウ生産者らを紹介するミニコミ誌「コルク」を発行。また環境講演会も開いており、町のイメージアップに貢献している。

経営も順調。人生の夢をワイン造りに懸けている小畑工場長は「小さなワイナリーだが、品質はどこにも負けない」と意気込む。ワイナリーの高台から広がる壮大な景観のように、都農町の夢は大きく広がる。

堀内文夫



都農ワイナリー。世界を視野にブランド化に取り組む