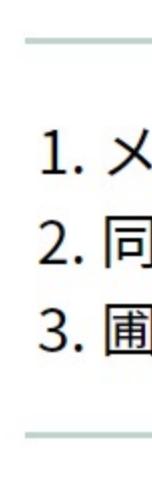
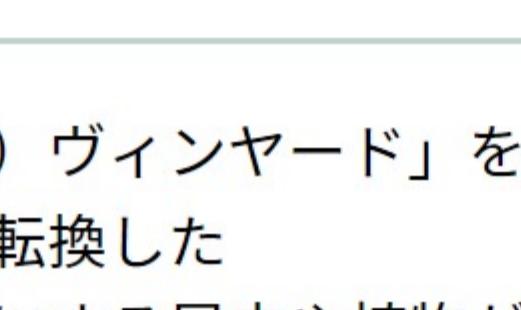


メルシャン、国産ワインのブドウ畠で豊かな生態系を育む



小林光（東大先端科学技術研究センター研究顧問）
#生物多様性 2023/06/22・約6分で読める



後で読む

■小林光のエコめがね（31）■

記事のポイント

1. メルシャンは長野県上田市に「椀子（マリコ）ヴィンヤード」を開場
2. 同社は遊休荒廃地を国産ワインのブドウ畠に転換した
3. 園場では、希少種をはじめ草原を主な棲息地にする昆虫や植物が確認された

シャトー・メルシャンのブドウ畠「椀子（マリコ）ヴィンヤード」（長野県上田市）は、開業後20年の若い園場だ。広さは約30ヘクタールで、かつては、桑畠であったが生糸業の衰退とともに放棄され荒廃農地となっていた。

地元で、再利用の方途を探っていたところ、メルシャンの目にとまった。メルシャンは、栽培委託をしている連携農家にはお願いできないような挑戦的なブドウづくりを広く行うため、直轄の営農のチャンスを求めていたのである。

この場所は、水はけの良い台地で風当たりも強い。日本でのワイン用ブドウの栽培の弱点である多湿やそれによる病害を防ぎやすい立地だった。

そうして高品質なブドウ栽培に挑戦しているうちに、予期せぬ効果が現れた。草原が蘇ってきたのである。その顛末は、以下のとおりであると聞いた。

■なぜブドウ栽培で草原が生まれるのか

そもそもブドウ栽培で、なぜ草原が生まれるのか。フルーツとしてのブドウ栽培は日本では棚仕立てで行うので、雨による土壌流出の心配は少ない。

しかし、ワイン醸造用の高糖度のブドウづくりの中には、収量が落ちるもの、糖分を果実に集められる垣根仕立てをするケースが多い。その場合は、ブドウの畝の間の地面は直接雨にたたかれる。そこで、侵食されないよう草地にする園場づくりが行われる（写真参照）。開業時の園場の草地づくりには、牧草数種の混合播種が行われた。



「椀子（マリコ）ヴィンヤード」の園場づくり。環境NPOアースウォッチ・ジャパンのスタッフは、スマレの分布調査をしている

そうして開業した後10年以上たった頃、国産ワインのみで醸造したワインには「日本ワイン」との表示が公的に行える制度ができたので、メルシャンは、ブドウ栽培の拡大を経営方針とした。

その拡大先は、荒廃農地であるが、こうした拡大が、では、自然環境にどのような影響があるのか、知っておく必要が出てきた。

そこで、キリングループとして、農研機構との共同研究を始めた。そうしたところ、環境省のレッドデータブックに載るような希少種を含め、草原を主な棲息地にする昆虫や植物が確認されたのである。

■草原の復活はワイン製造に影響があるのか

昔の日本には茅採り場などとして人為的に維持してきた草原環境が広がっていたのに、今日では大いに失われてしまつて、二次的な自然に依存してきた多くの生物種が絶滅の危機に瀕している。こうした貴重な草原をブドウ畠が回復したということになる。

しかし、かつての草原が十分再生した訳ではない。希少種の生息があつてもなお脆弱な部分もある生態系である。

そこで、こうした部分では、自然に任せて生物多様性の向上を待つだけでなく、人手による介入も始めた。例えば、園場内でかつての草原植物が残っている箇所において従業員が晩秋に枯草刈りを行って、その種入り枯草を、ブドウ畠の中に設定した再生場所へと敷き込んでいる。

また、草原生態系のシンボル的な絶滅危惧種のオオルリシジミが4キロメートル程度しか離れていない東御（とうみ）市に生息していることに着目し、その食草のクララを挿し穂苗から育てて園場内に植え込む活動も行っている。

論者は、椀子ワイナリーで他のワイナリーと同様にワイン祭り（千曲川ワインバーの各所のワインフェスの一つ、春の椀子マルシェ）が行われる5月末の週末に現地を訪れ、見学してきた。

■生物多様性は向上したのか

訪問の関心の第一は、生物多様性は向上したのか、という点である。

前述の農研機構との共同研究（指導は楠本良延先生）では、ブドウ園場草原の生態系の質の向上をモニターすることも行われている。

ヒバリの巣と4つの卵を見た

スミレ調査で足元ばかり見ていたら、なんとヒバリの無防備な巣が4つの卵とともにあった。

草原の再生への希望が段々に形を備え現実化しているように感じた。高温多湿な日本で大規模なブドウ園場を無農薬で運用することはできないとしても、同ヴィンヤードでは、生態系の強化とともに農薬の一層適切な使用に取り組んでいく考え方であるとも聞いた。

楠本先生は、豊かな生態系がワインの質にも好影響を及ぼさないかと期待しているようであった。当日の案内役を務めて下さったキリン本社の藤原氏は、個性あるワインとしての評価を得るには欠かせないテロワール（ワインが反映する、栽培地の気候、地質や植生などの自然の特性）の観点では、椀子の生産地呼称を支えるものとして草原復活が認識されるようになったことは、既にして成果だ、と考えていらっしゃった。

椀子ヴィンヤードで育つブドウは年間でボトル4万本分（勝沼で醸造するもの1.5万本を含む。）草原本生がこれらのワインの量も質も高め、CSV、特にネイチャー・ポジティブなビジネスの模範例に育っていくことを期待したい。

ところで、論者個人は、桑畠がワイン用ブドウ畠に変わることに因縁的なものを感じている。

ワイン三昧（といつても10フラン以下の安ワインがほとんど）の日々を送ってくれた40年前以上のフランス留学で、初めてブドウ畠を遠望した時の見間違の記憶が蘇るからだ。

「フランスにも桑畠があるんだ」というのがその時の正直な驚きであった。それほど、色といい、葉の形、葉脈のもたらす陰影のマチエールといい、桑と垣根栽培のブドウはディテールまで似ている（日仏で非なのに似ている例には、あん肝とフォアグラなどもある）。

期待できるのは、したがって、草原の復活だけではない。養蚕を重要な副業とした農村の景観も再生されないか。カルチャー・ポジティブも私は期待したいのである。

「フランスにも桑畠があるんだ」というのがその時の正直な驚きであった。それほど、色といい、葉の形、葉脈のもたらす陰影のマチエールといい、桑と垣根栽培のブドウはディテールまで似ている（日仏で非なのに似ている例には、あん肝とフォアグラなどもある）。

期待できるのは、したがって、草原の復活だけではない。養蚕を重要な副業とした農村の景観も再生されないか。カルチャー・ポジティブも私は期待したいのである。

「フランスにも桑畠があるんだ」というのがその時の正直な驚きであった。それほど、色といい、葉の形、葉脈のもたらす陰影のマチエールといい、桑と垣根栽培のブドウはディテールまで似ている（日仏で非なのに似ている例には、あん肝とフォアグラなどもある）。

期待できるのは、したがって、草原の復活だけではない。養蚕を重要な副業とした農村の景観も再生されないか。カルチャー・ポジティブも私は期待したいのである。

「フランスにも桑畠があるんだ」というのがその時の正直な驚きであった。それほど、色といい、葉の形、葉脈のもたらす陰影のマチエールといい、桑と垣根栽培のブドウはディテールまで似ている（日仏で非なのに似ている例には、あん肝とフォアグラなどもある）。

期待できるのは、したがって、草原の復活だけではない。養蚕を重要な副業とした農村の景観も再生されないか。カルチャー・ポジティブも私は期待したいのである。

「フランスにも桑畠があるんだ」というのがその時の正直な驚きであった。それほど、色といい、葉の形、葉脈のもたらす陰影のマチエールといい、桑と垣根栽培のブドウはディテールまで似ている（日仏で非なのに似ている例には、あん肝とフォアグラなどもある）。

期待できるのは、したがって、草原の復活だけではない。養蚕を重要な副業とした農村の景観も再生されないか。カルチャー・ポジティブも私は期待したいのである。