

ワイン醸造家への道・魅力 小諸のポテンシャル——可能性——

ワイン用ぶどう生産量が全国トップクラスの長野県。それはこの地域が降水量が少なく、日照時間が長く、朝夕の寒暖差が大きい気候と、水はけが良く土壌の質がワイン用ぶどうの栽培に適しているからです。千曲川ワインバレー特区（上田市、小諸市、千曲市、東御市、立科町、青木村、長和町、坂城町）により、小規模ワイナリーの集積によるワイン産地の形成が前進し、新たにワインづくりを始める人たちが増えています。今回の対談では、県外で活躍される数少ない女性ワイン醸造家の池野美映さんにワインづくりについて聞きました。

※小泉俊博（以下「小」） 池野美映（以下「池」）と表記。

小▼ なぜワインを自ら作るうと？

池▼ 編集者として働いていたとき、政財界、芸能界等様々な人に出会う機会が多く、皆さんキラキラと輝くものを持っていました。ある時、自らを振り返ったときに、それが私にとって「ワイン」だったのです。

小▼ 私も市長として仕事をしていく中で、輝いた人たちを目にしますので共感します。しかし、池野さんの中で「ワイン」だった理由は何ですか？

池▼ まず、自分の興味のあるもの

池▼ は何か考えました。私は自然が好きで、人の生き方やその話、また民俗学的な観点での文化にも興味があります。これらの「自然」「人」「文化」が融合するのが私にとって「ワイン」でした。

小▼ ワインはとても奥深いものですよね。同じ材料でも作り手が違えば異なる特徴が現れますよね。

池▼ ワインは人がつくるものだから、自然条件によって変わりますし、人の考え方でも大きく変わります。ワインづくり

小▼ 池野さんのワインはどんな風に飲んでほしいですか、またこだわりを教えてください。

池▼ 設立当初から自ら植えたぶどう

の道を選んだ一つには、やってもやっても到達できない深淵な魅力があったからです。ワインはその時に収穫したぶどうからしか醸せないので、毎年違う気象条件に対応していくため、終始緊張感を強いられます。ワインづくりの大変さや楽しさはそこにあります。30年やっても30回しか作れませんからね。

池▼ 池野さんのワインはどんな風に飲んでほしいですか、またこだわりを教えてください。

池▼ 設立当初から自ら植えたぶどう

の道を選んだ一つには、やってもやっても到達できない深淵な魅力があったからです。ワインはその時に収穫したぶどうからしか醸せないので、毎年違う気象条件に対応していくため、終始緊張感を強いられます。ワインづくりの大変さや楽しさはそこにあります。30年やっても30回しか作れませんからね。

