



東京で雑誌の編集者をしてきた岡本なるみさん。40代半ばで早期退職し、ワイン用ブドウの栽培を始めました。以前から植物が好きで、農的暮らしに憧れがあったという岡本さんは、雑誌の連載で日本ワインを取り上げた際に知った、東御市の千曲川ワインアカデミーに2期生として通いワイン造りを学びました。「いろいろ考えてしまうと、できない理由が思い浮かんでしまうので、あまり考えずに最初はとりあえず走ってみる」と始めたのがきっかけ。約30aの畑には、自身が好きなぶどうの品種がたくさん植えられています。一つの品種だけでは収量が足りず醸造ができないため、異なる品種のブドウを同時期に収穫して混醸するフィールドブレンドという方法で醸造をしています。「初めて醸造するときに、品

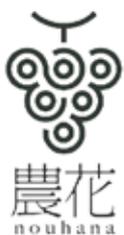
れ、小諸の注目を集める。自身も取り組む武藤千春が、

種ごとに仕込むと収量が足りずどうすればいいんだらうってテールドシエルの栽培醸造家である菜原さんに相談したら「全部一緒に仕込めばいいんですよ」って言われて。まさに目から鱗でした」と話す岡本さん。様々な熟度のブドウを全部一緒に仕込むことで味に複雑さが生まれるのだそう。自然を相手にすると、自分が求める条件が必ずしも揃っているわけではありませんが。その中で自分のできることをやっていく。造園をしたり、絵を描いたり、剪定したブドウの枝でリースを作ったり。暮らしの中にワインを取り込んで、「農ライフ」を実践する岡本さん。その魅力的な人柄や暮らしに心が温かくなりました。

#06



はら
きち
続こ



農花 nouhana

岡本 なるみさん

小諸市滋野甲（糠地区）

<https://nouhana.com/>