



めじかじ通信

航海-86

めじかじ市民記者ネットワーク

市民記者の目から見た「こもろ」を発信していくページです。ちょっとへんてこりんな名前「めじかじ」。意味は「め＝目」と「じ＝耳」を使って、発見への「かじ＝舵」をとろう。こうご期待！
またガッツのある取材記者を募集します。

▼問い合わせ先 企画課 情報戦略推進係

原材料は手塩に掛けたブドウのみ

ブドウ栽培農家ワイン醸造家

池野美映さん 田町出身・北杜市在住

池野美映さんの畑はJR小淵沢駅に程近く、四方に山並みを見渡せる所にある。3・6畝に三種のブドウを栽培し、毎年三種の無濾過ワインを七千本以上造る。使う農薬を極力減らし、畑の横のある醸造所で压榨から瓶詰めまでの工程を、土地の高低差を生かした自然落下によって行っている。池野さんの手法に信頼を寄せる人は多く、ワイナリーが公開される日には全国からファンが訪れる。「大変だが楽しい」と池野さんはブドウ栽培の繁忙期のほかは、一人で作業している。特に遅霜には孤軍奮闘だ。徹夜で焚火をし、熱と煙で花芽を守るといふ。

ワインの魅力には学生時代、バックパッカーとして外国を巡って出合った。ワインは多様な国柄や人柄そのもの。人と自然が造る嗜好品で、好みとは別に良さを認めるところが絵を見る楽しさに似ていた。社会人の経験を積み、思い出が醸し出すかのようにワイン醸造家への夢が生まれた。渡仏し語学学校を経て、国立モンペリエ大学ワイン醸造士専門課程を受験。定員40人中2人の外国人枠で入学した。大学合格の自信はなく、専門学校で学んで帰国するつもりだったので「生涯で一番の幸運」を感じたという。「幸運」は「苦行の始まり」でもあった。次の授業の教室がどこなのかを聞き取れない外国人には、教科書がなく自分でノートを作るしかない授業は辛かった。池野さんはフランス語で書かれた級友のノートを写し、インターネット上に公開されてる日本語の論文も読んで乗り切ることにした。生活するため必要最小限の時間以外はすべて勉強に当てたが、記述式問題には歯が立たず進



写真提供：ドメーヌ ミエ イケノ

級試験を落第した。二年目からは猛勉強の効果が表れ、筆記試験解答に数ページも書けるようになった。2005年に卒業、D.N.O.(フランス国家資格ワイン醸造士)を得た。この資格を手にした日本人は池野さんが7人目で、ワインに係わりがないまま入学して取得したのは日本人初の快挙だった。

2006年には桑畑だった土地を見つけて開墾・造成から始め、2011年に醸造所が完成して今日に至った。醸造学は無論のこと、生化学から土壌のことで経済、会計、マーケティングまで大学で学んだ成果だ。無用だったのはただ一つ、フランスの法律学だけ。

ワインの醸造には、土壌や温度や天気などの要素が複雑で奥が深く「いつまで経っても完成できないかもしれない」と思う一方で「そこが魅力でもある」と話す往年のバックパッカーは「自分にはやはり日本の文化が向いている」と茶道を始めて8年になる。茶道教授の免状も得た。日当たりに恵まれ雄大な景色に囲まれた土地で池野さんが目指すのは「八ヶ岳の四季を詰めたようなワイン」を造ること。ブドウ畑からはるか北に見える八ヶ岳連峰の輪郭が、ワインのラベルに刻まれている。

(取材・文 佐藤 万千子)

ゆらさんの四季の薬膳

おはぎには先人の知恵が

3月21日は春分の日。お彼岸といえばおはぎですが、地方によってはぼたもちと呼ぶところも。呼び名の由来は、春に咲く牡丹、秋に咲く萩にちなんで名づけられたといわれています。仏さまに備える餅になぜ小豆が使われたのかは推測するしかありませんが、小豆には体内に溜まった熱をとったり、毒素を外に出す働きがあります。春は冬の間に溜まった不要物を、秋は夏の名残の熱を小豆がとってくれることを昔の人たちは経験から知っていたのでしょう。

小豆は食物繊維が豊富なのでなく、大豆サポニンには発がん抑制作用があることが知られています。薬膳では腹水や下半身のむくみ、かゆみを伴う発疹などに利用しますが、小豆を煮るのが面倒という人のために、今回は小豆茶を紹介します。洗って拭いた小豆はフライパンで15分ほど煎ります。これを保存し、熱湯を注いで飲むだけ。色が出ないときは、加熱するときれいなピンクに。お試しを。

(国際中医薬膳師 小清水由良)

