

## NEXTステージは よき理解者とともに

### 農芸化学への憧れ

ワイン造りをしているのはいくつかの出会いがあったからです。私は農芸化学科の出身ですが、農芸化学に興味をもったきっかけは2つあります。

まず高校時代、当時読んだコミック誌の連載で鈴木梅太郎先生のエピソードを読んだことです。先生は農芸化学の教授でした。ビタミンB<sub>1</sub>の発見後、最初は臨床試験ができなかったことや、合成清酒を開発したことが紹介されていました。2つ目は高校生の頃から星新一さんのショートショートが大好きで、彼が農芸化学科卒であったこと。当時はバイオや生命科学が目立っていた時代です。東大の農芸化学に憧れた理由でもあります。

2年浪人して理科II類に入学。大学1年の夏休みに「青春18きっぷ」で京都と奈良を一人旅しました。旅の友にと選んだ1冊に坂口謹一郎先生著『日本の酒』がありました。先生は農芸化学科の名誉教授です。微生物学の専門的な内容と文学的な表現の本

を面白く読み、微生物学やお酒に興味をもちました。無事農芸化学科に内定し、弥生キャンパスに通うこととなりました。研究室配属後に知ったのですが、星新一さんは微生物利用学（現・応用微生物学）研究室の先輩でした。

### ワインを志したワケ

大学4年の時、学園祭“五月祭”の利き酒大会の実行委員長になりま

した。全国の酒蔵から提供された清酒や焼酎を来場者に利き酒してもらうイベントです。同級生は80名ほどでしたが、誰もやらないので立候補した次第です。酒蔵への依頼、お酒の保管などはチームを組んで準備し、終了した時はとても達成感がありました。この経験のおかげで、積極的になったように感じています。

大学院進学が決まっ

たある日、東京都酒造組合から「全国きき酒選手権」への出場依頼が舞い込みました。実は、日本酒センター（当時・銀座）の利き酒体験コーナーで何度か満点を出している、それが組合の方の目に留まったようです。東京都の代表として出場し、結果3位に入賞してしまいました。懇親会で他の入賞者から「安蔵さんはどんなワインが好きですか？」と聞かれたのですが、当時はワインをよく知りませんでした。

その後、情報誌でワインのテイस्टینگが学べる講座があると知り、週1回アカデミーデュヴァンへ通いました。多種多様なワインの奥深さに触れ、すっかり魅了されてしまいました。「ワイナリーに

二人三脚の妻  
正子さんと。



就職したい。それも研究ではなく現場でワインを造りたい」と思うようになり、メルシャンを志望しました。

### 恩師との出会い

入社するまで、ラボ中での「発酵」は、他の微生物と混ざらない純粋培養しか経験がありません。お酒は無菌状態で発酵するわけでないので、純粋培養はありません。初年度の仕込みではそんな発見がありました。

ワイナリーに配属されて間もなく、メルシャンで顧問をされていた大先輩、浅井昭吾氏と出会いました。氏は日本のワイン業界を牽引し“現代日本ワインの父”とも言われた方です。出張で山梨にいらっしゃる度に独身寮に泊まられました。月に1回、半年間ほどですが、読んだ本の話やそれについての感想とか、浅井さんとお話するのは得難い時間でした。

その後も氏と交流を続け、時には鼓舞されながらワインの歴史や哲学を学びました。ワイン醸造家としてのあるべき姿を教わったことは、私の大きな財産となっています。

『日本は雨が多いからワイン造りは難しい』と言いついで先に出るようではダメだ。その前に、海外ワイン産地の人が驚くくらいの努力をしなければ』と言われました。「日本でもこだわるところまでこだわる事だ」

なるほどと納得しました。浅井さんの力強い言葉に勇気づけられ

たワインの造り手たちは多いと思います。

### 理想のワイン造りを目指して

日本のワインを海外のワインの品質に負けない域までもっていくのは、原料にこだわらないといけません。ワインの品質はブドウの質で決まり、個性をどう生かすかです。そのためには秋の収穫時期まで、できる限り成熟させることが大事です。ブドウは果物なので、熟すことによってはじめて、品種の良さができます。

妻も醸造家です。リタイアしてから二人でワイナリーを始めようと思っていたのですが、妻が2014年に乳がんの手術をしたのをきっかけに、前倒しして2022年に「Cave anワイナリー」を設立しました。妻一人で栽培・醸造をしています。小規模ですが、山梨市のテロワール\*を反映した日本ワイン、日本人の食にマッチしたワイン造りを目指しています。私もリタイアしたら本格的にワイナリーの一員として参加するつもりです。

### Profile

1993年農学部農芸化学科卒、95年大学院農学生命科学研究科応用生命工学専攻修了。メルシャン入社後、勝沼ワイナリーで製造・技術を担当。本社品質管理部長、シャトー・メルシャンGMを経て、現在メルシャン（株）エグゼクティブ・ワインメーカー。2009年より農学部食品微生物学の講師も担当。著書に『5本のワインの物語』（2022年イカロス出版）など。



日本の食のレベルはとても高い。これからは風土の個性を生かした「日本の食」にマッチするワイン造りをしていきたい。