



高い志のもと、日々“キラリ”と光る活動をしている人たちがいる。
”黄金の郷“いわて平泉を支える、魅力溢れる”こしえるびと“のメッセージをシリーズで紹介していく。

平泉の地で 一からワイン造りに挑戦

平泉町平泉
関根康之 さん

ワインへの思い

梅雨の合間のまぶしい太陽が照りつけるブドウ畑。ブドウの木が日の光を浴び、葉の緑も色濃く順調な生育を見せている。平泉の地でブドウ栽培とワイン作りを始めたばかりの関根康之さんは、東京生まれの東京育ち。大学卒業後、都内の企業に勤めていた関根さんだが、興味を持ったワインにのめり込み「ワインを深く学びたい」と退職。フランスのボルドーに留学した。4カ所の醸造所で6年間、ボルドー大学の醸造学部で3年間、テイスティングと醸造を学ぶうちに「自らの手でブドウを栽培し、ワインを造





シードルを薦める関根さん（道の駅平泉にて）

りたい」という夢にたどり着いた。「ワインの魅力は、食事と合わせやすく一緒に楽しめること」。ワインは関根さんの人生になくてはならないものになった。

出会いと決心

帰国して就農先を探していた頃、都内でパン店を営む知人が小麦の仕入れ先である「農事組合法人アグリ平泉」を紹介してくれた。関根さんの思いに法人側が快諾。「こ

こで一からワイン造りに挑戦する」と決心した。2016年、平泉町に移住し法人で働き始めた。3月にブドウの苗木330本を定植。今年は木を成長させるために実は付けない。5月から1カ月ほどかけて、木としっかりと向き合いながら全ての実を摘み取った。

法人が以前使っていた事務所を改築して醸造施設を整え、17年1月に醸造免許を取得。3月にリソゴが原料の発泡性ワイン・シードルを仕込んだ。まだ寒さが残る平泉、発酵温度を確保できるか、不安の中での作業となった。「秋に仕込む方がいいかもしれない」一つ一つ課題を乗り越え、製造方法を確立していく。

挑戦

ブドウの収穫は19年頃

から始め、醸造を経て19年度中に初めての自家栽培ブドウを使った自家醸造ワインができる見通し。「ワイン造りに挑戦できることに喜びを感じる」と夢が膨らむ。今年は一関産のブドウを使ってワインを仕込む計画。シードルも秋から仕込みを始め、目標製造本数は6000本。「まだ1年目。とにかく挑戦し続けるしかない」。目標を高く持ち、自分を奮い立たせる。「岩手は米どころで、ワインへのなじみはまだ薄い」。ワインに慣れ親しんでもらえる日のため、今日もブドウと向き合う。

——「地域の耕作放棄地の解消に貢献したい」。関根さんのワインへの挑戦は新たな目標へとつながり、膨らんでいく。

PROFILE

関根 康之さん (44)

Yasuyuki Sekine

平泉町平泉

1972年東京都生まれ。都内の大学を卒業後、食品卸会社勤務を経てフランス・ボルドーに留学。4カ所の醸造所、ボルドー大学醸造学部でワインのテイastingと醸造を学んだ。2016年平泉町に移住。農事組合法人アグリ平泉でワイン醸造を担当している。

私の一品



シードル

今年初めて仕込んだシードル（リンゴを醗酵させて作った酒）。右の「東稲山麓ワインシードル」は平泉町産ふじの酸味を生かし、「平泉りんごワインシードル」は一関産のリンゴを使って辛口に仕上げた。