

# 収穫研修レポート

2014年10月27日（月）に約2時間程バスに乗り、明野・ミサワイナリーへ収穫研修へ行ってきました。いつもお世話になっている元農場長の赤松さんに出迎えていただき今回の研修では2班に別れ、午前と午後で別々に選果作業と収穫作業を体験をすることになりました。今回、私がいたグループは午前に選果、午後に収穫作業の流れで体験させていただきました。

今回選果の作業をしたのはカベルネ・フラン。

まず選果作業前に収穫作業で採ってきた葡萄の房を、機械で除梗作業をします。



※写真の赤丸で囲った挿入口から採ってきた葡萄を入れ、果梗と果実に分けます。

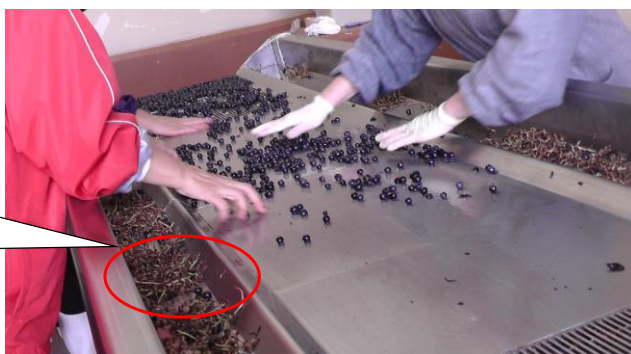
次に、この取り除いた果実を選果台の上に、薄く並べて選果をしていきます。選果台の両脇に作業員が数人ずつ並び、目視あるいは手触りで未熟果や腐敗果、病果や赤い果実を見つけ出して取り除きます。

（今回は足元にバケツがあり、赤い果実はバケツに入れ、ロゼを作る材料にするそうです。）

取りきれなかった果梗の切れ端や葉やブドウ果実以外の物体が混入していればもちろん取り除きます。

選果作業は約2時間程でしたが、作業中は水や汁で指先がかじかみ、長時間腰を曲げて身を乗り出した作業、収穫で取り切れなかった病果や果梗を取り除いていくのを、全て手作業かつ目視で丁寧にやっていかなければいけない大変な作業でした。

この時、選果中に醸造所の方に聞いたお話では、収穫が多いときには朝8時から夜の10時までこの作業をすることがあるそうです。



取り除いた果梗や病果は両脇にある、ここに入れます。

その後、バスに乗りレストランで昼食を取り、またバスに乗って畑のほうに移動し、赤松さんから収穫の説明を聞き収穫作業を始めました。

この畑では高畝栽培（リッジ・システム）により育てたカベルネ・フランを収穫しました。高畝栽培とは普通の畑より地面が盛り土になっており、根が高いところにあることにより、水はけが良く、排水性を向上する方法とのことです。

収穫も全て手作業で一つ一つの房を手にとり、病果等がないか丁寧にすばやくチェックをして病果や潰れてしまっている果実を取り除いて収穫していきます。



赤松さんに聞いたところ  
今回収穫をした葡萄は大体、約2016年頃にワインになるとのことです。



上記写真左が果梗から枯れてしまった房、右が健康な房です。

赤松さんに確認しながらも順調に収穫を進めていくオザミスタッフ達…



収穫が終わる頃には日も暮れてきてましたが、南アルプスの山々と雲間からこぼれる光の奇跡的に美しい風景を見ることが出来ました！  
山梨明野の空気の綺麗さを感じられました。





# 参加者の感想

※順不同、それぞれのコメントの一部を抜粋

パニユル上野 納堂店長

収穫作業では、ワインは、工場から生まれるのではなく、畑から生まれる農作物であることを実感すると共に、ブドウ栽培における明野地区の優位性を収穫したブドウを直接見て触れることによって身を持って感じることができました。今回の研修で獲った2014年のピンテージワインが今から楽しみです。

パニユル上野 関口さん

今までこのような体験をしたことがなかったので、とても良い経験になりました。ワイナリーの方のワインに対する愛情の深さが美味しさの秘訣なのだと改めて分かりました。

オザミ59 岩間さん

レストラン等では自分自身でワインを造って売っているわけではないので、少しでもそのワインがどういう風に、またどういう思いで造られたかを感じながらまたそれを飲むお客様にも伝えていければと思います。

オザミ59 荒川さん

今回の収穫研修では、収穫だけでなく、選果もさせて頂き大変勉強になりました！少しの時間だったとしても、ワイン造りに関わる作業を実際に体験することによりワインに対する理解や愛が深まりました！

オザミ59 石毛さん

収穫も選果もどちらもひたすらと続く単純作業だが、すごく大変で重要な作業、貴重な体験ができた。本当に貴重な体験をありがとうございました。また機会があったら参加したいです。

オザミ59 菊地さん

ここでできるワインだけでも多数種類があり、世界中で造られているワインは膨大。それぞれのこだわり苦勞からできたワインを提供する私たちはそれぞれの造り手の思いもしっかり理解してお客様に説明できなければと改めて実感しました。

パニユル銀座 田口さん

毎日美味しいワインを造る為がんばっていらっしゃる、大変貴重な体験研修を経験できたことに感謝します。よりワインへの気持ちが強くなりました。

パニユル銀座 遠藤さん

今回、初めての収穫研修に参加させて頂き大変勉強になりました。ワインを造る事がどんなに大変なことなのか体験することが出来ました。また、これからもこのような機会があれば積極的に参加していきたいと思えます。

パリのワイン食堂 白石さん

前回の剪定研修でワイン二度目のミサワイナリー訪問でしたが、とても勉強になりました。次もあれば是非参加させて頂きたいです。ありがとうございました。

ヴァンピックル丸の内 岸本さん

今までは本などで覚えてきた知識や生産者の想いも、これだけの手がかかって造られているのだと、とても重く感じました。だからこそ1000円のワインも1万円のワインもしっかりとお客様に伝えられるように、努力したいと思えました。

ブラッスリー・ソラマチ 小林さん

今回初めてワイナリーにて収穫やワインができる工程を見学させていただきましたが非常にいい経験になりました。このような場を設けていただきありがとうございました。

事務所 柳沢

約2時間程でしたが実際に体験をしてみて、選果や収穫の全て手作業という大変さ…そして、これらの作業を全ての畑で行なうワイナリースタッフの皆様のご苦勞を身に染みて感じました。

お忙しい中、このような貴重経験をさせていただいた  
ワイナリーの皆様、オザミの皆様、  
本当にありがとうございました！