

世羅
LOVE WINE!
YUKIYASU MINORU



ゆきやす みのる
行安 稔さん

1977年岡山県倉敷市生まれ。広島市内で就職し結婚し、田舎で子育てがしたいと思うようになり、2005年、妻の故郷である世羅へ「嫁ターン」。せらワイナリーに就職し、ワイン醸造に関わり、2007年からは醸造長を務める。

梨が有名な世羅で、さらなる農業振興と観光振興を目指し、2006年に開園したせらワイナリー。短い醸造の歴史の中、コンクールの受賞を果たしている。2010年からは世羅産のブドウのみを使用して醸造している。そんなせらワイナリーの造り手は、相当なワイン通に違いなし。事実を確かめるべく、醸造長に突撃インタビューを敢行!

ゼロからの手探り醸造秘話

醸造長の行安稔さんに、まずはワイン醸造を手掛けるようになったきっかけを尋ねた。「幼い頃からロケットが好きで、電子系の仕事に従事していました。田舎で子育てしたいと思い、妻の両親のいる世羅へ転居することになり、早く世羅という地に馴染みたいなどと思って就職したのが、開園を目前に控えたワイナリーだったんです。」新天地の世羅に溶け込みたいという一心だった。

「しかし、それまでワインなどほぼ口にしたことはありませんでした。もちろん醸造の知識も経験もゼロ。『半年後にワインを

販売しないといけないのだ』という使命のもと、まさに手探りでワイン造りに励みました。」
えっ? ワインを飲んだことがないのにワイン醸造?!

農家と共に生み出す「世羅らしさ」

初年度は経験者の指導の下、醸造に励んだが、翌年からは一人。迷っている暇はなかった。パートナーというべきブドウ農家は、行安さんを受け入れ優しく見守ってくれた。数軒しかなかったブドウ農家は、いつしか20軒に、ブドウ畑も60カ所にまで増えた。

「ブドウ畑に向かいながら農家さんたちと話すうちに、まるで我が子のようにブドウの成育を見守り慈しむ農家さんの深い愛情が伝わってきて『ブドウのことは農家さんに任せよう。私は最高のブドウから最高のワインを造ればいい』と思ったんです。」

同じ品種でも、ブドウの産地が違えばワインの味も変わる。同じ産地のブドウでも、醸造者が違えば味も違う。行安さんの目標は、ブドウの味をそのまま生かしたワインを造ること。世羅らしいワインだねと言われるのが一番うれしいそうだ。

「感謝の気持ちを還元できるのは、やはり良いワインを造ること。評価をいただけただけならワインの単価が上がりますが、世羅町やブドウ農家さんに利益をもたらすことができます。ワインを、梨や花に負けない世羅のブランドにしたいですね」と意気込む。

愛すればこそ、ブドウも応える

毎年9月以降、随時ブドウが収穫される。ブドウの熟れ具合と、収穫のタイミングを見極め、醸造のスケジュールを調整する大仕事が続いている。

「ブドウを仕込んだタンクを見ると、私にブドウを託してくれた農家さんの顔が浮かびます。朝、ブドウの香りをかぐだけで、酵母の活動を感じられるようになりました。」
世羅町外から来てゼロからスタートした。「ワインを飲んだことがなかった」新人醸造長は、今やすっかりワインにのめり込み、新たな産業の軸を作り出している。そこには、ブドウと対話するほどの深い愛があった。「ワインしか飲まない醸造長」、ありがたいですよね。」

ワインを飲んだことのなかった私が今はワインばかり愛飲しています。



収穫前になると、町内のブドウ農家20軒、ブドウ畑60カ所をすべて回ってブドウのチェック!



「ワインで世羅と繋がることができました。これからは、ブドウ農家の後継者不足という問題解決にも尽力したいです」

**愛してるぜ!
must have!**



ワインオープナー

フックが2つ付いているダブルアクションのワインオープナー。「疲れない、使いやすい、抜きやすい。今まで何種類と使ってきましたが、やっとこれだ、というものを見つけました」

LOVE WINE!

I ♥ MIHARASSE



国産ワインコンクール2012金賞を受賞作。せらワイナリーの名を広めてくれた、大切なワインは今も手元に

SPOT DATA

せらワイナリー
☎ 0847-25-4300

△ 世羅郡世羅町黒淵 518-1
◎ 3月～12月は9:00～17:00、1月～2月は10:00～16:00
※ ワインは、せらワイナリー内「ワイナリーショップ」で購入可能
<http://www.serawinery.jp/winery.html>



「醸造見学」では、実際のタンク詰め、瓶詰めラインを見学でき、ワイン造りのプロセスを学ぶことができる