



セントラル・オタゴ レポート

—ニュージーランドのオーガニック栽培事情—



麦が植えられたビオディナミの畑。ブドウの周りは耕作により除草され、土壌はフカフカ。麦は刈られそのままマルチ(根覆い)となる。



同じビオディナミの畑。こちらにはマスタードや豆類の花が咲き乱れ、益虫を誘う。またこれらは根に根粒菌を宿し、土壌に窒素を還元する。

今回はニュージーランドにおける、オーガニック(有機)のブドウ栽培についてレポートしたい。

活況を呈した

「オーガニック・ワイン・フューチャー」

少し前になるが昨年7月9日、NZオーガニックワイン生産者協会・OWNZ(Organic Winegrowers New Zealand)の主催する全国的なイベントが南島マールボロにおいて2日間に渡り開催された。題して『オーガニック・ワイン・フューチャー』。国内のオーガニック栽培に係る理解を深め、導入を促進するためのイベントだ。

これまでにも地域毎で個別に講習会やイベントが行われてきたケースはあるが、このような全国的な規模での開催は初めてで、250余の生産者が参加し盛況を博した。世界的なオーガニック栽培への関心は当地ニュージーランドでもご他聞に漏れず、少しずつではあるが確実にその数が増えている。OWNZ曰く、「クオリティ重視のワインを造るため出来る限り自然な方法を追求した結果」、ということである。2008年12月の時点で50余りの生産者が完全にオーガニックに認定または移行中、面積にして530ヘクタールを数える(*1)。



慣行農法の畑。除草剤の散布により土壌表面は剥げあがり、コチコチに固まってしまっている。

イベントには大手のモンタナやペルノーリカルドなども参加していたが、モンタナでは畑の一部をオーガニックに転換しており、慣行農法(*2)区画のブドウとはキュヴェを分け、オーガニックのキュヴェでは醸造の際にもなるべく添加物を減らすワイン造りをしているということだった。また、イベントでは様々のリサーチや研究成果についても発表があった。畑にブドウだけを植える単一栽培(monoculture)を良しとせず、畑の畝に他の植物を植えることにより土壌の成分のバランスを整えるやり方、殺虫剤で虫を殺すのではなく逆に他の虫の天敵として有効に生かす方法、等々。更にビオディナミ農法(*3)や公的認証制度等についても言及され、また、慣行農法と比較してその人件費の増大から、通常、コスト高になると考えられがちなオーガニック栽培が、やり方によってはコスト安に仕上がる場合もある等、興味深い内容が盛りだくさんであった。

セントラル・オタゴでは、今。

ここセントラル・オタゴでも、フェルトン・ロードのようにビオディナミを既に実施、認証も取得し成功しているワイナリーを始め(*4)、オーガニックまたはビオディナミに移行中のワイナリーが徐々に増えて来ている。幸い、乾燥した雨の少ない地域であるため、比較的病害なども少なく、よりオーガニックに取り組みやすい地域といえる。2年ほど前から地域の生産者を集めてオーガニックへの移行促進プログラムが発起され、30以上の生産者が数度にわたるプログラムに参加している。内容はというと、雑草の処理や害虫のコントロール、堆肥の作り方、マルチ(根覆い)など。机上の議論だけに陥らず、実際に畑に出て、トラクターで雑草を刈るデモを見たり、ワイナリーで醸造時に廃棄される

ブドウの皮や種、牛糞などを使い、参加者自らシャベルや鋤を握って堆肥を実際に作ったり。

オーガニックのブドウで造ったワインすべてが無条件に美味しいというわけではないだろうが、化学肥料や殺虫剤、除草剤等の農薬使用を減らし、畑が本来持つ地力を高めようとする考え方、行為は健全である。そして、結果的により自然で質のよいブドウを育て、更にはより良いワインを造ろうという試みであることには間違いない。大いに賛同したい。

*1 1年経った今では1,000ヘクタールほどに増えているとのことである。

*2 慣行農法 : 化学肥料、農薬、除草剤等の使用を許容する従来型の農法の総称。

*3 ビオディナミ(バイオダイナミック)農法 : 20世紀初頭にルドルフ・シュタイナーが提唱した農法。有機的なアプローチをベースとしながら、天体の運行サイクルを農業活動に反映させ、天と地のエネルギーの活用による地力の回復、植物の潜在力活性化を目指す。プレパレーションという特別な調合剤を使用する。

*4 フェルトン・ロードは2009年にデメテルの認証を取得した。



佐藤嘉晃(醸造家)



大手銀行を退職後、ワイン造りのためニュージーランドへ渡る。フェルトン・ロードを経て、ブルゴーニュのドメヌ・ピノー、アルザスのドメヌ・ピエール・フリック、ドイツのベルンハルト・フーバー醸造所等ヨーロッパでも研鑽を積む。現在マウント・エドワード勤務。当社勤務の傍ら「Sato Wines Ltd.」を設立し、2009年より自社ワイン造りも行う。1971年大阪生まれ。