

地域の食文化

食 - 食べられる野草

飲 - 埼玉ワイン

国際・文化学部 A班

<p>活動内容 まえがき § 野草G 1、はじめに 2、野草生育調査と採取 3、調理・試食 4、保存方法の一考察 5、採取に当たり注意する事 6、野草についてアンケート 7、課題を終わっての感想 8、終わりに</p>	<p>§ ワインG 1、はじめに 2、ワインGの活動記録 3、ワインの歴史と消費 4、埼玉ワイン 5、埼玉ワインの取材から 6、ワインの試飲アンケート 7、課題を終わっての感想 8、終わりに A班のまとめ</p>
--	--



氣賀澤豊 柴崎慎一(S.L) 渡邊千尋 山田いづみ 木澤静枝 北村雪枝
澤田昌人 草場茂憲 田川輝人 (T.L) 岡野一い 板倉久美子

まえがき

世界の食料事情は人口の急激な増加・地球温暖化異常気象による不作・バイオ燃料への転換等により危機的状況を呈している。日本の食料自給率は低いにも関わらず関心が薄く、飽食の生活にどっぷりと浸かっているように思われる。このような状況に鑑み我々を取りまく食文化に触れてみた。

それは我が国の四季の変化による気候風土から、多種多様な食材が生まれ恵まれた環境でこれを上手に利用し、素材の味を大切にす文化が生まれ受け継がれてきた。そこで身近な地域の食文化としての「食べもの」「飲みもの」を課題とした。

○ 食べもの — 古来から食文化として受け継がれてきた「食べられる野草」

○ 飲みもの — 古代ローマ帝国からの歴史を持つワイン「埼玉ワイン」

このふたつのサブテーマで、調理・醸造・保存など“なぜ・どうして”の疑問を探求するため「採って（現場）・見て（現物）・食べて飲んで（現実）」の三現主義で取り組み温故知新の考えで探求する事とした。

§ 野草グループ（以下 G と表記）

1、はじめに

近年、私たちは一年を通していつどんな食材でも入手が出来、自然と季節との関わりを余り感じなくなっている。技術進歩の恩恵であると共に、自然と共生していることを忘れていることでもある。

しかし、人間は本来自然に守られて生かされて来たことで今がある。そこで先人の知恵と自然の恵みをこの機会に見直すことにした。

食材の中で通常、食品スーパーでは余りみかけない物で食べられていない物だが先人達は大事にしてきたもの、それを我々は身近に「食べられる野草」と称して研究に取り組んでみた。

活動スローガン

楽しく学ぼう

活動のテーマ選定に当たり野草の採取と調理試食だけでは面白みに欠けると話が出て、では古人の野草（若菜）摘みの歌でも思い出しながら早春の野辺で楽しもうとなった。

中学生の頃に誰でもそらんじた三首を思い出しながらほんの一時優雅な楽しい気分浸った。

君がため春の野に出でて若菜摘む

わが衣手に雪は降りつつ

高貴な方

石走る垂水の上のさわらびの

萌え出づる春になりけるかも

高貴な方

春日野の若菜摘みにや白妙の

袖振りはえて人の行くらん

古今和歌集

2、野草生育調査と採取

(1) 市内近郊で野草採取と調理試食 24年3月23日(金)

我々が取り組む課題は季節に沿って活動する項目が主のため、定められた日程には早いですが近郊には春の訪れを告げる野草が早くも育っている、活動の2回目となる採取とそれの調理試食を行った。

- ① 松山城跡前の市野川河川敷き堤防でカラシナ・サンガイソウ・タンポポ・ノビル、知り合いの耕地でハコベ・ゴギョウなど採取。
調理試食は学園の野外炊飯場を借りて行った。
- ② カラシナ・サンガイソウ・タンポポなどは十分な量があったが他のものは収穫量が少なく生育地・形を見るに留まった。

(2) 国際文化交流会に参加 24年4月7日(土)

「国際・文化学部」の国際交流会が企画され、我が「野草G」も参加した。学園の多目的広場の満開の桜の下で【ALT】(Assistant Language Teacher)の方たちを招き学部のメンバーも多数参加しての行事となった。

日本的料理の弁当や汁ものと野草G手作りの「よもぎもち」を作り、日本の季節を味わう食文化を紹介した。「よもぎもち」は【ALT】の方に喜んでもらった日本のスイーツであった。天候にも恵まれ、桜の花びらが舞う中で会場は招待者・学部参加者互いに童心にかえり、和気あいあいと一時を有意義に過ごした。

(3) 山里NPO法人【ときがわ山里文化研究会】との交流 24年4月28日(土)

ときがわ町大野七重地区で、山里の春の恵みの山菜ワラビ・タラの芽・ゼンマイ・コゴミ・ウド・フキ等貴重な旬の山菜の味を楽しんだ。「ときがわ山里文化研究会」の50数名の方々と山菜を採り、それらをテンプラ・オヒタシ・スノモノとピザを作り貴重な体験をした。手作りのピザ窯で大量に焼きそれは圧巻でした。

交流の中で、源流の森作り、雑木林の下草刈など山里を元気にする事業の説明あり、山里保存の大切さを知った。

(4) タケノコの採取と調理試食 24年6月22日(金)

- ① 採取は旧R407下方の都幾川河川敷、小雨の中であったが十分な量が採れた。
- ② 市民活動センターの調理室で、A班全員でサシミ・テンプラ・煮付け・中華炒め・丸焼き・タケノコ飯・味噌汁と多様な料理ができた。
- ③ 試食は晴れ上がった隣接屋外広場で、盛夏の陽光を浴びながら楽しく行った。


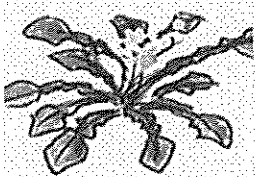





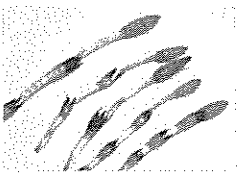

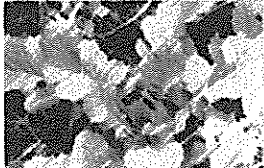
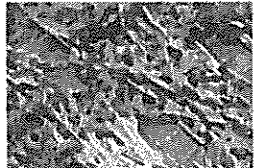
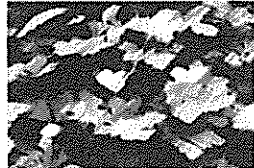
(5) 川魚料理を堪能 24年7月13日(金) 農林公園近隣川魚料理店

専門店では日本人のたんぱく質の原点を味わい堪能した。「鰻の蒲焼・鯉のあらゐ・なまずのテンプラ・鮎の塩焼き・どじょうの柳川鍋・小魚のから揚げ」など、日本古来の川魚食文化に触れた。

(6) 野草生育調査と採取 (前記以外)

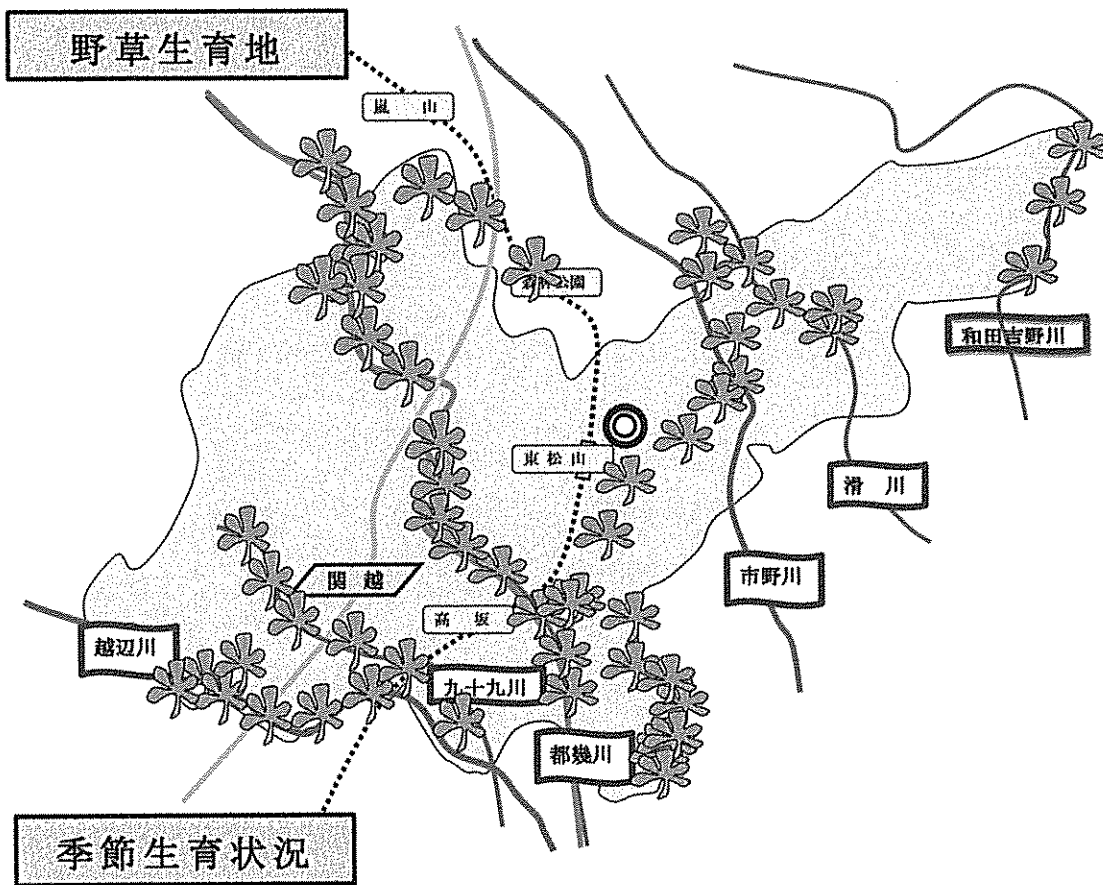
No	月/日	活動項目		活動内容、採取品名	活動場所
1	2/26	野草採取	早春の野草について基本的知識と採取	カラシナ、セリ、ナズナ、ゴギョウ、ハコベラ、ホトケノザ、スズナ、スズシロ	野本都幾川土手同耕地
2	3/30	野草栽培園見学	野草栽培の現状見学	フキノトウ、ノビル、ヨモギ、タンポポ、アザミ、ミツバ、カンゾウ、タラノメ	某嵐山農園
3	4/22	東秩父JA山菜祭りで扱われている野草調査		ヤマウド、ワラビ、セリ、コゴミ、ノビル、タラノメ、フキ	東秩父JA販売所
		野草採取	付近の河川敷で採取	セリ、クレソン、ナノハナ、ノビル、カンゾウ、ヨモギ、ニリンソウ、スイバ、イタドリ	販売所前の河川敷
4	4/22	野草栽培園見学	3/30見学時より成長著しい	3/30以外にアケビの芽、スイバ、イタドリ	某嵐山農園
5	5/11	野草の専門家による案内		平地でみられる野草、樹林にあるもの、高所から移植したものなど40種ほど見学	東秩父村某山菜料理店
		職人料理を味わう		タケノコの煮物(サンショ芽添) サラダ(ミズナ、タマネギ、レタス) フキの煮付、サンショの漬物、アケビノ芽マヨネーズ和え、テンブラ(クルミの芽、ヤマウド、フキノトウ、タラノ芽、クレソン) 鱒の照り焼き、イワナのから揚げ、日本そば、他	
6	6/12	埼玉県水産研究所	埼玉県水生植物と淡水魚の調査		埼玉県水産研究所

(7) 採取野草の図(主なもの)

			
セリ	ナズナ	ゴギョウ	ハコベラ
			
ホトケノザ	スズナ	スズシロ	ツクシ
			
サンガイソウ	カラシナ	ワラビ	ニリンソウ

(8) 市内の野草生育地と季節生育状況

市内には多くの河川があり堤防・河川敷には季節により豊富な野草が成育していて手軽に採取できる。



生育地	季節 月												
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
河川敷	カラシ	カラシ	カラシ	カラシ ナノハ	ナノハ	ダケノコ							カラシ ナ
				スイバ	スイバ	ゲンノショウコ							
					イタドリ								
耕地の土手				ノビル カンゾウ	ノビル カンゾウ								
				アブ	アブ								
				ヨモギ	ヨモギ	ヨモギ							
水路、湿地			セリ	セリ	セリ								
			クレソン	クレソン	フキ	フキ							
			フキノトウ	フキノトウ	フキノトウ	フキノトウ							
			ミツバ	ミツバ	ミツバ								
森、樹間				ニリンソウ	ニリンソウ	ドクダミ							
山間部					タラノ	タラノ							
					ゼンマイ	ゼンマイ							
					ヤマウド	ヤマウド							
					ゼンマイ	ゼンマイ							

3、 野草の調理・試食

(1) 通常の野菜類の調理とはあまり変わらず出来た。

- ① 調理法・調味料・副材料など通常の調理と変わらないが、アク（灰汁）ぬき剤など頻度高く使用する。
- ② 調理器具は通常使用の鍋・釜・刃物類など。
- ③ 多くの材料が早春から初夏に採取されるものであり、見た目の量が少ない、揚げ物にするとアク抜きの手間が省け又ボリュームが出て好都合である。
- ④ 食感は多少の苦さ・辛み・歯ごたえ等と特有の香味もあり、通常の野菜類にない味が楽しめる。

(2) 野草採取と調理状況

			
2月都幾川河川敷	2月都幾川河川敷	3月市野川河川敷	3月学園炊飯場
			
4月市野川堤防	4月ヨモギもち	4月ヨモギもち	4月国際交流
			
4月国際交流（料理）	4月NPO交流	4月NPO交流	4月NPO交流
			
5月職人料理	5月職人料理	5月職人料理	6月タケノコ料理
			
6月タケノコ料理	7月川魚料理を味わう	7月川魚料理を味わう	7月川魚料理を味わう

(3) 採取調理し試食した野草

No	野草名	料理名称	料理方法	食べ方、調味料	◎=調理 試食実施	特記事項
					◆=経験 者書物	
1	アカザの葉	オヒタシ	サツ茹で冷水に放す	花鏝と醤油	◎	奈良時代から食されていた
2	ウコギの葉	オヒタシ	サツ茹で冷水に放す	醤油	◆	棘を取り除く
3	ヨモギ	よもぎもち	茹で餅米と合わせつく	餡 きな粉 ゴマ	◎	古事記にも記述されています
4	ノビル	酢味噌和え	適当な長さに切る 茹でる	酢、砂糖、味噌	◎	
5	ヤマウド	酢味噌和え	皮を剥ぎサツ茹でる	酢味噌で和える	◎	タケノグサに似ているので注意
6	ノカンソウ	オヒタシ テンプラ	サツ茹でる 低温で揚げる	天つゆ	◎	
7	セリ	オヒタシ 胡麻和え	サツ茹で冷水に放す	胡麻 醤油 砂糖	◎	猛毒のドクゼリに注意
8	クレソン	サラダ オヒタシ テンブラ	サラダ=生 サツ茹で 冷ます	ドレッシング 醤油	◎	
9	ニリンソウ	オヒタシ タマゴ トジ カラシアエ	サツ茹で冷水に放す	卵辛子砂糖醤油	◆	葉の形がトリカブトに類似の為注意
10	フキノトウ	スノモノ テンプラ 味噌和え	サツ茹で冷水に放す 低温で揚げる	醤油 酢味噌	◎	
11	ツクシ	油炒め 卵とじ お ひたし 辛し和え	袴を取りしばらく水 にさらす	油卵胡麻からし 醤油砂糖	◎	
12	ハコベ	スノモノ テンプラ	サツ茹でる 低温揚げ	酢 天つゆ	◎	
13	タンポポ	三杯酢薬 オヒタシ 和え物	サツ茹で 低温揚げ	酢 砂糖 天つゆ	◎	ライオンの歯、牧童の時計の愛称
14	ナノハナ	テンブラ 三杯酢 オヒタシ 漬物	低温揚げ サツ茹で	塩 酢 天つゆ	◎	
15	ギョウジャニンニク	オヒタシ バター 炒め 卵焼き	サツ茹で冷水に放す	バター、卵	◎	猛毒のスズランに類似
16	サンガイソウ	テンブラ	低温揚げ	天つゆ	◎	
17	タラノメ	テンブラ 三杯酢	低温揚げ サツ茹で	天つゆ	◎	
18	ギボウシ	テンブラ 汁物 三杯酢	低温揚げ サツ茹で	酢 天つゆ	◎	
19	タケノコ	煮付け テンプラ 炊込み飯 炒め物	あく抜き後 煮 炒 揚	醤油 砂糖	◎	
20	カラシナ	漬物 炒め物	湯通し サツ炒め	塩 油	◎	
21	スベリヒユウ	炒め物	茹でて乾燥し戻す 濃い目の味炒め	油 砂糖 醤油 からし	調理待ち	
22	ワラビ	山菜飯 オヒタシ カラシアエ	あく抜き後 煮 炒 揚 おひたし	醤油 からし 天つゆ	◎	
23	コゴミ	オヒタシ	サツ茹でる	醤油 酢味噌 花鏝	◎	
24	コシアブラ	テンブラ	低温揚げ	天つゆ	◎	

4、野草の保存法の一考察

野草の保存法は種々あるが次のよう2種の保存実験をした。

(1) タケノコ

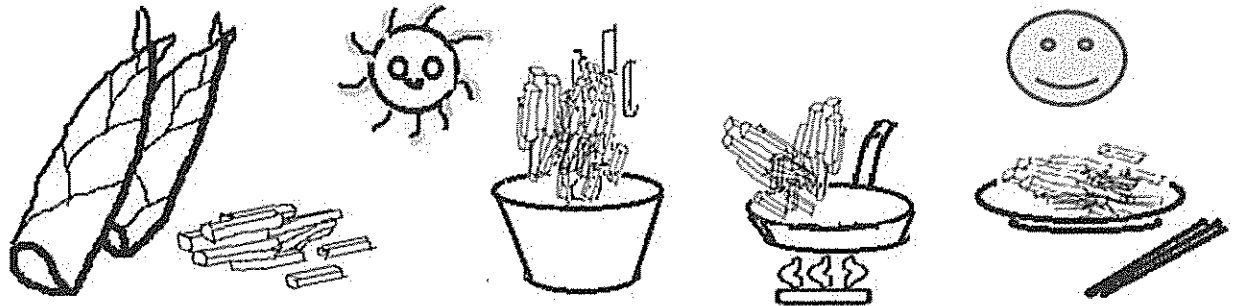
- ① 長さ5センチ*幅0.4センチに刻み茹でてあく抜きし天日で1日干す。
- ② 塩7%とヨーグルト菌と塩をまぶし重石をして2か月おく。
- ③ 塩抜きして中華風に仕上げ食す。
- ④ これで採取より2か月は保存できた。
- ⑤ そのまま又は塩抜き乾燥で長期保存できる。

(2) スベリヒユウ

- ① スベリヒユウは茹でて乾燥させる。
- ② 水で戻し油炒めなどにする。
- ③ タケノコ同様充分乾燥すれば長期保存ができる。

何れも近くで入手でき手軽に調理できるので利用をしたい。

タケノコ保存例



採取→きざむ→乾燥→漬け込む（保存）→調理→食べる

5、野草の採取に当たり注意すること

野草（山菜）の生育地は概して生活圏から離れ、一見して無管理の状態の所や人目に付きにくい耕地などがある。しかしそれ等はすべて所有者がいて何らかの管理範囲である。次のことに留意して立ち入ろう。

- (1) 採取には所有者に許可をもらい、立ち入りは必要最低限にする、限られたところ多人数が入ると短期間に自然および管理状況が壊される。
- (2) 服装など季節に合ったものを身に着け、虫刺され、怪我の無いようにする。
- (3) 採取について、最初は経験者に指導してもらい、事前に書物・座学などで調べ毒草や食べられない部位は採らない。
- (4) 不明な物は持ち帰って知人や書物で調べての判断は危険である、植物は生育状況が分からないと判断が困難なこともあり、いさぎよくあきらめる。
- (5) 沢山あっても必要以上は採らない、生物は群れ集団が種族存続の条件でもある。
{例外に沢山採取を推奨もある＝河川敷のタケノコ・堤防のカラシナ}
- (6) 多年草の根株は残す、取ってしまうとそれで生命は終わってしまう。
- (7) 採取したものは持ち帰り、その生命をいただき自然に感謝しよう。

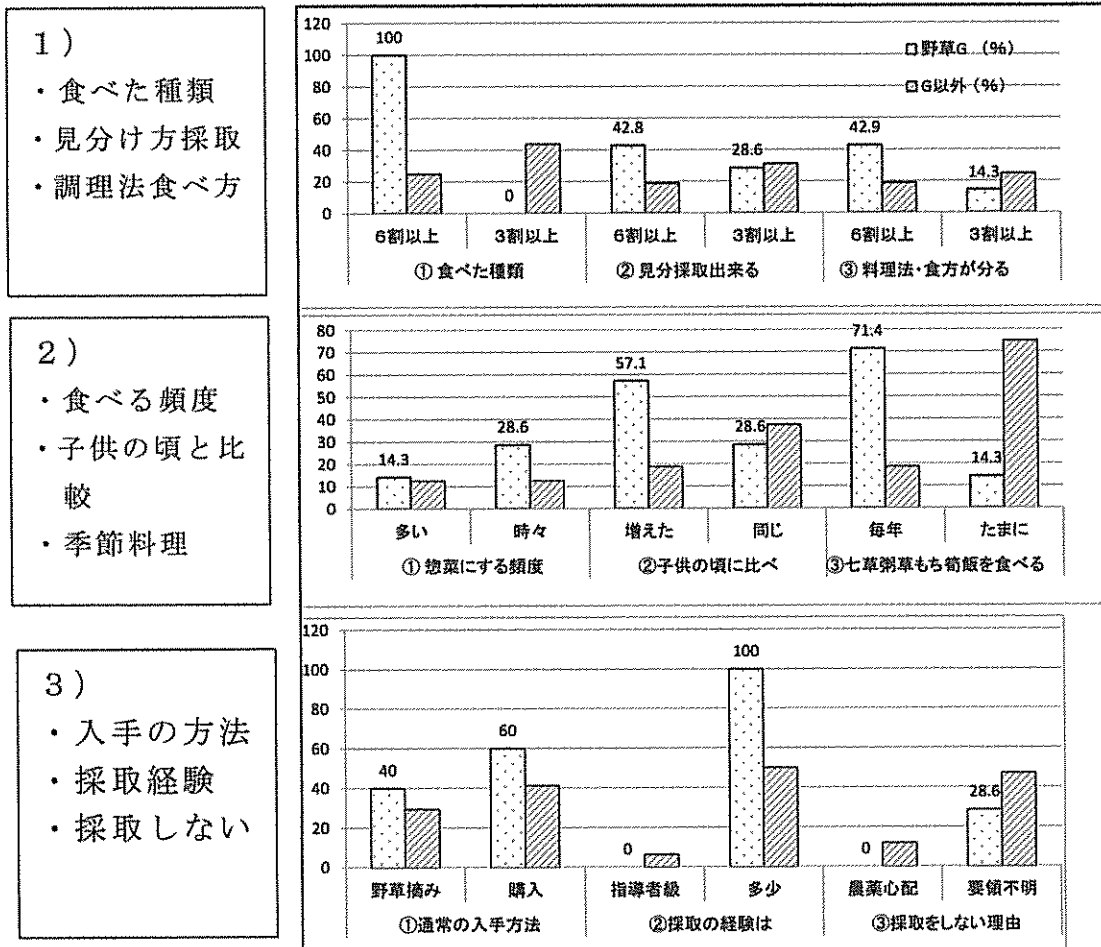
6、「食べられる野草」のアンケート集約

活動の中で採取し、調理・試食した野草である。これら食材について我が「国際・文化学部」の学生が、実際にどう関わっているか利用度、認知度についてアンケートを実施した。

(1) 対象の野草とアンケート結果

カラシナ、セリ、タンポポ、スズナ、フキノトウ、カンゾウ、クレソン、ミツバ、ヨモギ、ツクシ、スカンボ、ノビル、フキ、イタドリ、アケビ、コシアブラ、ミズナ、モミジガサ、サンショ、シオデ、ヤブレガサ、イカリソウ、イワブキ、ニリンソウ、ワサビ、イワダラ、タラノメ、ウド、タケノコ、ワラビ、コゴミ、ギョウジャニンニク、以上32種類

対象人数「野草G」男子4名女子3名、「野草G以外」男性10名女性6名



(2) アンケートから感じること

野草の食材としての利用は極めて少なく、知らない・採れない・調理もできない、食べる人も採取の経験がなく大半は購入していてその頻度も少ない。

子供の頃（50～60年前）に比べ食べる機会が減っている、戦後の食糧難を経験しているが野草採取などの経験がない人が多い。

食生活の変化で「出来あい惣菜」を利用する昨今、野草の薬用効果もある食文化が消滅していくのは憂慮すべき現象である。

7、 課題研究を終わっての感想

渡邊—日常私達は畑で作ったものが食べられるものの常識としていたが、先人は自然の中で出来たものを食べて生きてきた。今回の活動を通して、自然の中から食材を集め料理して食べるにより遠い昔の生活を少し考えることが出来た。食べられる野草を味わうことで自然をもっと大切にすることが必要なことと痛感した。

山田—野草を採取し、調理・試食した経験は私にとって発見や驚きの連続だった。タンポポやカンゾウの葉の天ぷらの美しさとおいしさ、ヨモギもちが色鮮やかに完成していくときのドキドキ感、東秩父で見た一輪草の美しさなど多くのことが心に残っている。食べられる野草は身近にたくさんあり、今まで見過ごして来たことを知った。これからは上手に食卓に季節感を運べるように努力していきたい。

北村—野草の勉強をするまえは、興味のなかった草も大切な食料食卓を豊にするものと思える様になった。先人の草の花・茎・葉・根、どの部分が食べられるのか、どの草が食べられないかを見分けた努力に感謝せずにはられません。

柴崎—食べられる野草・山菜・川魚に日本の食文化あり。野草は山に野に川とさまざまな所に息づいている。今回の採取でほんの身近なところに群生していることを知った。「里山での採りたて“ウド生噛り”シャキッとほんのり甘い味、河川敷での“筍の丸焼き”ほろ苦くほんのり甘い味」は忘れられない。「川魚料理店の物は昔食べた鰻・なまず・どじょうの味となんか違う物足りなさを感じる」

木澤—季節ごとにさまざまな姿を見せる野草。そんな山菜に出あい収穫した時の感動。家族や友達に試食してもらおうと、「野草ってこんなに美味しいの？」と、喜ばれ、それが嬉しく色々な料理に挑戦する意欲が一層湧いた。短い期間でしたが、土手や道端などでの野草を一生懸命料理して本物の香りと旬の味を仲間達と楽しく味わえたことに感謝します。

氣賀澤—身近にある食材であったが、初めて知ることが多かった。昔の和歌もほんの少しかじれた。我市に沢山ある野草に多数の人々が関心を持ち食卓に乗せるのを望まれる。大量に採取できるのは少種だが季節の移ろいを知り、ゆたかな食生活ができたらと思う。

8、 終わりに

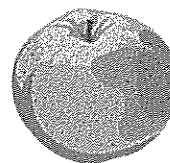
日本の食文化の原点を探り、遠く先代の人々から、煮たり焼いたり茹でたり揚げたり漬けたり粉にしたりとさまざまな調理方法を工夫して長く語り継がれ受け継がれて来た食文化。また、薬用としての効用もあるこの自然の食材を、私達は現代の多彩な食生活の中で風化させないよう保存し、そして、後世に語り継がなければならないと思う。採取・調理を実践し日本古来の食文化のルーツに触れ、それに野草・山菜料理の蛋白質源としての川魚料理を食し、日本の食文化を堪能し大変有意義であった。

今回の課題研究に際して、ご指導ご協力いただきました皆様方に深く御礼申し上げます。

埼玉ワインG

1、はじめに

地域特産の、梨ワインは何故無いのだろう、そんな素朴な疑問から、埼玉のワインを課題研究にした。



調べてみると果物の種類を問わず実であれば果実酒はできるが、ワインはブドウ酵母の糖度を利用したアルコール飲料であることが解り、梨のワインを作るには新たに糖分と酵母菌を加えてできた商品であり、リキュールというアルコール飲料である。

正確にはワインはブドウから造られるものをワインと言い、ブドウ以外の果物で作られた酒は、リキュールと言うそうだ。

そこで地域特産の梨ワインでは、ワインと言う呼び名を使えないことから、梨ワインの研究をあきらめ、埼玉県内産ブドウから瓶詰に至る、ワインメーカーの取材見学を中心に埼玉ワインを題材に研究を進めることにした。

2、ワインGの活動記録

			
3月ブドウ畑見学	3月モンマート	4月源作ワイン	4月酒の森訪ねる
			
4月ワイン試飲会	4月ピザ製作中	4月酒の森で勉強	6月ブドウの生育
			
7月ランチで課題	8月ブドウの生育	8月源作で試飲	10月課題研究中
			
10月ワイン醸造見学	10月ブドウの破砕	10月酒の森で試飲	11月野草と合同会議

3、ワインの歴史と消費

紀元前3100～1500年に栄えたエジプト王朝のピラミッドの壁画にブドウ栽培やワイン醸造の絵が描かれている。

ヨーロッパでワインが一般化したのは紀元前1500年頃、クレタ島などエーゲ海の諸島に広がったと考えられ、その後ギリシャ、さらにローマへと広がったようだ。

紀元前600年頃にはフェニキア人によって、南フランスのマルセイユにも伝えられ、その後勢力を強めてきたローマ人によってヨーロッパ全体に広がっていった。

このようにヨーロッパではワイン造りの歴史は数千年の歴史があるが、日本でワイン造りが始まったのは明治7年に、山梨県甲府の山田氏、詫間氏がワイン共同醸造所を設立したのが始まりで、百数十年の歴史である。

埼玉県では秩父両神村で昭和11年、秩父ワインの「源作印ワイン」として地ワイン醸造が始まり評価は高い。

ワインは広い意味では酒一般や果実酒を意味するが厳密にはワイン（葡萄酒）はブドウから造った醸造酒を指す。

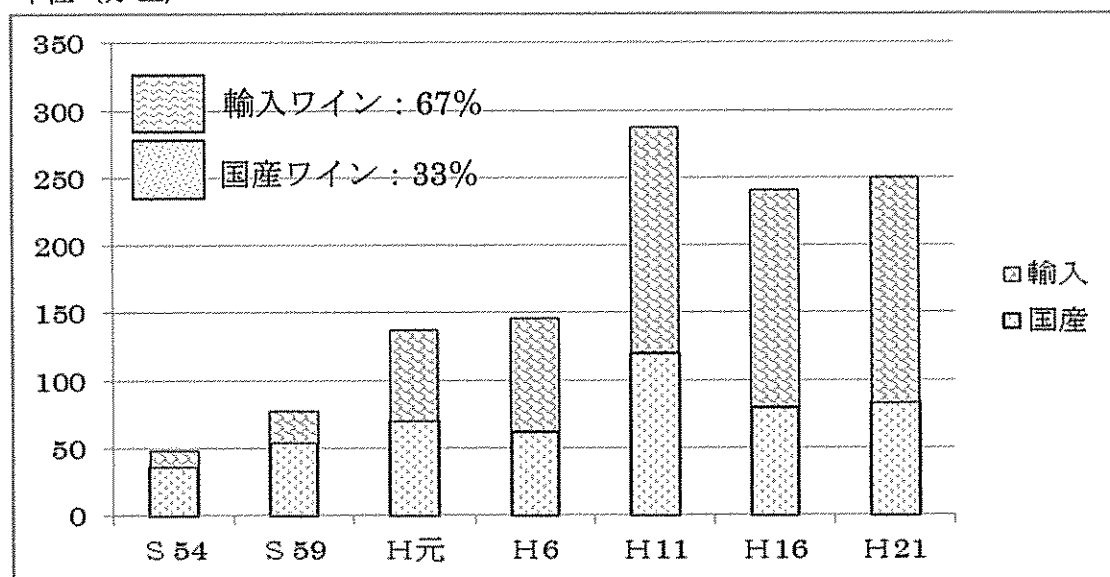
こんにちでは、円高の恩恵で世界中の有名ブランドが安く手に入り大衆化した。

(1) 国産ワインと輸入ワインの出荷数量（平成21年国税庁資料）

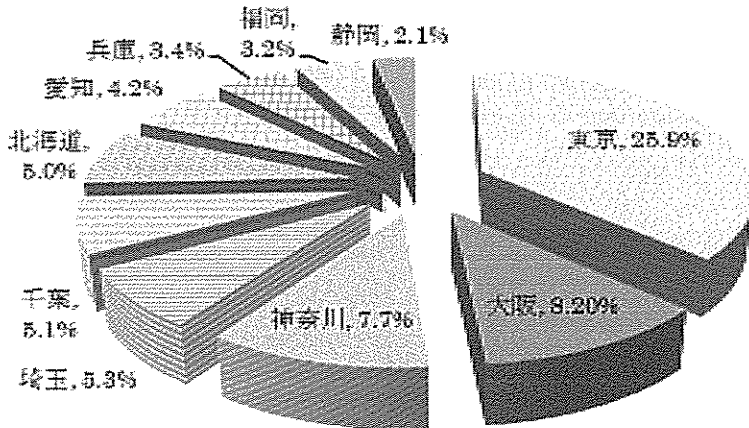
ワインの出荷・輸入数量は近年の動向としては平成9年～10年にかけて、赤ワインに含まれるポリフェノールには動脈硬化を防ぐ働きがあると報道されてからワインの出荷・輸入数量は大きく伸長した。

また、出荷数量で見ると平成元年は合計で137万klに対し平成21年では250万klで約2倍の出荷数量になっている。さらに国産ワインと輸入ワインの割合は、国産33%輸入67%となった。

単位（万kl）



(2) ワインの都道府県別消費数量（平成 21 年度国税庁資料より）



平成 21 年度都道府県のワインの消費量は東京が圧倒的に多く（シェア 25.9%）2 位の大阪の（シェア 8.2%）を大きく引き離している。埼玉県は（シェア 5.3%）で 4 位であった。これらの地域に共通している点は大都市或いは大都市に近いこと、人口が多いこと、ワインの産地であること。

なお、前年に対し平成 21 年度大きく伸びた県は鳥取（128.8%）茨城（125.4%）以下、徳島・島根・香川・三重であった。

4、埼玉ワイン

(1) 埼玉ワインの定義

安価な外国ワインが店頭に並ぶ時代、我々は、埼玉ワインとは何かを討議して次のような定義でまとめた。

埼玉ワインとは土地特有の風土を表現したものであり、純粹に埼玉ブドウだけで作られたワインであるべきと考える。

現在の日本では海外から輸入されたブドウやブドウ果汁及び原料としたものであっても、国内で醸造あるいはブレンドしたものであれば国産ワインを名乗ることが許されている。

我々は「埼玉ワイン」とは埼玉県内のブドウ果汁を原料にし、埼玉県内にて醸造されたものを埼玉ワインと定義した。

(2) ワインの味を決める三要素

①ブドウの品種

ヨーロッパの代表的なブドウの品種「カベルネ・ソーヴィニヨン」「シャルドネ」と言われても味を思いうかべる人は少ないであろうが、「マスカット」「巨峰」「デラウェア」と聞けばたいの日本人なら味をイメージできるはず、ブドウの持つ明確な個性がワインに通じているからである。

②土地と気候

ワインの場合生食用ブドウとは比べものにならないくらい、土地と気候の影響が強くなる。

何故か。生食用の場合温室で育てたり、水を撒いたりすることが出来る。

つまり人為的に気候を改変できる。ところが、ヨーロッパの場合ワインと言うものは風土を移す忠実な鏡であるという思想がある。

干ばつで雨が降らずブドウが萎びた状態でも絶対に畑に水を撒いてはいけない、撒けばワインの評価は下がる。

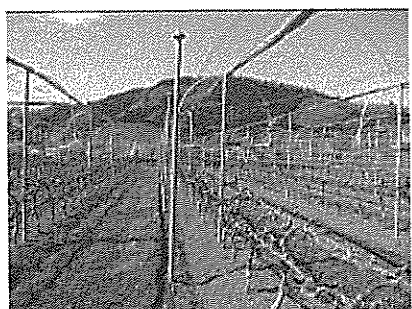
ブドウの木は地中 10 メートル以上の根を伸ばし、多様な養分を吸い上げ複雑で玄妙なワインの味を決めている。同じ品種でも土地と気候によってワインの味にかなりの差が出てくるのはこのためである。

③ 作り手と畑

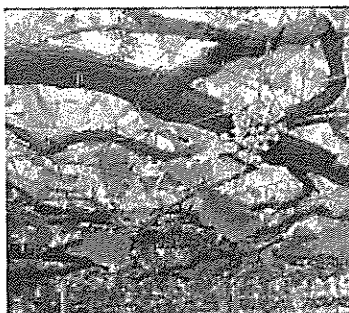
ブドウの出来が農家の腕で左右されるのは当たり前の話、品質に一番反映されるのが収量である。収穫量を多くすればブドウの熟度が落ち風味は水っぽくなる。

冬の剪定、夏の摘房は農家の賭けになるが、欲をかって収量を増やせば味の信用が落ち販売への結果は待っている。

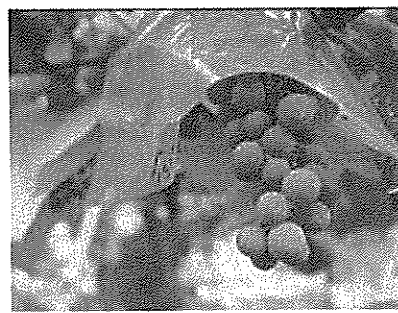
(3) ブドウの成長過程



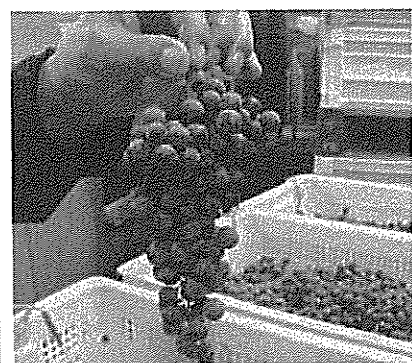
3月芽吹きに備え地下深くから水を吸いあげる



6月夏の天候を予測し大事な剪定が待っている



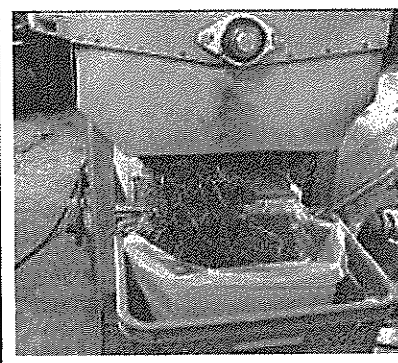
8月鳥、雨、病気等の対策に傘を被せブドウを守る



10月赤ワイン用のヤマソーヴィニオンは、甘くて濃厚な味であった

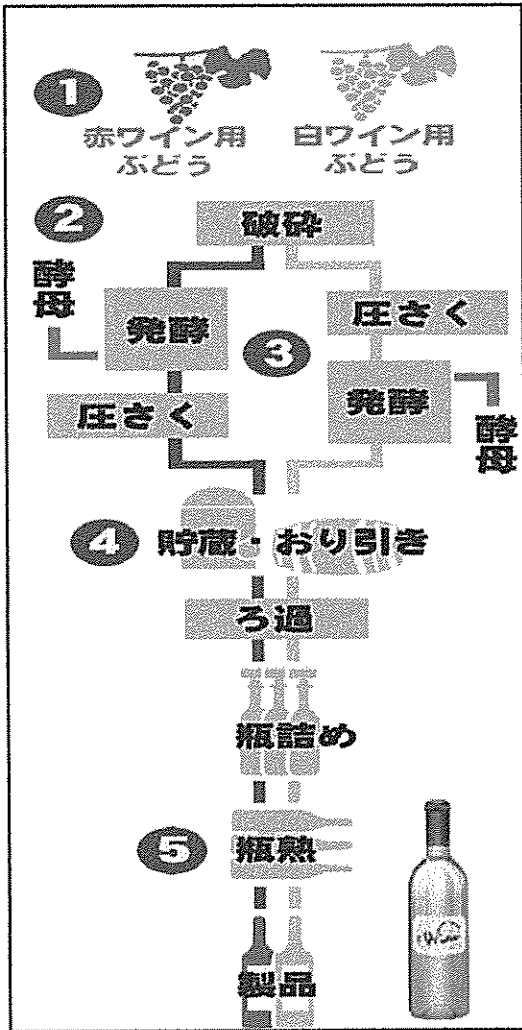


10月23日：今年最後の赤ワインの仕込み、3ヶ月後が楽しみだ



10月23日赤ワイン用のカベルネ・ソーヴィニヨンのジュースはタンクに、枝が残る

(4) ワインの製造工程図



① ブドウの収穫

② 破砕

収穫したブドウの枝を取り除き、赤ワインは皮や種と一緒にタンクに入れる、白ワインは皮や種を取り除く

③ 発酵

酵母の力で果汁中の糖分をアルコールに変化させる

発酵には10日～20日間かけるが、渋みのもとである種からのタンニンを抽出するため、しばらくワインをタンニンの中にタネと皮をつけ置く。色、香、タンニンなどの要素を求める状態に達したら圧搾して絞り出しタンクに入れて熟成させる。

④ 貯蔵・濾過

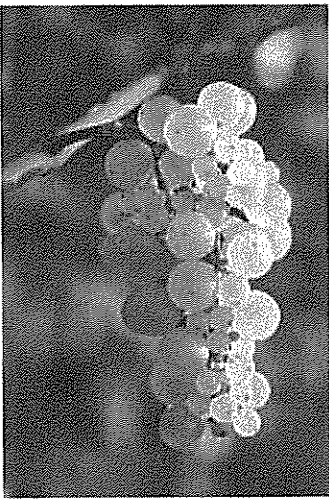
タンクや樽の中のワインはタンパク質や酵母などで濁っている

その濁りを卵白に吸着して汚れを取り除く。

⑤ 瓶熟

樽やタンクで熟成させたものを瓶に詰めたものをさらに熟成させ風味に深みを添える

(5) 埼玉ワインの主なブドウ品種

赤ワイン用品種		白ワイン用品種
マスカット・ベリーA		甲州
メルロー		シャルドネ
カベルネ・ソーヴィニヨン		甲州ブラン
ヤマソーヴィニヨン		セイベル
山ブドウ		セミヨン

(6) ワイン作りに秩父地方が最適なのは

①昼夜の気温差

理由は、植物は昼間に光合成をして糖分を作る、夜涼しい方が合成された糖分を実のほうに回され、さらに酸も、果実味も、渋みの素タンニンも果実の凝縮度が高まる。

②雨量

ワイン用ブドウは雨を嫌う、特に収穫期の雨は最悪でブドウの実に吸収されワインの味を水っぽくする。

③水はけの良さ

山麓の傾斜利用で、雨が降っても水はけがよければブドウの木に吸い上げられることはない。農家では可能な限り柵の外に水の排出を工夫している。

④斜面の角度と向き

ブドウの畑は一般に南向きの斜面がいいとされる、ブドウの樹は平地のブドウより太陽の光を効率的に吸収することが出来る。また雨水の排水性にも良い。

⑤土壌の質

品種によって土壌は異なるが、シャルドネは石灰粘土質を、メルローは粘土質の水持ちのいい土壌、カベルネ・ソーヴィニオンは砂まじりの土壌を好む。

⑥土壌中の栄養分

最上のワイン用のブドウはおしなべて「やせた土地」から生まれる、肥料分が豊富だと樹は栄養を枝葉の成長に使ってしまい、肝心の実の方は薄い味になる。

秩父を代表する「武甲山」が夏の夜には涼しい風が昼の暖気を冷やしてくれる。また秩父は埼玉のチベットと言われるくらい石灰土壌で土地は痩せているので他の作物には不向きだが、ワイン用のブドウ作りには最適と言える。

5、埼玉ワインの取材

(1) 秩父ワイン：「源作印」

埼玉のチベット云われる秩父・両神にはワイン醸造工場とワインぶどう畑があり、工場の中は最新のドイツ製の設備が整った醸造所であった。自社農園で「カベルネ・ソーヴィニオン」「メルロー」「フラン」等のブドウ畑を見せてもらい、ワインの味を決めるブドウ栽培の大切さの苦労話を織り込みながらの説明で、我々素人にも良く理解できた。

また、ワインは人が作ると云われるように熱意のある誠実な人柄がワインの味に必要であることが、幾度かの取材で分かった事であった。

現在は、赤ワインは自社のブドウ畑産で醸造されているが、白ワイン用は山梨県のブドウで醸造し、ボトル換算で赤・白年間 30 万本を醸造している。



(2) モンマート深田：「秩父ブラン・フリーラン・ヌーボ 2011」

モンマート深田は、田舎のスーパーマーケットの印象であるが、ひときわ目立つのがワインコーナーであった。深田さんが、地域復興にとワインに取り組んだのは20年前、ブドウ栽培農家へ遊休地に、ワイン用ブドウを育ててほしいとお願いした。農家のリスクは5年間、ワイン用ブドウからは収入が無い、ひたすらブドウ畑に改良するため、牛糞をまき、古畳を敷きつめ、武甲山の石灰石でアルカリ性土壌へと変身させる労力を継続するかである。



農家への提案ではワイン用ブドウは全部引き取ることを条件に、交渉は成立し、現在では年間1万本のワインを醸造し、大宮のホテル等に販路も出来、完売の状態である。

深田さんには5年後秩父にワイナリーを作り観光客に美味しいワインを提供するという夢がある。

ブドウ畑に必要な数町歩の土地は市役所の援助で確約済、問題は5億円の資金が必要だが、腹案はブドウの木に1万円でオーナー制になってもらい2000万円集め、ワインでお返しのシステムである。

(3) あさはら酒造（越生）：「武蔵野ワイン」

日本酒で酒の全国品評会では優秀な成績で実績はあるが、問題は閑散期と繁忙期のギャップが大きいこと。そこで目を付けたのがワイン生産である。ワインの生産は秋のブドウの成熟期に破碎から醸造し、数か月の熟成でワインができる。



つまり、酒のノウハウとブドウ畑の遊休利用を有効活用すればワインは出来ると判断し、5年前から自家製と山梨県産ブドウでワイン醸造を手掛けた。

(4) 「秩父ワイン」こぼれ話

埼玉の代表的なワインで知られる源作印ワインは、今では銀座のデパートで当たり前のように売られている。作家・五木寛之が昭和50年、秩父の宿でたまたまそのワインを飲んで、これは素晴らしいワインだと激賞した。それを月刊誌「現代」や週刊朝日の10月3日号の連載随筆「深夜草紙」に書いています。

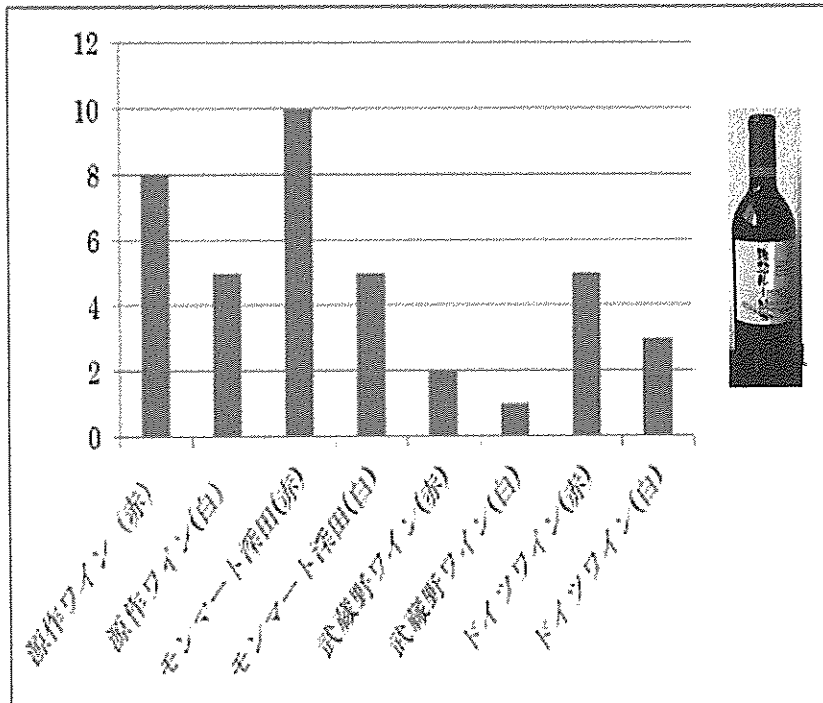
「俳人松永吾一さんと秩父に行ってきた。ここで素晴らしい葡萄酒を教えもらった。その名も「秩父ワイン」という。これは全く自家製の葡萄酒である。私はワイン通では全然ないが、まずい葡萄酒だけはわかるのだ。

この「秩父ワイン」はうまい。素人が戦時中に手作りの葡萄酒だそうだが、容器などサントリーの空き瓶の再利用に「ヴァン・ルージュ」などと書かれているのもご愛嬌。フランス人も訪ねて買いに来るといふ。1本800円だから高くない」。……等と書いたので一段と評判が上がった。

6、ワインの試飲アンケート

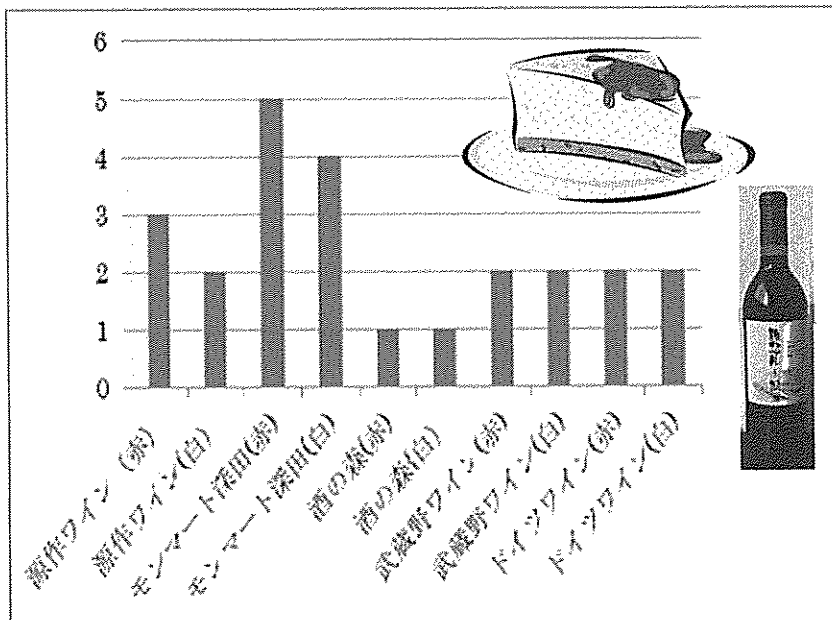
埼玉の地ワイン「赤・白」計8本と外国産ワインを加えた合計10本のワインを10期国際文化学部参加者18名に、ワインの試飲、クリームチーズとワインの相性等、アンケートの形で答えて貰った。

(1) 好きなワインは



※参加者18名の内、12名がワインを試飲し。その結果1番は12名中10名、実に80%がモンマート深田の(赤)が美味しいと答えた。
2番は12名中8名、66%の方が「源作ワイン(赤)」が好きだと答えた。
尚ドイツワインの評価も高かった

(2) 自作クリームチーズに合うのは、どのワイン



※ワインを飲まない人は6名。
ワインと自家製クリームチーズの相性となると単純に比較できないが、上記のワインだけの評価がやはり優先された結果になったようで、1番、2番は、モンマートの(赤)(白) 3番は源作(赤)と評価であった。

7、課題研究を終わっての感想

澤田—50年前ソ連で飲んだ葡萄酒の味が今も舌に残るほど美味しかった。
当時日本では、赤玉ポートワインしか知らなかったのも、ウォッカ、コニャク
ウイスキー、バーボン、最後に日本酒の愛飲者でした。課題研究のお陰でモンマ
ート深田氏と出会い、埼玉ワイン秩父ルージュ・カベルネA試飲して、埼玉万歳
とエールを送りたい。(今年のブドウ最高です)

岡野—課題研究でワイングループに入り、秩父地区のぶどう畑での説明でワイン
作りに対する自治体、製造販売、醸造元、農家の人たちの思いが伝わりました。
モンマート深田のワイナリー計画「ブドウの木のオーナー制」には是非参加して、
応援をしたいと思う。

田川—課題のテーマを埼玉ワインと絞り込んだ時、市内ワイン商が保管する新聞
の切り抜きが大変参考になり助かった。
最初は課題研究に使うので写真を撮らせてください話を聞かせてくださいと、お
願いしても迷惑がられて、許可がもらえず断られた事も2、3度あったが、その
新聞の切り抜きのお蔭で、美味しい埼玉のワインと出会いを感謝している。

板倉—埼玉産のブドウで作ったワインを求めて、秩父に通い始めて8ヶ月。
待ちに待ったブドウを収穫して絞る日に、醸造所に行くことが出来た。一刻を争
う忙しい職場を、我々に見せて下さったモンマート深田さんと酒づくりの森の
皆様に感謝。味見したブドウがどんなワインになるか楽しみにしています。

草場—食文化の中で飲み物として、東松山の梨から始まった研究の成果は、気候
風土に恵まれた秩父「ワイン」に辿り着くことが出来ました。「ワイン」を日頃
あまり口にしない私ですが、これからは身近な地域の飲み物として、秩父地方醸
造の「ワイン」が気になる事と思います。
乾杯した後の残りを料理に使い、食生活の一貫としても「ワイン」が身近な飲み
物として、欠かせなくなると思います。

8、終わりに

ワイン造りは土地と、人と、気候との3要素と言われるが、どの要素が欠けて
も美味しいワインは出来ない、日頃の積み重ねが芳醇でまろやかなワインの味を
我々消費者に提供されている姿を取材を通して貴重な体験が出来た。

今回の課題研究に際し、モンマート深田氏をはじめ、各メーカーの方々が仕事
の手を休めてまで、我々の課題研究に対し全面的に協力して頂き誠にありがと
うございました。

9、A班のまとめ



地域の食を骨太のテーマに掲げ、野草GとワインGに枝分かれで、各々の持ち場でテーマに取り組んだ。

今は、飽食の時代と言われて久しいが、食文化の変化は大阪万国博覧会を境にファーストフードのハンバーガー店が急激に増えたようだ。

つられるように、ワインの輸入量も前年比の2倍の増加になり、万博以前はどちらかと言えば日本の食は、野菜を中心とした家庭の食卓は「おふくろの味」、つまり伝統の和食文化であったのに対し、万博以後はハンバーガーを中心の洋食文化が加わり、ワインの飲酒が急激な伸びにつながったようだ。

こうして見ると、食べられない時代から、おふくろの味でワインを楽しむまで発展した時代に生まれた幸せを感じる。

これからも課題研究で得た知識で、我々は野菜を中心とした和食「おふくろの味」を受け継ぐであろうし、また、ワインが食卓の和みをいっそう引き立てられる事を信じる。

野草Gの参考資料

七草の歳時記…花傳社 釜田正巳
身近な山野草…主婦の友社
野草見分けポイント…講談社
毒草100種…金園社

ワインGの参考資料

ワインを楽しむ基本大図鑑…「辻調理師専門学校」 山田 健
新聞切り取り資料…「ワイン商 かしまや」加島哲雄
「秩父ワイン物語」…(株)秩父ワイン
ワイン用ブドウ品種資料…「(有)深田商店」
ワインの知識…「日本ワイナリー協会」
国税庁税務統計…「日本ワイナリー協会」