

# Creativity of Winemaking

—ワイン醸造のクリエイティビティに迫る—

若き醸造家として日本のワイン界をリードする Kisvin Winery 醸造責任者の斎藤まゆさん。  
醸造という観点から、ワインづくりのクリエイティビティについてお話をお伺いしました。

Winemaker  
Mayu Saito



斎藤まゆ プロフィール  
ワイン醸造家  
URL: [www.kisvin.co.jp](http://www.kisvin.co.jp)  
Email: [saitom@kisvin.co.jp](mailto:saitom@kisvin.co.jp)  
1980 年生まれ  
2003 年早稲田大学中退  
2008 年カリフォルニア州立大学 農学部 ワイン醸造学科卒業  
Fresno State Winery (米カリフォルニア)、  
Domaine Jean COLLET et fils (仏シャブリ)、  
Domaine Benoit Cantin (仏イランシー)、  
Domaine Thierry Richoux (仏イランシー) などで  
醸造・栽培の経験を経て 2013 年より Kisvin Winery 醸造責任者

## —ワイン造りとの出会い

◆ワイン造りを目指すきっかけは何だったのでしょうか。

フランスのコルシカ島でワイン用のブドウを収穫したことがきっかけですね。

早稲田大学在学中に、とっても素敵でフランス語の先生がいて、『ワインの真実』訳者の加藤雅郁氏  
学生を引き連れて「ブドウ収穫隊」という研修旅行を企画していました。

果物が実ってそれを収穫できることの喜び！畑を耕し造ったワインを旅人のグラスに注いでくれるおじいちゃん、  
おばあちゃんたちのかっこよさ！「これやりたい。日本で美味しいワイン造ってみんなのグラスを満たしたい！  
これだ！見つけた！」という感じでしたね。

最初から本場のワイン造りの現場を見てこの世界を目指されたとは。

誰もが体験できることではない、とても運命的な出会いだったのですね。

## —醸造家という職業について

◆ワイン醸造家のお仕事を簡単に教えていただけますか。

ブドウを作り、ワインを造るのが醸造家の仕事です。具体的には畑でブドウの樹のお世話をします。

ガーデニングのレベルでは到底できません、農業ですから。ブドウを収穫し、美味しいワインに仕上げる  
ためにありとあらゆる感性、微生物学、化学を基礎とした醸造学の知識、そして何よりも強靱な体力！

これを駆使して美味しく安全で、みなさんの嗜好に訴えるようなワインを造るのが仕事でしょうか。

(といつつ、わりと自分が好きな物しか作っていないんですけど笑)

みなさんがレストランで見かけるソムリエさんなどは、基本的にはワインの擁護者。

たとえ自分自身の好みと違っていても、お客様の好みや料理、状況などに合わせて上手にワインを

おすすめして売っていくのがお仕事です。醸造家はワインに欠陥があれば些細なことでもすぐに

見つけなければいけない。品質を高め、守り、ボトルに詰めるというのが我々の仕事と言えるでしょう。



撮影：岸本咲子 (<http://sakikokishimoto.info>)

ーワイン造りは農業がベース

◆ワインが作られるまでの工程をご紹介しますか。

ワインの原料はブドウです。ですからまず畑にブドウを植える。ブドウを摘んで潰し…太古の時代とは違い、今は大部分が機械化されています。酵母菌の働き、乳酸菌の働きを利用してワインを発酵させる。出来上がったばかりのワインは濁っていますが、だんだんと透き通ってくる。その上澄みを熟成させて瓶詰します。大まかにいうとこんな工程ですが、タンクや樽に囲まれて、錬金術師のように…とまあ言うほど簡単じゃないです…笑 ちなみに基本的に白ワインはまず果汁を搾ってジュースにしてから発酵させます。赤ワインは皮と実と種とジュースの状態が発酵させてから搾ります。赤ワインの色はブドウの皮の色なんですよ。

実際に畑を拝見させていただきましたが、実に様々な種類のぶどうを作っているらしいですね。赤と白でも醸造過程にこんなに大きな違いがあることも驚きでした。赤ワインの重さに比べ白ワインが全体的にすっきりとしているのも、最初からジュースにして発酵しているからなんですね。

◆通常我々インテリアやプロダクトデザイナーは出来上がったマテリアルを基に、もしくは先に構想があって、それを実現するためにどのような素材を使うかを考えたりしますが、ワインはそもそも扱う素材自体が農業＝自然ですよ。自然が素材となると、なかなか思い通りにいかないことも多々あるのではないかなと思いますが、どのように農業と向き合い、ワイン造りをされているのでしょうか。

そうですね…そもそも農業って、イコール自然じゃないんですね。

よく畑を見て「自然が美しい」っておっしゃる方がいますが、土を耕して樹を植える、それをした時点で、それは自然の営みとは別の、人間の農の営みなんだと思っています。そういう意味では我々が農業をするってこと自体、デザインであるともいえるのかなと。材料のブドウをどんな色でどんな香りと味わいで、糖度がこのくらい、酸度がこのくらい、粒の大きさや皮の厚さはどうか、それを常に考えて自分たちの望むものを生み出せるように作りこんでいるんです。

そして何より働きやすい畑、次世代に胸を張って渡すことのできる畑をシステム構築しておきたい。それもデザインですよ。農業って多分に人々の想いや考えが含まれていますし、Kisvin はデザイナー集団である！ということもできるのではないのでしょうか。ただ、瓶詰して売り出すワインという形ではあるひとつの完成形を示すことはできますが、畑を改善していくのは果てしない道程だし、自分たちだけの世代でできることとは思っていません。だからこそ次世代につながる畑のシステム構築をしておきたいと考えています。この工程をアウトソーシングすることは可能ですけど、Kisvin ワイナリーでは自分たちのブドウは自分たちで育てています。ワインの品質のコントロールって、実は畑で一番できると思っているのです。

なるほど！確かに、ワインを造る前の畑づくり自体が既にデザインというわけですね！そう考えると、次世代のことまで考えて持続性のある畑を構築しようと日々努力されている Kisvin Winery は、本当に素晴らしいクリエイター集団だと思います。それに、自分たちの作るワインの原料は自分たちの手で育てるという心意気も、職人魂を感じますね。

◆手ごたえのようなものを感じる瞬間というのは、どのような時ですか。

自分の好きな人に、美味しい！と言ってもらえた時。置いて欲しい！と感じるレストランやバーのワインリストに載せてもらう時。Kisvin があることでその場の価値や雰囲気が高まったり、Kisvin の価値を高めてくれるような空間に、ボトルが置かれる時。

ワインって、確かにそこにあることでその場の雰囲気が華やぐことがあります。そう思うと、ワインって単なるお酒を超えた本当に特別な存在ですね。



撮影：岸本咲子 (<http://sakikokishimoto.info>)



撮影：岸本咲子 (<http://sakikokishimoto.info>)

#### —Kisvin Winery について

◆Kisvin Winery とは、どのようなワイナリーですか。仲間や環境について教えてください。

Kisvin Winery は 2013 年、山梨県甲州市塩山に設立されました。代表は荻原康弘（おぎはらやすひろ）、この地で続くブドウ農家の 3 代目です。それまでは生食用ブドウが中心で、ワイン用ブドウは地元のワイナリーに売っていました。自家醸造するのに十分なブドウ畑が出来てきたということで、醸造施設を農家の庭先に建てました。まずブドウ畑があってこそワイナリーがある。

この当然ともいえる姿を続けてゆこう、というのが私たちの基本的な姿勢です。

品種はシャルドネ、甲州、ピノノワール、シラー、ジンファンデルといったものを育てています。

年間生産量も 1 万本ちょっと、小さなワイナリーです。社長の荻原は幼いころから農家の息子としてブドウに触れながらも、モトクロスレーサーやバス釣りのプロだったなどさまざまな経歴を持っており、大学は農獣医学部卒！というユニークな人です。科学的な見地からブドウ栽培を行うのを信条としており、なにより「誰よりも美味しいものをつくりたい！」という気概がものすごい。畑を見る観察力は誰にも負けません。

#### Winery Owner Yasijoro Ogihara



荻原康弘 プロフィール  
株式会社 Kisvin 代表取締役  
1960 年生まれ  
日本大学農獣医学部卒  
山梨県出身。葡萄を生産する農家の 3 代目。  
2001 年よりブドウ栽培を専業とした  
2005 年 醸造用ブドウ栽培の勉強会グループ  
Team Kisvin を西岡一洋（東京大学特任研究員）や  
池川仁（池川総合葡萄園）らと設立  
2009 年 農業生産法人 株式会社 Kisvin を設立  
2013 年 Kisvin ワイナリーを設立

私がカリフォルニアにいる時にスカウトしに来たのですが、その誘いもかなり強引で。

「とにかく山梨に来て、ブドウ畑を見てほしい！」と言われ日本に帰国してから畑を見に行っただですよ。

まだ若い畑で改善点もたくさんあったけれど、力のあるブドウだなと感じました。

「この人とだったら、一緒に美味しいものを目指していけるかも」と思いましたね。スタッフは現在5名で県内出身者からIターン就農者までさまざま。醸造長の私が一番年下です。新しいワイナリーを運営し、いかに品質を高めブランドを築き上げてゆくか。そんなことを一人ひとりが考え、日々の仕事に勤めています。正直なところ、立ち上げから4年近く、日々必死で走り続けてきたというのが実際のところですよ。

この先人材育成や次世代につなげてゆくための努力がさらに必要となってくるでしょう。

畑もワイナリーも会社組織も、進化し続ける Kisvin であります。

◆最後に、Kisvin でまゆさんが目指していることを教えてください。

ワインの代名詞になること。本当はワインが好きすぎて、「ワイン（そのもの）になりたい」なんて思っちゃうこともあるんですけど。ワインと言えば、日本といえば…Kisvin！ワインをよく知らない人でも Kisvin の名前は聞いたことがある、というくらいになりたいです。日本のワインというと、甲州種が取り上げられがちですし、うちでも甲州作っていますけど、Kisvin はあえてシャルドネやピノノワール、シラーなど、世界のワイン産地でたくさん栽培されているような品種を、しっかり作って行きたいと思っています。

世界中で栽培されているブドウを、世界とまずは同レベルでしっかりと育てられること。まだまだその段階にも行っていないのが現状だと思います。まだ今の日本ワインは一部の愛好家の好評に甘んじているだけ。

まず真似をして、真似をし尽して。へえ日本でもこんなワイン作れるんだ、すごいじゃん、と思わせて。

そこから自分たちのオリジナルが自ずと（または苦労しつつも？）出てくるはずだと、そんな風に考えています。



撮影：岸本咲子 (<http://sakikokishimoto.info>)

一終わりに

「ワインが好きすぎて、ワインになりたい！」というコメントが印象的だった 斎藤さん。まずは世の中で知られているブドウを、世界と同レベルでしっかりと育てたいという言葉の先には、アメリカやフランスに渡り修行を積んだからこそ、恩師や仲間とまずは肩を並べたいという世界レベルで戦う彼女の意気込みを感じました。Kisvin Winery の醸造所はとてもクリーンで無駄なものがなく、斎藤さんのお人柄そのものを表しているかのような清潔さと意志の強さを感じるワイナリーでした。

「当たり前のように、美味しいぶどうから美味しいワインができる」

とおっしゃる畑も、美味しいぶどうを作るために日々改良されています。

高い目標を持ちながら、いや持っているからこそ、日々目前にある当たり前の作業に手を抜かず、与えられたものを精いっぱい活かし、最良のワインを世に送り出している Kisvin の勢いを感じていただけただけでしょうか。

クリエイティビティと職人魂の詰まった Kisvin のワインが、日本ワインの代名詞として世界に飛び立っていくのが今からとても楽しみです。

Kisvin Winery の皆さま、どうもありがとうございました！



聞き手：伊豆田幸世 Yukiyo Izuta インテリアデザイナー

Garde Co., Ltd にて銀座三越、博多阪急等の環境デザインに携わった後、2010 年より台湾の設計事務所に席を置き当地プロジェクトに参加。帰国後 2014 年から仏ジュエリーブランド BOUCHERON、仏化粧品ブランド Melvita 各店等のローカルアーキテクト業務に従事。