

## 第20回 BEAU PAYSAGEの岡本さんに会ってきた ～あるがままの個性を活かすワイン造り～

日本の最高峰ワインのひとつであるBEAU PAYSAGE(ボー・ペイサージュ)。発売と同時に売れ切れてしまう、超人気ワインですが、造りは至ってシンプルで真面目。清里に程近い山梨県津金の地で、自ら畑を耕し、ブドウ栽培からワイン造りを行っている岡本英史さんによるワインです。

今回は、いつもとは趣向を変えて、自然派ワインバーの店主として名を馳せる石井氏による、日本の自然ワイン造りならこの人といわれる岡本英史さんのインタビューをお届けします。日々自然と向き合いながら続けていくワイン造りのお話は、ビジネスにもつながるヒントがあふれるお話でした。個の粒粒の個性を信じて活かすことでいいものになること。マーケティングに踊らされることなく自身の考えでもって前進する。意志決定はトップのゆるぎない思想から。おれないことは顧客にちゃんと伝わる。そういったことがたくさん伺えたインタビューでした。では、セントインボッカの番外編をお読みください！

### 岡本 英史 (おかもと えいし)

山梨県北杜市須玉町津金にて畑からワイン造りを行っている。BEAU PAYSAGEとは美しい風景の意。

愛知県出身。山梨大学で醸造学を学ぶ。1997年に勝沼のワイナリーから独立し、この地にワイナリーを構えた。ブドウは有機栽培、自然酵母で発酵させ、醸造時に酸化防止剤を使用しない自然な造りで、畑の風景が見えるようなワインを造り続けている。先日、ようやく自社の醸造所が完成した。商品としては「TSUGANEラ・モンターニュ(メルロー)」「TSUGANEシャルドネ」などがある。

ちなみに、2006年にはLIBというシリーズがあり、これはLet It Beの略であるがままを受け入れようという思いから名付けたという。ほかに、自社畑産ではないが、穂坂地区のブドウを使い、丁寧な造りが好評な「甲州」と「ベリー-A」もある。

<http://www.ne.jp/asahi/beau-paysage/okamoto/>

### ■ ワインは畑で生まれるもの

**石井：**僕は日本のワインにぴんとくるものがそれまでなかったんですが、岡本さんのラ・モンターニュを初めて飲んだ時に、なんだこれは！と正直びっくりしました。“ジェラール・シュレール”か“マッサ・ベッキア”みたいだぞ、こんなワインが日本にあるのか！と衝撃を受けたのです。シュレールはアルザスの、マッサ・ベッキアはトスカナの、どちらも自然派ワインの超有名な造り手ですが、それらが思い起こされる味がしたのです。



**岡本：**うちもそこに入れていただけるとうれしいですね。  
**石井：**でも、何で似ているのかな、と一方で不思議でもあるわけです。岡本さんのモンターニュは日本の畑で作るメルロー種。シュレールはピノ・ノワール、マッサ・ベッキアはサンジョベーゼと、品種も生産地も異なる。でも、どれも同じくいい意味でちょっと霞がかかった感じがあります。飲んだ感じがクリア過ぎなくて、その霞が味になって、降りかかってくる感じがする。すごく柔らかくて気持ちがいいんです。何か秘密があるのでしょうか？

**岡本：**あるとすれば、ブドウそのものの本質を伸ばしているかどうかということだと思います。僕は畑でブドウを育て、ブドウたちの様子を目で見て収穫して、手作業で粒を外してつぶして、それをそのままタンクに入れるだけ。その間温度のコントロールも一切しないし、分析もしない。僕は造っているという意識はもうないんですね。人が造るものじゃなくて、畑で生まれるものですから。

**石井：**選果\*はしないんですか？

**岡本：**見るからにすっぱそうなのは省きますが、ちょっとしわが入っていたり、大きいのが小さい粒も結構入るんです。これ、シュレールさんが同じことを言っていたそうです。彼のところで働いていた人が日本で教わったみたい腐敗に近いようなブドウの粒を取り除いていたら、「何するんだ」って怒られて「それも全部入れる」と。その晩に厳しい年だったワインを飲ませてもらった、すごくおいしかった。結局人間の見た目腐敗していると思う感覚は、おいしいワインになるかどうかと全然リンクしてないんです。人は勝手な判断で切ってしまうけれど、本当はいろいろな粒が入っていたほうが自然なこと。いつのころからか、きれいな粒だけで造ると良いと言われるようになりましたが、あれはマーケティングだと思うんです。いい

\*ブドウの粒を選りすぐること。良いブドウ粒だけをより分ける意味で使われる

ものばかり集めたから、いいワインになっているということはないでしょう。自分がやってもそう感じたことはないですし。人間と同じでみんな個性が違うほど面白いものになるような気がするんです。

**石井：**とすると、さらにこだわった選果をしているといえますよね。一見健全に見えないブドウでも、そのブドウが良いと思えば選んで入れているのであって、何でも入れちゃうというのではない。見た目がきれいなブドウを選ぶことなら誰でも、小学生でもできるかもしれませんから、ある意味、選果以上の選果をしているということですね。ところで、岡本さんは“サンスフル”という、醸造時に酸化防止剤の亜硫酸塩（二酸化硫黄）を加えない造りをしていますよね。

**岡本：**はい、畑も100%有機です。

**石井：**それはご自分のワイナリーを始めた時からですか？

**岡本：**いいえ、僕が大手のワイナリーから独立して始めた97年ころは自然派ワインなんて全然知らなかったし、最初は化学合成の農薬も使ってやっていたんです。一部はボルドー液という石灰の消毒だけでやっていたんですけど、それも自然にしたいというよりは、そのほうが安いという理由でした。

**石井：**それが自然派へのきっかけは何だったのでしょうか。

**岡本：**あるとき、みんなで飲み明かして、ビンをふりまわして持って帰ってきたニュージーランドのプロヴィダンスの残りを次の日に飲んだんです。もう絶対だめになってるよな～と思いながら。そしたら、全然悪くなっているところがものすごくおいしくて、これは衝撃的でした。

**石井：**プロヴィダンスも酸化防止剤を入れていないですね。発酵に培養酵母は使わず天然酵母だけですな。

**岡本：**はい。基本的に、つぶしてそのまま、ですね。プロヴィダンスは日本のワイン造りの師匠、麻井宇介先生が感銘を受けたワイナリーです。先生が存命中にプロヴィダンスを例に挙げて、日本のワインに足りないのは天候とか技術とか、そういうようなことではなくて、思想だとおっしゃっていました。プロヴィダンスがすごいのは、もちろん世界中の新しいワインの作り方も知ったうえで、先祖のやり方をそのまま受け継いでやっていることだと。僕には最後に「自分の頭の中で教科書を捨てなさい」というのと、「自分の頭で考えなさい」というメッセージを下さいました。フランスではこうだ、イタリアでこう、カリフォルニアでどうだということを真似していても駄目だというお話を。

**石井：**そこで何かが変わったのですか？

**岡本：**先生の意図はプロヴィダンスを真似しろとはということではなかった。ああ、そうか。僕は日本人だしなと思って、日本

らしい自然観でやっていこうと思ったのです。日本人の自然観って、フランス人のそれとは違う。彼らのなかには畑は有機だけど、ワインにするとときにドライアイスががんがん使ったり、冷蔵庫に入れてブドウを冷やす造り方をする自然派の人もいます。でも、それって、自分にとって、自然だとは思えないんですよ。けれども、もともとの自然観が違うから違って当然だと思うんです。そういう意味で、自分としては日本的な考え方を追求していきこうと。だから、最初に自然なワインを造り始めたときに「フランスにもこういうワインがあるよ」と教えられても、「一緒にしないでくださいよ」と言っていたんですけど（笑）。

**石井：**僕のは違うよ、って（笑）。岡本さんの自然観についてもう少し聞かせてもらえませんか？

## ■ 手でつぶし、手で詰める

**岡本：**ワインの醸造の過程だけでなく、有機栽培はもちろん、ワイナリーの機材の清掃でも、強い次亜塩素酸や、殺菌剤などを一切使わないんです。重曹しか使いません。ただ、日本伝統の布巾の使い方とかはスタッフにもすごくうるさく言います。拭いたら同じ面は使わないでとか。湿気の多い国の日本人だったら、微生物のカビがどうしたら生えないかという意識を持っています。掃除をきちんとするとか、晴れていたら太陽にあてて殺菌するとか、それを徹底すればサンスフルはつくれる。その感覚は日本人ならだれでも持っているもので、フランス人のそれとはちょっと違うでしょう。

**石井：**酸化防止剤は入れないとワインは造れないと言われてませんでしたか？僕も以前は絶対必要だと思っていました。入っていると頭が痛いというのは気のせいですよ、とか言っていた（笑）。



ポー・ペイサージュのブドウ畑。  
農薬を使用していないので  
下草がきれいな緑色に茂っている。



### 麻井 宇介（本名・浅井昭吾）

1930年東京生まれ。ワイン醸造家・ライター。大手国産ワインメーカーの元醸造責任者であり、酒に関する多数の著書がある。ワイン関係者全般、造り手はもちろん、酒屋、インポーター、ソムリエにも多大なる影響を及ぼし、没後も「常識にとらわれることなく、高い志のワインづくりを目指せ」という麻井氏の思いは多くの造り手に引き継がれている。