

長年、金融関係の仕事をしてきて常に「計画性」と「将来の見通し」を考えるプロとして生きてきた安孫子さんは、「土地の整備から、ブドウの苗木を植えて3、4年の生育を待って、初めてのワインをしぼりそれを販売しながら、ゆくゆくはワイナリーを建てて採算が取れるまで」の「利益の見込めない時期」を約10年間と見積もり、その間生活していけるだけの準備を進めました。

その準備には20年近い年月がかかりましたが、いよいよ2015年には東京の会社を辞めて大町のワイン醸造会社に修行に入りました。

同時に、安孫子さんは東御市のワインアカデミーで学びながら長野県内の



移住候補地をさがしていました。東京に家族や友人がいるのでやはり交通の便が良く、なるべく近いところが良いと考えていた所、ワインアカデミーの先輩で、すでに立科町でブドウ栽培をしている友人からアドバイスや誘いを受け、調べてみると立科町は東京からのアクセスも良く、ブドウ栽培に適した冷涼な気候であることがわかりました。

そして、この雄大な自然の中でブドウ作りをしていこうと決意しました。

それから、立科町で畑や住居を探し始め、その間に「たてしな屋」の人から土地のアドバイスを受けたり、また近くの畑で働いている農業委員の人と出会って土地を紹介してもらうことができました。

住居はなかなか見つからず、望月から通っていました。が遠くて不便なため、畑の近くの牛鹿に「住居兼売店」と「ワイン倉庫」を新築して、今はそこから毎日畑に通っています。

畑では、香港にいた頃好んで飲んだ高級品種のピノワールを栽培しています。雨に弱く病気になるやすい繊細な品種ですが「雨よけ」をかけていないに作っています。去年（2020年）の秋に収穫して今年（2021年）の秋には待望のピノワールができ

がります。

安孫子さんの一番の希望は立科の地でできたワインを、まず地元立科の皆さんに飲んでもらうことです。

去年のブドウの収穫も無事に終わり、ワインの仕込みも順調に進んでいます。今年の6月頃には白ワインの販売が始まります。「自宅店舗に気軽に立ち寄っていただき、「立科産ワイン」を毎日の夕食にゆっくりと楽しんで味わってみたいと思います。」と思いを語ってくれました。

ワインは「へやきとり」や「へそばガレット」ととても良く合うそうです。立科町にはここでとれたおいしいお米



やりんごや野菜、それに温泉や日本酒があるので「ワイン畑めぐり」などのイベントを開いて町内外のたくさんの方に来てもらいたい。そのためには、送迎のバスを走らせたり、またたくさんの方が泊まったり食事をする所もあつた方が良く、夢や希望がふくらみます。

そして、ワインの貯蔵は品質管理が重要です。栽培農家の皆さんは個人でそれぞれ倉庫を持って管理していますが、町内の売店で、いつでもおいしい地元産のワインが手に入り、そこで地産の材料を使ったお料理とワインを提供できるレストランを開くのが夢です。

はるか遠く、古き良き時代の香港でワインに巡り合った安孫子さんが多くの人と出会い、探求を重ね、小布施や東御のワインの先人との出会いを経て、いま立科の地でワインを造っていることに不思議な縁とロマンを感じます。

その情熱のこもったワインを町民の皆さんもぜひ味わってみてください。

立科町の自然と風景を「宝物」と思って、ブドウ作りに励む安孫子さんの畑を訪ねて、ワインへの想いを感じながら農作業体験をしてみたいかがでしょうか。