



巻頭特集

Laque 漆崎厚史さん

ブドウに魅せられて

ブドウや梨、イチゴなどの果物が特産品として知られている、東近江市愛東地区(旧愛東町)。近年は後継者不足が課題となっている。その愛東地区で、異業種から転身し、「ブドウを育てたい」と一人の男性が手を挙げた。東近江市出身の漆崎厚史さんだ。



ブドウとの出会い 農業の世界へ踏み込む

「道の駅あいとうマーガレットステーション」から北東へ車を走らせること約5分。漆崎厚史さんが代表を務める「Laque」の直売所が見えてくる。屋号は、苗字の漆(フランス語でLaque)に基づく。

高校卒業後、大阪市内の会社で働き始めた漆崎さん。整備士を務め、市バスなどの整備を担当した。やりがいを感じてはいたが、いつしか「ものをつくる起業がしたい」という思いが芽生えた。良い方法はないかと探さず中知った

のが、NPO法人愛のまちエコ倶楽部の存在だ。同団体の活動の一つに、新規就農サポートがある。

愛東地区のブドウ農家を紹介してもらうと、2012年からブドウの育て方を学び始めた。平日は整備士として働き、休日には農場へと足を運ぶ。一粒、一房ごとに異なる表情を見せるブドウ。それに魅せられた漆崎さんは、「これからもブドウを育てていきたい」と決意を固める。そして、手塩にかけて育てたブドウを使い、自家醸造でワインをつくりたい、と思いついた。

研修期間が明けた2013年、整備士を退職し、当時住んでいた

生食用と醸造用のブドウ ワインづくりをスタート

就農後も、1年間は熟練のブドウ農家に教えを乞い、受け継いだブドウ園の土壌に合う育成方法を学んだ。ブドウ園の土は、愛東地区内でも一概に同じ性質とはいえない。土地ごとの肥料の成分などによって、ブドウの育て方も変わってくるのだ。

まったくの異業種から踏み込んだ農業の世界。独り立ちした頃は、ブドウが思うように育たず、農業をやめてしまおうかと思った時もある。しかし、愛東地区を

ん引する農家や地元の人々の支えを得て、地道にブドウと向き合った結果、年々ブドウの収穫量は増え、甘い実が育つようになった。現在は、ブドウ畑8000平方



1/2/滋賀県が取り組む「環境こだわり農産物」の認証を受けている「Laque」。減農薬で、あえて雑草を生やしてできるだけ自然に近い状態で作物を育てる「草生栽培」を進める3/適度に粒を取り除く作業(摘粒(てきりゅう))をする際に使用するハサミ。粒を間引かないと、実の大きさ・味などに影響が出る



ブドウの爽やかな香りと、くせがなく飲みやすい「シンドフニ・キュヴェ・ラクエ 2019」

メートルのほか、イチゴ畑900平方メートルを所有している。育てているブドウの主な品種は、日本固有のマスカットベリーA、デラウェア。生産量の比率は、生食用が9割、ワイン醸造用は1割だ。「生食用は皮が薄く、種がありません。反対に、醸造用は実が小さくて皮が厚く、種があるんです。糖度の高さもワインづくりには欠かせません。発酵時、糖度が高いほどアルコール度数も高くなります。糖度の高いブドウを収穫するには、樹上完全させるなどの手入れが必要です」

2019年、再びヒトミワイナリーに委託醸造し、赤550本ほどが完成した。現在、「Laque」の直売所で購入可能だ。「将来的には、「Laque」での自家醸造を目標にしています。今はワイン醸造所用の土地を購入し、酒類製造免許取得に向けて動こうとしているところですよ」

ブドウと地域の明るい未来 滋賀ブランドの魅力発信へ

地域内外にブドウやワインの魅力をより知ってもらおうと、漆崎さんは地元で開催されるマルシェなどでPRしてきた。また、愛東地区でブドウづくりをする仲間とともに、5人でブドウ組合の青年部を発足。次代の担い手不足が課題となっている中、縁あって昨年7月より漆崎さんのもとに一人の研修生が技術を学びに来ている。かつて同じく研修生だった漆崎さんが、今や就農をサポートする立場となり、ブドウづくりについて伝授しているのだ。



Laque 漆崎厚史さん



「Laque」の直売所では、ワインのほか手づくりのドライフルーツ、乾燥野菜を購入できる。製造しない時期があるため、事前に電話で確認を



耕作機械が故障した際には、整備士の経験を生かして漆崎さん自身が修理している

Information

Laque

東近江市上中野町815

TEL.090-6668-1122

Instagram「laque.2013」

