



巻 頭 言

ドイツ・ワイン魂

財団法人 日本植物調節剤研究協会 理事 若森 堇 熙
クミアイ化学工業株式会社 常務取締役研究開発本部長

この度、ドイツに出かける機会がありワインに偶然接することになった。フランクフルトの某ホテルに宿泊したが、欧州のホテルのミニバーはかなり高く、夕食まで時間があつたので飲料水を求めてスーパーマーケットを探した。このマーケット探訪がおもしろい機会を得ることになった。商店街を気ままに歩きながら、ついつい街はづれまできて了って公園近くの小さなマーケットに入った。ビールと水を買って戻ろうとしたとき、店内の片隅の扉が開いて客が数人赤ら顔で出てきた。扉の内はワイワイと騒々しいので店員に聞いたらワイン酒場があるという。地下のワイン倉庫の一角を改築してスーパーマーケット（ハム、ソーセージ等食品が揃っている）に直結してあるが酒場としての立地条件が良くワイン酒場として繁盛している様子で入ってみることにした。なかは手頃な広さでテーブルが30人位、カウンターが10人位である。空席は少なくカウンターへ案内されたがドイツ語はさっぱり分らず、カタコト英語も全く通じず困っているとアルバイトの日本人女性（北海道大卒、ハイデルベルグ大留学中）が通訳してくれてワインを飲むことになった。ワインの飲み方は種々あるらしい事は聞きかじっていたが、その一つに辛口→甘口（キフワインが頂点）→辛口に終り自分の好みをメインディシュ、デザート用を選ぶことになるが、今回このスタイルにShort-, Middle-, Long-courseがあることをマスターから説明された。ちなみにLong Courseはブドウの種類、品質等により異なるが30種類程度のワインが用意される事もあるらしい。Short, Middleは自分の考えで自由に決められ

るようである。いづれにしてもワインの知識がないと難しい話である。今回は残念ながらDinnerが決っていたのでShort courseの辛口5種類をマスターに選んでもらい仲間入りした（個人差あるが30~50ml/種）。マスターのチョイスもさることながら彼の話しで感心したのはワインの飲み方は自由であつて辛口、甘口を気の向くままに種類を変えて飲み（絶対に混ぜない）、その結果を仲間同志で意見交換して舌感、風味、食味（女性通訳による）が“イメージ”されブドウ栽培、ワイン醸造に“イメージ”への挑戦がされる由。彼はブドウ園を持ち約50年ワインを自ら醸っていて72才の今も挑戦し、一度10年位前に“イメージ”が得られたと言っていたが小生には理解し難い話である。この魂がある限りドイツワインは繁栄を続けるであろうと思われる。さて、五番目のワインの時にブドウ栽培と農薬について聞いてみたが、これが知識豊富で年によって農薬の種類、量、散布時期を自分で決めておりブドウ園入口に植えてあるバラに寄生する病害虫を指標に対処しており殺菌剤、殺ダニ剤が特に重要で良質なブドウ作りには欠かせない条件のようで薬草、野草の搾汁を研究しているが農薬にはかなわないと言っていた。ワインの試飲を終え酒場を後にするときにマスター曰く『我がワイン酒場にワイン・ブドウ談議に集まる仲間は農薬とはいわないよ！ブドウ（作物）保護剤と言っているよ』と…………日本から来た作物保護に係わる者は彼の視線を背中いっぱいこちこち良く感じながら夕暮れに消えた。…………作物（植物）保護剤と呟きながら…………。