

季刊

新田舎人

shin-inakajin

令和2年9月

105号

新・田舎人
インタビュー

俳優

辰巳琢郎さん

ワインはメディアに取り上げられやすいアイコン。そこから畑、水、森林などの問題に活動を広げることができることに取り組んでいきたい。

日本ぐるりと
疏水さんほ

かつての暴れ川が時代を超えて
地域住民の暮らしを支える

茨城県つくばみらい市ほか2市 福岡堰



俳優

辰巳琢郎さん



ワインはメディアに取り上げられやすいアイコン。そこから畑、水、森林などの問題に活動を広げることができることに取り組んでいきたい

たつみたくろう
1958年生まれ、大阪市出身。1984年、NHK朝の連続テレビ小説「ロマンス」で全国区デビュー。TBS「浅見光彦シリーズ」13作への主演を始めTVドラマや映画に多数出演。またフジテレビ「辰巳琢郎のくいしん坊!万才」では食通として、フジテレビ「たけし・逸見の平成教育委員会」ではクイズ王としても活躍した。現在はBSテレ東「辰巳琢郎の葡萄酒浪漫」にレギュラー出演中。

まどめ / 小林奈津子 撮影 / 松木雄一
ヘアメイク / 江川千恵子

『くいしん坊!万才』で 知った日本ワインの魅力

——辰巳さんといえば、日本ソムリエ協会名誉ソムリエであり、「日本のワインを愛する会」会長を務められるなど、ワインに造詣が深いことで有名です。ワインとの初めての出会いについてお聞かせください。

辰巳／これはいろいろなところでお話しているんですが、小学生の頃に赤玉ポトワインを知ったのが最初です。残念ながら衝撃的なワイン体験はありません。あえて挙げれば、91年から、93年まで『くいしん坊!万才』（フジテレビ系）に8代目くいしん坊として出演していたときに、日常的にワインを飲むようになったことが入り口だったと思います。

あの番組はスポンサーがキッコマンなので、ライバル会社の飲料を飲むのはNGだったんです。そのためビールはダメで日本酒はOK。ワインは「マンズワイン」がキッコマンのブランドなので洋風のメニューを食べるときには、必ずグラスワインが登場していました。

ですから僕にとってワインは単体で飲むものではなく、「食に合わせるお酒」、つまり食中酒という位置づけで飲み始め、それが今でもベースとなっています。

——国産ワインがきっかけだったんですね。現在では国産ぶどうのみを原料に国内で製造された「日本ワイン」の普及にも尽力されていますが、その魅力についても教えてください。

辰巳／土地にはそれぞれに特徴があって、その土ならではの成分が含まれています。ですから、そこでとれた農産物には、同じくそこでとれた作物で作ったお酒が最も合うのは全世界的な鉄則。いわゆる地産地消です。

日本の食文化に最も合うのも、やはり日本ワイン。ただ、日本ワインはまだまだ生産量も少なく他のお酒と比べてマイナーです。だからまず知ってもらうことが大事だと思っています。

日本独自のぶどう品種で 自らワインをプロデュース

——ワイン番組『辰巳琢郎の葡萄酒浪漫』（BSテレ東）にもご出演で、各地のワインセラーや農家を訪れることも多いそうですね。

辰巳／番組はもう15年目になり、日本全国のぶどう畑をまわってきました。生産現場に行くと、認識が全く変わりますよ。山ぶどうやマスカット・ベリーA、甲州など日本ならではのぶどうを原料に

しているワインを造るワイナリーも増えています。海外にはない独自のワインが生まれています。

最近では、人手が必要な収穫期になると、収穫体験ボランティアを募るワイナリーも増えてきて人気を集め、生産者と消費者をつなぐネットワークができています。僕も毎年ワイナリーツアーを企画しているんですよ。

——日本ならではのぶどう、というのがポイントでしょうか。

辰巳／そうですね、ヨーロッパの乾燥地帯のぶどうを日本に持ってきて育てても、気候や土が合わずに病気になってしまいうことが多くあります。それよりも日本には、縄文時代か、もっとずっと昔からこの地に順応してきた病気にかかりにくい山ぶどうがあって、その後継品種も生まれています。他にもぶどうの多様性、独自性が非常にあることを誇るべきです。

例えば明治から昭和にかけて活躍した「日本のワインぶどうの父」と呼ばれた川上善兵衛さんという人がいましたが、1万種類以上のぶどうを交配して、赤ワインの原料となるマスカット・ベリーAという品種を生み出しました。

でもつい最近まで、わずかなワインファンや作り手のほとんどが、「甘いキャンディ

日本の食文化に最も合うのは、やはり日本ワイン
まだまだマイナーなので、知ってもらうことが大事です



香がちょっとね」なんて言っていてこの品種から造られたワインをバカにしていたんです。それでも日本ですと育てられていくうちに、トップクラスのワインがほとんどできるようになった。今では日本の赤ワイン生産で最も多く使われるまでになり、ワイン通を気取っている人たちも、「マスカット・ベリーAもいいんじゃない？」なんて言うようになりました。

——生産者の努力で、日本のワインのレベルが上がっているんですね。

辰巳／僕自身も「今様」と言うスパークリングワインをプロデュースしているんですよ。

これは東日本大震災のときに、「ワインで何か被災地や生産者を応援できないか」と考え、日本一の産地岩手県の山本どうを思い出したのがきっかけです。そ

という視点から、ワインや農業を盛り立てることもできそうですね。

辰巳／そうですね。「観光」の中には大きく6つの要素があります。「移動する」「泊まる」「食べる」「買う」「観る」「遊ぶ・体験する」と分けて考えるのがおすすめです。

例えば移動は、新幹線もいいですが、僕の場合はそれでは速すぎる。在来線のゆったりした雰囲気がとても好きなんです。また、泊まることも大事ですよ。旅行の中で、ホテルや旅館にいる時間はかなり大きな割合を占めますから。

アンケートをとると、旅行で一番の楽しみは食べることで、と答える人も多くですし、お土産を買う楽しみ、名所やイベントを観る楽しみもあります。

そんな中で、ワインづくりや農作業体験を「遊び」要素として、前向きにどんどん実施していけばいいのではないかと考えています。

厳しい状況だからこそ 農業は重要になっていくはず

ただ、今年はコロナウイルスの影響で生産者も消費者も大変な状況に置かれています。また、農の現場では人手不足、後継者不足の問題も解消されませ

れに山梨県の甲州種をブレンドして、毎年リリースしています。ささやかですがこういう取り組みも、日本ワインのバリエーションを広げる上で意義があるんじゃないかなと思います。

ワインをアイコンにして 農業や環境に注目を集めたい

——では反対に農業の現場に触れて、問題だと感じることはありませんか。

辰巳／今、最も問題だというか、悲しく感じるのは、全国で増え続ける耕作放棄地ですね。これを放置したまま農産物を輸入するのはどうなのか、と疑問です。ただ、農地が誰のものかわからないなど、解決しにくい事情もありますよね。これは「官」がもっと真剣に取り組んでほしいところです。

また、森林の整備、河川やダムの浚渫しんせつなども十分ではありませんよね。間伐をきちんとしないし、浚渫をせずに次々と新しい砂防ダムを作ったりする。毎年起きている洪水の遠因にもなっていると思います。こういう問題は、縦割りではなく、ひとつに統括して解決しなければならぬのではないのでしょうか。

——大変ですが必要なことですね。

ん。こんなときに、何かできることはあるのでしょうか。

辰巳／生産者側は、おいしい農産物、生産物を作ることが一番ですよ。できればその土地ならではのものです。そして消費者側は、旬のものを食べる。そもそも消費者が一年中同じものを欲しがるから、生産者もビニールハウスなどを使って無理をして作らなければいけないんです。

魚だつてそうですね。高知に行けば一年中カツオのたたきを食べたがるけれど、本当に美味しいのは秋も深まった頃の戻りガツオだと思いませんか？

ただ、品種改良はいいと思うんです。大根は冬の野菜だけれど、改良して夏大根を作ったりして。食べる側がそれをちゃんと理解して、区別さえすればいい。

辰巳／また、農業に携わっていない一般の人たちにもこういった問題を知ってほしい。もっと報道されるべきだと思います。そういう視点から見ると、ワインというのはメディアに取り上げられやすいんですよ。それもあって、ワインをアイコンとしている面もあります。ここを起点として、畑の問題、水の問題、森林の問題、海の問題などいろいろなことにまで活動を広げていける。農業や環境などさまざまな分野でできることがあれば、コミットしていきたいですね。

——日本の自然や環境を、大切に考えていらつしやるんですね。

辰巳／自然や農作物の多様性、豊富な水、田園風景というのは、日本の宝だと思うんです。でも日本人にはどうしても西洋かぶれのようなところがあつて（笑）。こんな基本的なこと、普通のことをわかっていない人も多い。そうではなく、足もとの豊かさに気づきましょう。できればどんどん先細りになっていってしまふ、と訴えたいですね。実は、日本ワインを普及させようという裏には、そういう長期的な目標もあるんですよ。

——辰巳さんは観光庁のアドバイザーも務めていらつしやいますが、観光

季節のものを食べるのが、体にも環境にも一番いいということが、もっと重視されるべきです。旬の食べ物の恩恵に与れるということは、歴史的に受け継がれてきた遺産でもありますからね。

——では最後に、コロナ禍の中でも農業用水や農地を守る人たちにエールをお願いします。

辰巳／農業というのは、大変でしょうけれど、自然とずっと向き合っているから、最高の仕事だと思います。人間を含め動物はみな、太陽光のエネルギーをもらって生きるしかなく、食を生産するということはその根っこをおさえている、最も尊い仕事。江戸時代から工業や商業の上に位置づけられていました。

今はむしろチャンスだと感じています。コロナ禍による生活様式の変化やAIやロボティクスの影響で、都会に人はそんなに必要なくなる。人が活躍できるところ、人対人が向き合える場所は地方にしかなくなるかもしれません。若者も地方を目指すのでは、と期待しています。

そうなれば、農業は益々重要なものになっていくはず。自然との共生、人間が人間らしく暮らせること、農業に携わっている方に会う度、まぶしく感じているんですから。



旬のものを食べるのが、体にも環境にも一番いい
そのことは消費者にもっと重視されるべきです

新・田舎人
インタビュー

Interview