日本ワイン比較優位産業論　現地ルポ　第9回

知的障害者によるワイン造り イノベーティブな経営者

㈲ココ・ファーム・ワイナリー（栃木県足利市）

知的障害者たちが美味しいワインを造っている。米国人醸造技術者を迎え入れ、火入れの廃止、野生酵母の使用など、次々と日本従来の醸造法を覆した。「ブドウがなりたいワインになれるように、お手伝いをするだけ」という醸造方法だ。ワイン造りは人間をつくる。



叶 芳和

1943年、鹿児島県奄美大島生まれ。一橋大学大学院経済学研究科博士課程修了。元・財団法人国民経済研究協会理事長。拓殖大学、帝京平成大学、日本経済大学大学院教授を歴任。主な著書は『農業・先進国型産業論』（日本経済新聞社1982年）、『赤い資本主義・中国』（東洋経済新報社1993年）、『走るアジア遅れる日本』（日本評論社2003年）、『新世代の農業挑戦』新書版（全国農業会議所2014年）など。

1 山の葡萄畑

傾斜度38度、「山の葡萄畑」が知的障害者たちが働くブドウ園である。見上げるような急斜面だ（写真1）。ここで栽培されたブドウから造るワインは、主要国首脳会議（G7サミット）の夕食会で使われたり、あるいはJAL国際線ファーストクラス機内に搭載されてきた。「知恵遅れ」の園生たちが造る美味しいワインだ。100%国産ブドウで造る「日本ワイン」である。

知的障害者がワイン造りをしている「ココ・ファーム・ワイナリー」（池上知恵子専務）の凄さは、この山の葡萄畑がすべてを物語っている。ここは栃木県足利市の北部の山の中である。1950年代、足利市の公立中学校の特殊学級の教員だった川田昇氏と、特殊学級の生徒たちが中心になって開墾した畑である（3ha）。

山の高さは200m、南西向きの急斜面であるため陽当たりが良い。山は1億5000万年前ジュラ紀に海溝の底に溜まった岩石が地殻変動により押し上げられて形成された地質から成り、ボロボロの岩だ。水はけが良く、また根っこが細かくジュラ紀の岩と岩の間に深く張っている。小さな松が自生しているように、もともと自然に収量が制限されるような痩せた沢だ。ブドウの生育にとって良い条件である。

山の葡萄畑は、朝はカン、カン、カン……の音で始まる。葡萄畑の頂上で、K君が缶を叩いて、葡萄畑を荒らすカラスを追い払っているのだ。夕方、足利の街に明かりが灯る頃、K君は缶を叩くのを止めて山を下りる。下りると、決まって、「明日、何時？」と、翌日の仕事の開始時間を尋ねるようだ。1年のブドウ栽培が終わる11月、明日からはもうカラ

29 日本ワイン比較優位産業論　現地ルポ　第9回

知的障害者のワイン造り　イノベーティブな経営者



写真1：傾斜度38度の斜面に広がる「山の葡萄畑」

ウの生育に良いだけではなく、障害を持って可哀そうと過保護にされてきた子供たちにとっても、大きな教育効果がある。皆、心身の鍛錬により、健康と精神安定を取り戻した。「人間復興」だ。入園希望者が多く、待機者が30人もいる。

１９６９年、成人対象の知的障害者厚生施設として「こころみ学園」がスタートした。こころみ学園を運営するのが社会福祉法人「こころみる会」（注：「こころみる」は「試みる」の意）。山の葡萄畑はブドウ栽培とシイタケ栽培を中心にした農作業を通して園生の心身の健康を目指す場として使われた（ワイン醸造は１９８４年から）。

園生を成長させる山の葡萄畑

急斜面のブドウ畑は上がったり下ったりすることで足腰を鍛えられる。屋内や平場では養えないバランス感覚や臨機応変の注意力も育つ。

山の畑の作業は、それほど難しい仕事ではない。木の下草を刈る、畑の石を拾う、肥料をやる、ブドウやシイタケを収穫する、収穫したものを籠に入れて運ぶ、どれも簡単にできる仕事ばかりだ。うるさく言われずに、仲間たちと一緒にやれば、楽しい仕事だ。

知恵が遅れているから何もできないと思われ、何もさせてもらえなくて育ってきたために、赤ん坊のような手をした子や、うまくバランスが取れなくて平地でもすぐに転んでしまう子がいる。川田昇氏は、赤ちゃんみたいな子供たちの手を見て、これでは社会に出て生きていけないと思い、仕事をさせることを決めたようだ。

山の畑では、大地を手で掴まえなければ登れないような急斜面を、何度も何度も大地を掴んでは踏ん張り、やっと登る。毎日、その繰り返し。そうして少しずつ自分を鍛えて、白魚のような手が子供の手になり、やがて農夫の手になった。

山の畑の仕事で、子供たちは頑張る力を養い、作業能力を高めていった。園生たちが夢中になる仕事を創ることが大切なのだ（政府の「働き方改革」は園生に幸せをもたらすものであろうか）。

2 次々とイノベーション

池上知恵子氏は醸造家である。東京女子大学のあと、父の勧めもあって、東京農大醸造科で学び、１９８４年にワイナリー運営に従事した。お話を聞いていて、インスピレーション力のあるイノベーターという「仕事を創る」ことが、先生たちの仕事だ。草刈りが然りだ。葡萄畑の南から草を刈りだして、北側が刈り終わる頃には、また南側の草が茂ってくる。また南側から草を刈りだしてと、この繰り返しである。やってもやっても切りのない仕事だ。これがいい。

山の葡萄畑の開墾は、ここに来ると子供たちが元気になることに気づいたのがもともとの出発点であった。山の葡萄畑の教育効果については沢山の逸話がある。創設者の川田昇氏の著書『山の学園はワイナリー』（１９９９年初版、２０１７年新装版）に詳しい。素晴らしい本である。筆者にはその半分も描写できない。この本は全ての人に読んでもらいたい本である。

ワイン造りというのは偉大な仕事だと思う。知的障害者の心身を鍛え人間復興を成し遂げ、また関係者を優れた哲学者にする。こころみ学園の創設者・川田昇氏とその後継者・池上知恵子氏（川田昇氏の娘）を優れた社会事業家にした。

印象が強く残った。前を向いている。「ブドウがなりたいワインになれるよう」、ブドウの声に耳を澄ませ、ワインを造っているという。ブドウ本来の自然の持ち味を存分に生かす、人はそのお手伝いをしているだけという。

プティ・マンサン種を使い、〝野生酵母〟で醸した白ワインをテイスティングした（２０１７プティ・マンサン）。美味しさに驚いた。味が面白い。最初にほどよい酸味があり、ほのかな甘みが続いて、さわやかな後味。フルーティで苦味はない。甘口か辛口かと問われると、「？・？・？」のワインだ。同じブドウのＭＶシェスタは、もっとすばらしかった。

醸造場での発酵は、培養酵母に頼らず、野生酵母による発酵である。培養酵母は働きもので、速攻で予想通りの効果が現れるが、口当たりが四角いきっちりしたワインになる。これに対し、野生酵母は発酵がゆっくりで、どこでどのような効果が現れるか読めないため、予想できない面白い味わいになる。柔らかく繊細で、後味に深みが出ることが期待できる。予期しない複雑な香りや味わいを生み出すことがある。個性的で上質なワインになる可能性を広げる。もちろんリスクもあるが、野生酵母の採用は新機軸だ（１９９１年の甲州種白ワインが最初）。もちろん、「火入れ」はしない。

新品種の導入にも積極的だ。上述のプティ・マンサンは、21世紀に入って早々、「気候変動」に対応する品種を求めて世界中のワイン産地を歩き回る旅で見つけた。フランス南西部、スペインとの国境の町ポー（バスク地方）で見つけた。ジュランソンワインの地域だ。石に苔が生えているのを見て興奮したという。

高温多湿の日本でも元気に育つ品種を探しに行ったわけであるが、正解だった。２００６年に植樹、11年に初リリースした。筆者がテイスティングしたのは17年産であったが、あれだけ美味しいワインを醸すことができているのは、北関東の気候風土に定着したのであろう。

品種も、醸造法も、次々とイノベーションが生まれた。池上氏は新しいことへの挑戦が好きなのであろう。

ワインを造るのは微生物

池上専務のワイン醸造論は、醸造科学と信仰の結びつきを感じさせる。

「地球の誕生は46億年前、その地球の最初の命、微生物の誕生は38億年前、山の葡萄畑の母岩となっているジュラ紀は１億５０００万年前、人類が発生したのはつい最近の20万～25万年前……。宇宙カレンダーを考えると、人間の小ささを考えさせられます」

「はじめてここの野生酵母の顕微鏡写真を見てＤＮＡを知ったときは、国境の無い微生物の世界に感心しました。微生物はブラジル、アフリカ喜望峰と地球を移動している。目に見えないだけで、微生物も植物も動物も、あらゆる命がワイン造りに重要な働きをしています」

「微生物が働く畑の土壌で、葡萄樹が光合成でブドウ糖を造り、そのブドウ糖を酵母や乳酸菌などの微生物がワインにします。微生物がワインを造っているのであって、人の手ではない」

ワインは酵母という微生物が作る生命活動の結果だということを発見したのはフランスのパスツールである。池上氏のワイン論は、醸造学専攻の成果であり、科学の知見である。

高価格だがフェアトレードではない

ココ（ＣＯＣＯ）ワインは高い。そもそも日本ワインは価格が高い。輸入ワインのほうがコスパが良いのではないかというのが、筆者の率直な意見だ。ＣＯＣＯワインは、その日本ワインより３割くらい高いように思える。

当初、フェアトレード価格かと思った（注）。重度知的障害の園生たちが造ったワインなので、再生産価格を保証するつもりで主に保護者たちが高値で買っていると思った。

しかし、そうではなかった。出荷先は普通の市場である。そして、何よりも「美味しい」のである。この１年、日本ワインの研究を始めて以来、沢山の日本ワインを試飲してきたが、今まで飲んだなかでは一番美味しかった。もちろん、筆者の嗜好での比較である。

（注）フェアトレード Fair trade
先進国の市場で、途上国で生産された商品（バナナなど）が安い価格で流通していることがある。一方、現地ではその安さを生み出すため、農薬が必要以上に使用され環境が破壊されたり、生産者の健康に害を及ぼしたりしている。そこで、生産者が良質の商品を作り続けていけるように、持続可能な取引を可能にするような適正な価格で継続的に購入することを「フェアトレード」という。

3 園生の仕事と自立のための仕組み

実際には、どんな仕事を園生は担っているのか。表1はブドウ栽培の作業分担である。ブドウの栽培工程は様々な仕事がある。それぞれが自分にあった仕事――草取りや、石拾いや、カラス追い、袋掛け、等々

29 日本ワイン比較優位産業論　現地ルポ　第9回

知的障害者のワイン造り　イノベーティブな経営者

を、自然に囲まれて、のんびりと作業している。

園生が分担している工程を省くと、いいブドウはできない。袋掛けすることで良質のブドウが収穫できるが、今年は16万枚袋掛けした。園生たちの袋掛け作業で良質なブドウができる。単純な繰り返し作業を丁寧にやる人がいて、初めて他の畑よりも良いブドウが収穫できる。

効率的に仕事を処理することは考えない。写真2に示すように、園生たちがビンを運んでいる。そういう仕事ならできるわけである。単純で、繰り返す仕事である。先生の仕事は、園生の仕事を創りだすことであるから、自動化はしない。

給与は出せないが利益は配分する

こころみ学園の園生は150人、最高齢は88歳と高齢化が進んでいる（96歳もいたが5月死亡）。約半分が高齢の知的障害者だ。障害度は6が7割、残りは5（4が数人いる）で、重度の障害である。自分の名前さえ書けない、雇用できない人たちである。この園生たちがワイン造りに携わっているわけである。

発端は、園生たちが自力で生活できるようにするための資金稼ぎだった。山の葡萄畑では生食用ブドウを栽培していたのであるが、農作物は市場に左右され、自分で価格は決められない。豊作貧乏がしばしばだ。保護者たちが子供の将来を考え、国からの補助を当てにせず、学園で自力で生活するための会社を作りたいという思いもあって、ワイン部門に進出することにした。

しかし、こころみ学園は社会福祉法人であり、ワイン製造の免許が取れないので、保護者らの出資で有限会社ココ・ファーム・ワイナリーを設立した（1980年）。ところが、問題が生じた。園生がブドウを育て、ワイン造りに携わっているわけだから、ワイン販売から得た利益を学園のために使おうとしたら、自由に使えない。利益贈与とみなされ、贈与税などが課される。

そこで、ワイナリー部門とこころみ学園の関係に興味深い工夫がなされた。6haのブドウ畑は学園が管理し、そこからワイナリーがブドウを買うことにした。ブドウ販売代金が学園に入る。ワイン醸造工程に関しては、業務委託費にした。仕込み、ビン詰め、ラベル貼り等のワイナリーでの作業は、学園が請け負って園生が作業をし、ココ・ファームから労務費として支払われる。最低賃金で計算する（注：ワイナリーが園生を「雇用」すると、仕事をして給料をもらえる人は重度の知的障害者ではないということになり、学園に入所できないという矛盾にぶつかる。そこで、業務委託方式をとった）。

学園がブドウ販売や業務委託費で得た収入は、園生150人で分ける。A君はビン詰めをする。B君はブドウ畑や醸造場で働く仲間のために洗濯をする。C君は掃除をする。それぞれが得意な、可能な仕事を分担している。

表1：スタッフと園生の仕事分担〈畑作業〉

○できるだけたくさんの園生が畑に入るようにすること
○スタッフの補助的仕事を中心に

以下主な作業として

- ▶剪定：栽培スタッフが担当。
- ▶剪定枝運び：**園生**が担当。
  下に落とさず剪定者が手渡します
- ▶芽かき：栽培スタッフが担当。
  一部**園生**もする。新芽はフライにすると結構いけます
- ▶つる切り：**園生**が担当。
  枝を下に向けやすくなる。ブドウは切らないでね
- ▶誘引：栽培スタッフが担当。
- ▶摘房：栽培スタッフが担当。
  園生がコンテナを運搬。ベルジュのために捨てません
- ▶傘かけ：**園生**が担当。
  人海戦術の素晴らしさ
- ▶腐れ取り：栽培スタッフ、**園生**が担当。
- ▶収穫：栽培スタッフ、**園生**が担当。
- ▶傘集め：**園生**が担当。スタッフは収穫に集中できます
- ▶コンテナ運搬：**園生**が担当。
- ▶草刈り：学園職員、**園生**が担当。
  刈り払い機。木の周りは鎌で手刈り
- ▶消毒：栽培スタッフが担当。
- ▶カラス番：**園生**が担当。
  日の出から日没まで。真っ黒に日焼けします
- ▶石拾い：**園生**が担当。
  斜面なので落石が無いように
- ▶幹の皮むき：**園生**が担当。
  やりだすと剪定が進まなくなる魔の仕事
- ▶コウモリガのチェック：**園生**が担当。

（出所）ココ・ファーム・ワイナリーHP。
醸造担当・柴田豊一郎氏による作成。



写真2：ビン詰め風景（スパークリングワインの瓶内二次発酵工程）

4 経営概況・業界では中堅の規模

ＣＯＣＯワインの年間生産量は24万本である。売上高は3億円である（カフェ、ＣＯＣＯグッズを含むワイナリー売上高は7億円）。ワイン業界では大きい方だ。国税庁酒税課の調査によると、ココ・ファームは上位20％に入る中堅ワインメーカーだ。メルシャン、サントリーなど大手資本を除けばトップクラスの規模である。知的障害者が主役を果たしているため企業弱者と見られがちであるが、実際には池上専務の卓越した企業家能力がうかがえる。

原料ブドウの使用量は３００ｔ、うち自社畑（６ha）から40ｔ、契約栽培農家等からの購入ブドウは２６０ｔである。購入ブドウの内訳は、６割が契約栽培農家（20数戸）、４割はＪＡ等である。契約栽培は栃木県のほか、北海道余市、山形、長野、山梨、埼玉の5県に及んでいる。それぞれの土地に適したお得意のブドウを作ってもらっている。

自社畑は、足利市と佐野市に5つある。なお、山の葡萄畑の10ａ単収は一番上段のマスカット・ベーリーＡは４５０kg、一番下段のプティ・マンサンは６００kgである。一時、カリフォルニアのソノマに5haの畑を所有し（１９８９年）、園生たちが苗木植えや収穫をしていたが（日本に果汁輸入）、いまはこころみ学園の古い友人が現地でワインを造り、それを輸入している。

購入ブドウの価格は1kg当たり２００円台後半から、最高は７００円、８００円もある。糖度買いで18度を基準に1度上昇ごとに20円位上がる。ベスト農家は収量制限や遅摘みをお願いし、収入保障の目的で〝面積買い〟している。

栽培品種は、適地適品種の考えを取り入れ、各々の土地や土壌や気候風土のなかで無理なく元気に育つ品種を栽培している。そうすることによって、病気に罹りにくかったり、虫の害があっても自分の力で回復することができやすくなる。

従業員は１００人（パート含む）。ワイナリー部門は30人、カフェ10人である。

注目したいのは、研修制度である。スタッフは国内だけでなく、米国、フランス、イタリア、オーストリア、スペイン、ドイツ、オーストラリア、ニュージーランドなど、海外の優れたワイン産地やワイナリーを訪問し研修を重ねているようだ。研修を兼ねた海外出張は数えきれない。最先端のワイン造りを学ぶ姿勢がある。

もちろん、国内にあって、内外から講師を招き、気候条件の変化に対応すべく、また最新の栽培技術や醸造技術を身につけている。こうした学びが、イノベーションにつながり、上質なワインを生み出している。

5 ブルース氏は何を変えたのか

ＣＯＣＯワインを今の品質に高めたのは、米国人ワインコンサルタントのブルース・ガットラヴ氏である。ワインコンサルタントとは、ブドウ品種の選定、栽培、醸造、販売のすべてのプロセスについてアドバイスするワイン造りのプロである。

ブルース氏はカリフォルニア大学デーヴィス校で醸造学を学び、ナパやソノマの有名なワイナリーでワインコンサルタントの仕事をしていた。こころみ学園のワイン造りの指導を依頼され、当初は断わったが、障害のある人のワイン造りに興味を持ち、引き受けた（１９８９年秋来日）。

ブルース氏のアドバイスを受け、学園のワイン造りは大きく変わった。ブルース氏は日本のワイン造りの何を変えたのか。本人に直接、聞いた。ブルース「自分は、畑は理解できなかった。毎年、台風は来るし。蔵の仕事を中心に改革した」。

まず取り組んだのは「火入れ」を止め、「無菌濾過方式」（生詰め）に変えることだった。すぐ止めた。火入れは海外では見たことがない。火入れをすると、香りや味がなくなる。火入れは日本酒の「淡麗」からの習慣であろうか。

筆者が山梨勝沼で聞いた話では、日本は現状でも、約半分は火入れが残っているのではないかという。

第2は衛生管理の仕事だった。掃除をしっかりしましょうということ。ワインは酸化しないように、亜硫酸を適量使うが、日本では亜硫酸塩の使用量が多すぎる。超微量に変えた。ＣＯＣＯワインの亜硫酸塩使用量は、日本の食品衛生法の使用基準（０・35ｇ／kg）の10分の1以下で、ヨーロッパの厳格な基準を持つ国際的なオーガニック団体の基準もクリアしている。

第3に、搾汁率を下げた。当時は高圧で搾り、搾汁率は78％だった。これではワインにエグミがあるので、このエグミを取るため整調剤を入れていた。それなら、最初からエグミが出ないようにすればよいと、

搾汁率を65％に引き下げた（現状も63～64％）。

第4に、白ワイン用の甲州ブドウは糖度が低いので〝補糖〟していた。24度まで入れていた。そのため、どんくさい、重いワインになっていた。今も補糖しているが、少量である。甲州は糖度が18度と低いので、20～21度まで補糖している。

当時、日本のワインは甘かった。「赤玉ポートワイン」の時代だった。最初に飲んだCOCOワインも「甘い！」。「もう一杯」はノーサンキューしたようだ。辛口のワインを造ったら、皆に文句を言われたという。

第5に、培養酵母に頼らず、管理の難しい野生酵母による発酵に変えた。先述したように、野生酵母は個性的で上質なワインを造る。

池上専務によると、野生酵母を使うのは「ブドウがなりたいワインになれるように、ブドウ本来の自然の持ち味を存分に生かすためです。そうしたワイン造りの基礎を作ってくれたのはブルースさんです」。

ブルース氏のお陰で、日本のワインは美味しくなった。しかし、まだ、「知らないことが多い」という。新しい技術を使いたくない、学ぼうとしない日本人は多いようだ。日本のワイン技術は「50点」という。かなり辛口の評価である。

ブルース氏は、ココ・ファームで約20年間働き、2009年から北海道に移住し、自分独自のワイン造りを行なっている（現在も、ココ・ファーム取締役で月1回はココに来ている）。ブルース氏に師事する若いワイン醸造家は多く、彼は日本のワイン産業のイノベーションに大きな役割を果たしている。

こころみ学園とココ・ファーム・ワイナリーの実践は、頭の中の哲学をかきむしる。もっと多くの人に知ってもらいたいと思う。

小山駅で乗り換え、両毛線で足利に向かった。山々の連なる遠望がいい。足利市には〝日本最古の学校〟「足利学校」の史跡が残っている。フランシスコ・ザビエルによると、1549年に「学徒三千」名が学んでいた。筆者は初めての訪問である。歴史を偲ばせる教育遺産の前に立つと、少し緊張、精神が引き締まる思いがした。

研究者として現場主義を標榜する筆者は、研究テーマに関しては日本全国は言うに及ばず、世界各地を歩いてきたが、足利学校は後期高齢になる今日まで訪問しなかったのは、教育者としては本物ではなかったのでは、と述懐する心境であった。「こころみ学園」の教育効果が私にも及んできたのかもしれない。

