日本ワイン比較優位産業論　現地ルポ　第22回

42

研究者の〝脱サラ〟ワイナリー 自己実現めざす働き方改革

ビーズニーズヴィンヤーズ（茨城県つくば市）

製薬の研究者として充実した生活を送っていた今村さんは、40歳で脱サラし、ワイン造りの道に入った。ワクワクする仕事であり、研究者時代よりもハッピーだという。研究学園都市・つくば市には科学的なデータに基づき農業する人が増え、新しいワイン産地化に向けた動きが活発化している。

1 ノーベル賞の町 ――新しいワイン産地化に向けた動き活発

筑波山麓がブドウ・ワイン造りに沸いている。〝脱サラ〟の新規参入である。三つのワイン会社のうち（それぞれ12年、14年、15年創業）、二つは研究者の脱サラ組で、博士号の取得者だ。ワイン造りは自己表現できるクリエイティブな仕事であり、また「ワインは人を呼ぶ」という特性があり人との交流をつくり出す楽しい産業であることも、脱サラの対象なのであろう。全国各地で、医者や大学教授がワイナリー経営に新規参入しているが、ここ研究学園都市・つくば市でもその動きが出ている。

時代の変化を感じる。

筆者は長年、農業は広汎な科学の上に成り立っており、頭脳労働が決定的に重要な「先進国型産業」であり、頭脳労働ができる人が農業に就けば成功できると主張してきたが、日本ワインブームは思わぬ現象を生み出したといえよう。40年前、ニュージーランドやアメリカの例を引きながら「農民は最高の職業である」と書いたことが思い出される（労働省職安局『職業安定広報』１９８０年６月21日号巻頭言、拙稿）。

つくばエキスプレスの終点「つくば駅」の近くに、小さな公園がある（中央公園）。筑波大学ゆかりのノーベル賞受賞の科学者たちが並んでいる。江崎玲於奈博士、朝永振一郎博士、小林誠博士のモニュメントだ。入口近くに江崎博士、そして朝永博士、小林博士と続く道は「未来への道」と名付けられている。その道を踏みしめながら歩くと、身が引き締まる思いがする。子供連れの母親たちにとっては最高の教育の場ではないだろうか。筆者は「来るのが遅かった」という思いが込み上げてきた（もう遅いのである）。そのくらい、感動の場所である。

公園の端に、動物の像が見えた。もしや「ガマ蛙」と思って近づくと、



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。

42 日本ワイン比較優位産業論　現地ルポ　第22回

研究者の“脱サラ”ワイナリー 自己実現めざす働き方改革

「フクロウ」の像であった。フクロウは古代ギリシャ以来、「森の哲学者」「学問の神様」「農業の神」と言われている。「ガマの油売り」からノーベル賞の町へ、筑波は変わったのだ。

筑波研究学園都市は、非日本的なものを感じさせる。東大通りのトウカエデ樹の並木も日本離れしているが、もっと中身だ。国の研究・教育機関のほか、民間研究所等の集積も厚く、研究者が多いのが一番の特徴だ。研究者数は日本人研究者1万3481人、外国人研究者7277人もいる。合計2万7758人（16年現在。表1参照）。人口23万人に対し、研究者が2万人以上。しかも、外国人研究者が多い。

表2は法務省「在留外国人統計」でみたものであるが、市区町村別にみると、つくば市の研究職の在留外国人はダントツに多い。人口比でみると、人口1万人に対し、つくば市は11人、これに対し東京都特別区は0・3人である。

つくば市は1960年代に建設が始まった。東京の過密緩和と科学技術振興・高等教育の充実を目的に、筑波山や霞ケ浦を擁する農村地域に、東京にあった国の研究機関や東京教育大学（現筑波大学）を移転し、新都市を建設したものだ。6町村の合併で生まれた町であり、総面積2万8372haであるが、そのうち中央部の研究学園地区は2700haである。中央部の都市機能の集積地以外は、依然、農村地帯であるが、ここも変化の波に襲われている。

筑波というと筆者が知っているのは「ガマの油」と「北条米」であるが、ここにブドウ&ワインという新しい産業が発展しようとしている。㈱ビーズニーズヴィンヤーズ（今村ことよ代表）も、そのひとつである。

じつは、茨城県は山梨県勝沼と並ぶワイン産業発祥の地でもある。牛久シャトー（牛久市）は明治36年（1903年）、日本ワイン産業の黎明期の人、神谷伝兵衛氏が創業したもので、フランス種のブドウとボルドー高級ワイン製造法を取り入れた日本最初の本格的なワイン醸造場である。しかし、それ以来、長らく茨城県ワインは飛ばず鳴かずの状態だった。ワインの立地適性がなかったのであろうか。

しかし、この数年、ワイナリーの新規参入が続いた。このほかに、ブドウ栽培を始める人も出てきた。新しい産地化に向けた動きが活発化している。現代と牛久シャトー時代の違いは何であろうか。

2 筑波山麓でもブドウが栽培できる
――筑波大学の研究論文を読み判断

筑波山麓を南に流れ霞ケ浦（土浦）に注ぐ桜川は、筑波山の花崗岩から豊富なミネラルが溶け出し、流域沿岸に恵みをもたらしている。この流域に戦前の皇室献上米「北条米」の水田地帯があるが、花崗岩土壌のミネラル成分が北条米の旨みを作っているといわれる（筑波山麓付近は花崗岩土壌であり、北条米地区まで広がっている）。北条米は冷めると甘みがあり美味しい米である。

ビーズニーズヴィンヤーズは、山麓の沼田と臼井の両地区にブドウ園があるが、北条米地区と同じ桜川の東側に位置する（北条米より上流）。

沼田地区の圃場を訪れて（収穫直後）、ちょっとビックリした。草茫々である。ネコジャラシなどが50㎝くらい伸びている。惰農かと思い、取材に来たことを後悔したほどだ。しかし、雑草が多いのは畑が新しいせいだという。耕作放棄地（借地）を開墾して最近使い始めたばかりだ。年に5回、除草しているという（草刈りは10a約30分でできる）。別の圃場は雑草の茂りはなく土地が落ち着いていた。

畝は東西に切ってある。筑波山麓

表1：筑波研究学園都市の研究者数（単位：人）

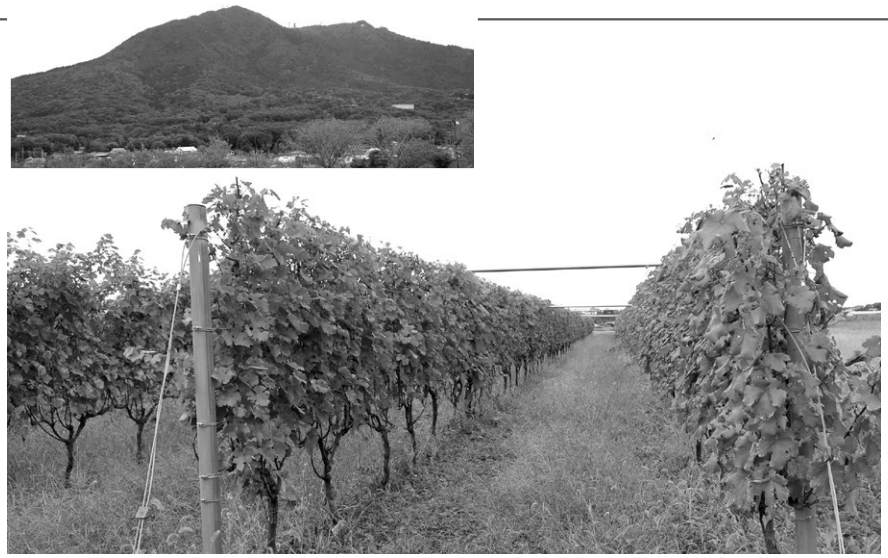
	日本人	外国人	合計
国の機関等	10,141	7,243	17,384
公益団体等	310	34	3,287
株式会社等	2,943		
無回答	87	0	87
合　計	13,481	7,277	20,758

出所：茨城県政策企画部資料『筑波研究学園都市』2018年4月発行（原出典は「平成28年度筑波研究学園都市立地機関概要調査」ほか）。

表2：研究職・教授職の在留外国人数ランキング（市区町村別）

	研究（人）	教授（人）	合計	(参考) 人口（千人）
つくば市	255	174	429	227
東京特別区	289	1,441	1,730	9,273
港区	31	79	110	243
江東区	26	62	88	198
世田谷区	23	111	134	903
和光市	181	13	194	81
横浜市	97	135	232	3,725
神戸市	54	128	182	1,537
京都市	27	610	637	1,475
大阪市	19	109	128	2,691
仙台市	12	236	248	1,082
名古屋市	11	385	396	2,296
札幌市	5	218	223	1,952
福岡市	5	195	200	1,539
全　国	1,480	7,354	8,834	127,095

出所：法務省「在留外国人統計」（第7表の2）、2019年12月末。人口は2015年国勢調査による。



筑波山麓に立地するビーズニーズヴィンヤーズ（つくば市沼田）

は「陸海風」が東から西に吹いているので、東西に畝を切ると風通しがよく、病気の発生を抑制できるという。ブドウの房回りの温度も低下する。なるほどと思った。借地も、風が通るように東西に横長の土地を借りた。東西に畝を切ってあるので、霊峰筑波山をバックに垣根栽培の美しさを写真に撮ることはできない。

雑草茫々に驚き、最初少し距離を置いたが、理にかなった説明に次第に感心するばかりだった。しかも、就農してわずか5年しか経っていないのに農家的知恵も持ち合わせている。今村さんは研究熱心である。

表3：気象条件の比較（生育期間4 ～ 10月平均、昼夜気温は9 ～ 10月平均）

ワイン産地別	つくば（館野）		勝沼	塩尻	上田	余市	東京
	年間	4 ～ 10月					
降水量（㎜）	1,283	138.0	121.3	118.1	101.5	99.0	165.5
平均気温（℃）	13.8	20.0	19.9	17.8	18.4	14.6	20.7
日最高気温（℃）	19.1	24.4	24.5	22.2	22.9	19.5	24.2
日最低気温（℃）	8.8	15.2	14.4	11.9	12.6	9.6	17.0
昼夜の寒暖差	10.3	9.2	10.1	10.3	10.3	9.9	7.2
日照時間（時間）	1913	149.4	173.7	179.0	182.1	169.9	148.2

出所：気象庁データ。1981 ～ 2010年平均。塩尻は松本今井観測所2003～10年平均（日照時間は松本）。

逆転層が冷気をもたらす

筑波大学の先生方の研究論文などを読み、筑波山が花崗岩質土壌であること、中腹に温かい空気が集まり裾野に冷たい空気が残る「逆転層」現象が起きているから裾野がブドウ栽培に適しているのではないか、さらに、東西に吹く「陸海風」に合わせて畝を作ることで病気の発生をより抑制できるかもしれないことなどを知った。

こうした研究情報から、「筑波山麓でもワイン用のブドウを栽培できる！」と判断したという。科学を活かしたブドウ栽培である。

筑波のテロワール（気象や土壌等の自然条件）は、必ずしもブドウに最適ではない。表3に示すように、雨が多い。また気温も高い。

しかし、ビーズニーズの今村さんは気象の「逆転層」現象や「陸海風」の存在から、この不都合なテロワールを乗り越えることができることを知った。「逆転の発想」を導く自然現象が、筑波山麓にはあるわけだ。研究熱心が逆転を成功させたといえよう。

「普及員」は要らない。今村さんは自分で専門的な研究論文を読み、それを活用できる能力がある。

3 研究者から脱サラ ――ワイン造りの方が幸せだ

今村さんは筑波大学で生物学を学び、さらに大学院に進み（生命環境科学研究科）、Ph.D.を取得した。卒業後、製薬会社の三共㈱に研究者として就職し、関節リュウマチ領域で世界的にも絶賛された治療薬の開発に成功したグループで充実した研究活動を送っていた。「面白く、やりがいがあった」「今思えば、あまりにもエキサイティング過ぎる仕事でした」という。

しかし、開発事業が第二相試験から第三相試験へと進んだ段階で、今村さんは「科学的に一番面白かった時期は終わった、こんなにやりがいを感じる潜在的ポテンシャルを持つ薬剤は、おそらく定年まであと1回出会えるかどうかだ」「第三相試験は第二相試験の再現性を取るだけのこと、論文を読んで頭を使うというより、管理業務が中心となり、サイエンス的側面はあまり必要なくなる」と考え、会社を辞め、以前から興味を持っていたワイン造りの世界に入った。研究者生活は順調であったが、それを捨て、脱サラしたのである。

科学的知識が総合的に動員されるワイン造り

ブドウ栽培には植物生理学に加えて、害虫や病気や農薬の知識に、土

42 日本ワイン比較優位産業論　現地ルポ　第22回

研究者の“脱サラ”ワイナリー 自己実現めざす働き方改革

壌学や雑草の年間遷移についての知識が必要だ。醸造となれば酵母によるアルコール発酵、乳酸菌によるマロラクティック発酵に関わる微生物学的知識、果汁の酸や糖度などの分析も必要。まさしく科学的知識が総合的に動員される世界だ。生物学好きの今村さんにとって、ブドウの植物生理や土壌微生物のことを考えるのは何よりも楽しい時間だ。研修のため長野県のワイナリーに通うたびに、この仕事を生業にしたいと強く思うようになったという。

もうひとつ動機があった。ワイン造りを職とすれば、筑波に戻れるのではないかということだった。生まれ育った地への愛着だ。

確かに、筑波は夜温が下がらず、少々冷涼に欠け、ブドウ適地ではないように思われるが、郷土愛と探求心が問題を克服した。

筑波山麓の「逆転層」現象がこの見方を覆した。上層が温かく下層に冷気が入る逆転層現象は秋から晩冬に発生するが、この現象のお陰で地表の気温は4℃くらい下がるので、春の芽吹きが遅れる。その結果、収穫期が遅れる。気温が下がってから、収穫することになるので、ブドウの品質が良くなる。温暖な当地方でも、逆転層現象のお陰で品質の良いブドウができる。

一方、筑波山麓には花崗岩が崩壊して積もった独特な土壌がある。ブドウは各種微量ミネラルに対する要求量が高く、土壌は中性に近い方がよいが（pH6・0～6・5くらい）、花崗岩度合いの高い臼井はpH6・0であり最適である（沼田はpH5・0～5・5と低いため、牡蠣（カキ）殻石灰などを施用してpHを上げる方向の施肥を行なっている）。花崗岩土壌は海外のワイン銘醸地、伊のサルディーニャ島や、仏のアルザスやローヌ地方などでもみられる、水はけのよい、ミネラル分の豊かな土壌だ。

つまり、筑波山麓は、逆転層現象によって気象上の不利な条件を覆し、一方、美味しいブドウを作る土壌条件があるわけだ。

表4：今村ことよ氏の歩み

1973年	茨城県守谷町生まれ
1992年	筑波大学生物学類入学
2001年	筑波大学生命環境科学研究科卒（Ph.D.）
〃	三共㈱入社、研究部門配置
2013年	第一三共㈱退社（40歳）
〃	長野県東御市のワイナリーにて栽培・醸造研修
2015年	新規就農、筑波山麓にてビーズニーズヴィンヤーズ開園（50a借地、ブドウ1,500本植栽）
2016～17年	初収穫、㈱リュードヴァン（東御市）にて委託醸造
2018年	法人立ち上げ、㈱ビーズニーズヴィンヤーズ代表取締役
2018～19年	㈲マザーバインズ長野醸造所（高山村）にて委託醸造
2020年	㈱牛久醸造場（茨城県牛久市）にて委託醸造
【経営の現状】	ブドウ園1.5ha、ブドウ2.5t、ワイン2,000本（成園ベース8t＝ワイン8,000本）

ワクワクする仕事の選択こそ真の働き方改革

そこまで考えたとき、今村さんは製薬での仕事とワイン造りの仕事を天秤にかけ、ワイン造りの仕事に挑戦することにした。40歳のときである。

会社の研究者の時代と、ワイン造りに就農した今の比較を聞いた。「仕事に向き合ったときワクワクするのは同じです。ただし、今の方が楽しいときの時間の割合が大きい」という。つまり、今の方がハッピーといえよう。一人でワイン造りをしているから、「8時間労働」はない。寝るときと食事のとき以外は仕事のことを考えている。特に夏場は長時間労働だ。「残業」という概念はない。労働時間が倍増しても、楽しい時を過ごしているのであり、むしろ幸せなのである。

また、「何よりも嬉しいのが、毎年その成果がワインになって瓶詰めされること」だという。

ワクワクする仕事に従事できることこそ、一番幸せなことであろう。それは多くの場合、探求心を背景に、クリエイティブ（創造的）な仕事に取り組んでいるとき感じるものだ。ワイン造りはそういう仕事なのであろう。「働き方改革」とは、時間短縮よりも、クリエイティブな仕事を増やすことではないだろうか。今村さんは脱サラによって、「〃真の〃働き方改革」を自ら達成したといえよう。

牛久シャトーは、日本の近代化現象として、ワインという新しい食品産業の成立を意味したのであるが、この数年の、現代のワイナリー立地は自己実現をめざす人たちの職業選択である。「働き方改革」とは何かを問うものであり、牛久シャトー時代とは意味が違う。日本社会の進化の現れである。

もうひとつのPh.D.ワイナリー「Tsukuba Vineyard」

つくば市には、もうひとつ、Ph.D.保持者が新規参入したワイナリーがある。「Tsukuba Vineyard」である。代表の高橋学さんは国の研究機関である産業技術総合研究所活断層・火山研究部門の研究者であったが（主に岩石の空隙構造と物性の相関関係の解明）、定年（16年3月）を待って、

ワイナリーの経営者に転じた（注：定年の2年前から、ブドウ栽培を始めている。なお、現在も再雇用で週3日、研究所へ）。

14年5月、つくば市栗原の借地にプティマンサン150本定植したのがスタートだ（ビーズニーズより早い）。つくばの気候風土に適したブドウ品種の選定や高品質なブドウのための土づくりをめざし、土壌診断の上に施肥設計し、科学的なデータに裏打ちされ、合理的な経験則を採用した栽培技術でブドウを作っている。これまでの職業（研究職）とは縁もゆかりも無い、そして土地も無い、資金も無い、経験も無い全くの素人からの農業挑戦である。

現在、約2haの土地に、プティマンサンやマスカット・ベーリーAなど12種類のブドウを栽培している。土壌は粘土に富んだ沖積土壌で、ビーズニーズの花崗岩土壌とは違い、水はけは良くない。土地は耕作放棄地の借地である（利用権設定、賃料無料）。

19年のブドウ収穫量は約2t、隣接する筑西市の「来福酒造」で委託醸造したが、20年夏、醸造施設が完成した。今年は予想収量4tであったが天候不順で2t、ワイン約2000本生産した。市民に親しまれるテーブルワインをめざし、価格は1500～2500円程度。

日々どういう気持ちで仕事をされているか、研究者時代との比較をお尋ねした。

「現役時代は多くの学生指導や共同研究・外国からの受託研究などを実施してきました。狭い専門的知識を有する大学や研究機関の人間との付き合いになりますので、ある意味では多様性の少ない人間関係とでもいえるものでした。

しかし、農業に突入してみると、もちろん年齢層も広く、かつワインというキーワードで種々な人間と接することが可能となります。いわゆる社会性が上がったような気分を感じています。裾野が広がる分、人に接するときのワクワク感も大きくなります。はっきり言って、今の方が楽しいです。新しいことばかりですので、余計そう感じるのかも知れません」

4 経営概況 ――「人」に着目したとき長野よりも有利

今村さんが就農したのは5年前である。ブドウを収穫しワインを出荷しているが、まだ醸造施設はなく委託している。英語表記の会社名「Bee's Knees Vineyards」は、直訳すれば「エクセレントな葡萄園」であるが（命名の由来はわからないが）、働き蜂のように頑張って、小さくても最高のワインの花を咲かそう！ということであろうか。

現在、経営面積は1・5ha（沼田0・8ha、臼井0・7ha）、ブドウ収穫量2・5tである。ワイン生産量は19年は2500本であったが、今年は2000本に減らし、500本分は東京都内のワイナリーにブドウで販売した（注：ブドウ価格の相場はキロ400円であるが、今村さんは500円で売れた）。成園になると、1・5haで8t収穫できる。高品質ブドウを取るため、10a当たり500kg程度を目標にしている。

土地はすべて、耕作放棄地を借り受け、自分で篠竹や雑木林を伐採し、整地した。借地料は10a当たり1万円である。周辺には借地予備軍がたくさんあり、規模拡大は難しくないようだ。

労働力は一人である。収穫はSNSで呼びかけると、1日当たり20人超、ボランティアが集まる（日当無し）。長野よりも容易に人が集まる。

ブドウの品種は、ネームバリューのある有名品種を選んで9品種植えている。白ワイン用はシャルドネ（これが多い）、セミヨン、ヴィオニエ、ヴィルディ、赤ワイン用はシラー（これが多い）、カベルネソーヴィニヨン、メルロー、タナ、プティヴェルドである。花崗岩土壌で、水はけも良いという利点を考えて品種を選んでいる。

つくばを満喫できるワインを造りたい

今村さんのワインはプレミアムワ

42 日本ワイン比較優位産業論　現地ルポ　第22回

研究者の“脱サラ”ワイナリー 自己実現めざす働き方改革

インである。1本3500~4000円（税込み）である。茨城県内では一番高いワインのようだ。

つくばは市場として有利という。「人」を重視している。つくばは研究者の町であり、給料が高い。留学経験もあり、皆ワインを経験している。良いものであれば、4000円でも払ってくれる。5000円でも売れる。地元で高価なワインが売れる（実際、4分の1はつくば市内の酒屋で売っている）。東京の人も来やすい。長野はそうはいかない。つくばは、人に着目したとき市場として有利だという。

どういうワインをめざしているか聞いた。酸と糖のバランス、香りを重視したブドウ作りを心掛けている。ブドウは完熟に近づくと、糖は高まるが、酸は低下する。酸が抜けたブドウで醸造すると、味わいのないワインになる。収穫のタイミングがポイントだ。

長野県北信地方のようなテロワールの良い産地は、夜間の気温が低く、酸が落ちない。これに対し、つくばは夜の気温が高く、酸が抜ける。かといって、酸を残すため早く収穫すると、香りが無くなる。香りは足せないので、酸が少し抜けても収穫を遅らせ、酸不足は補酸する対応のようだ（補糖はしていない）。しいていえば、フレーバー（香り）に着目したアプローチだ。アチラ立てればコチラ立たずの状況で、最適解を求めている。微妙な収穫期の見極めが重要なのである。

ちなみに長野は補糖はしても補酸はしないで済む。温暖化が進んでいる関東は酸抜けするので、補酸が必要で、シュウ酸を足している（リンゴ酸、クエン酸を足す人もいる）。

品種の選択は、赤ワイン用はシラー品種を多く植えてあるが、シラーはオーストラリアのような温暖地でも酸抜けしないから、筑波の温暖な条件を考えての選択である。

「つくばに来ないと味わえないプレミアムなワインを造る」のが目標である。「ブドウはその土地の個性を反映する。ここに来た人に、つくばを満喫できるようなワインを振る舞って、筑波を好きになってもらえたら良いなと思っています」。

醸造場を計画している。すでに2万本規模の設計図は引いてある。しかし、社長業をやりたいわけではないので、拡大よりも、「畑にへばりついているのがいい」と考え、1万本にサイズダウンを考えている。

数年後、醸造施設が完成したとき、ビーズニーズヴィンヤーズがどういうワイナリーになっているか楽しみにして待ちたい。



雑草抜きの決め手

雑草ツイス取ル

人間工学の観点から開発されたヒトに優しい雑草と野良生えイモの抜き取りツール。使い方はいたって簡単。先端のねじれた刃の部分を雑草の茎の中心部に来るよう照準を合わせ、片手か両手で押しながらくるっとひねります。すると、刃に雑草の根が絡まって根こそぎ取ることができます。鋼鉄製なので非常に丈夫で重量も軽く、女性や子どもでも簡単に使えます。米国製の特許商品です。

一家に一本、「雑草ツイス取ル」をご準備ください。

価格 5,238円
送料 1,200円
（各税込）

お問合せ・お申込み
(株)農業技術通信社
〒169-0075　東京都新宿区高田馬場1-34-8 大輝ビル302号
TEL 03-5155-3740　FAX 03-5155-3741