

原村を知り、原村で学び、原村と生きる生徒を育てる『原村学』

～2021年度3学年「原中ワインをつくろう講座」より～

諏訪郡原村立原中学校 平塚広司

1 ぶどうが命



4月から収穫まで、実を付けた枝に栄養がいくように余分な芽をかいたり、葉に病気が出ていないかチェックをしたり、葉に付いた虫を取り除いたり、雑草を抜いたり地道な作業が続いていく。

3 ワインは科学



発酵に必要な酵母の働きを実際に顕微鏡で観察したり、同じ畑でも日当たりの違いによって果実の糖度がどのように変化するかを継続的に測定したりと、科学的な側面からも学びを積み重ねている。この日は、ワインの蒸留実験を行った。

5 ワイナリー体験



11月上旬、醸造を依頼した、塩尻市にあるワイナリーを訪問した。ワイナリーの方の指導で、“ピジャージュ”という、発酵中のワインを攪拌する作業を体験した。「おいしくな～れ、おいしくな～れ」と唱えながらの作業に、自然とみんなが笑顔になった。

2 英才教育



講座では、村内農家の小林峰一さんからぶどうの種類や仕立て方、ワインの醸造方法など、一通りの専門知識を教わっている。この日は、本物のワインの色や香りを体感するテイスティングに挑戦した。

4 収穫の時



9月下旬、ついに収穫の時を迎えた。この年は前年より10kg上回る40kgほどを収穫することができた。収穫後、ぶどうの実を一粒一粒手作業で取り外す“除梗”という作業を行った。教室には笑い声があふれ、どの子も収穫の喜びを実感していた。

6 ついに完成！



オリジナルワインの完成に向けて、自分用のワインの“エチケット”（ボトルのラベル）を作成した。多くの生徒が、八ヶ岳や星空など、原村の自然をテーマにデザインしていた。これからも自分の中に根付く郷土の姿を大切にしてほしいと願う。