



合同会社 Domaine Hisamatsu
 住所 〒502-0081 岐阜市長良 3-230
 URL <https://www.domainehisamatsu.com/>

岐阜ならではのワイン、を

Domaine Hisamatsu。
 岐阜市に新しく生まれたワイナリーです。
 設立は2018年。起業から7年が経ち、
 いよいよ今秋、初リリースを迎えます。
 造り手の久松吾郎さんが追い求めるワインとは、
 岐阜でつくる意味とは。想いの数々を伺いました。



合同会社 Domaine Hisamatsu 代表社員 久松 吾郎 さん

での修行に入りました。
 生活は一変。世界市場を相手に
 最新技術を追いかけていた日々か
 ら、時間の経過を待ち、自然の恵
 みを受け取り活かしていく、そん
 な真逆ともいえる日常が始まりま
 した。

「どんな作業にも没頭しました。
 一回り近く若いスタッフたちと畑
 仕事を共にし、自然と共生するす
 ばらしさを体感しながら、互いに
 夢を語り合いました。そんな時間
 も貴重な財産となっています」
 充実感に溢れた毎日は、休む間
 もなくあつという間に過ぎていき
 ました。しかし、身体は正直でした。
 急性胃潰瘍を発症。静養を余儀な
 くされました。無意識に負担を掛
 けすぎていた自分への注意信号だ
 と受け止め、その後は体調管理に
 も十分努めるようになりました。
 2020年、修行を終え、いよ
 いよ畑へ。畑は家族所有の農地な
 どを転用・改良し造成しました。
 ワイン造りは「一人」でやると
 決めました。

「25年間の組織経験を活かし、岐
 阜の小さなワイナリーを続けるに
 は、本当に重要な部分だけを残し
 一人で全行程を担う、そんなシン
 プルで機能的な形を目指すことが
 現実的だと考えました」

とはいえ、一人作業は想像以上
 に過酷でした。

「すべては作物の都合。自分の都
 合は通用しません。ひとつタイミ
 ングがずれるだけで生育は変わリ
 ます。刻々と変わる表情を見逃さ
 ぬよう、声なき声に耳を澄ませ、
 合わせていくしかないのです」
 これが「自然を相手にするとい
 うこと」だと実感しました。

「そのなかで、作戦を練ります。
 例えば、岩利の畑で、芽かきをし
 てから草を刈るのか、刈ってから
 芽かきをするのか、それは長良の
 畑の誘引のタイミングと組み合わ
 せなくてはなりません。失敗はす
 でに数知れずですが、そんな作戦
 がバチッと決まったときの嬉しさ
 は格別です」

それはまさに「ジクソーパズル」
 がぴたりとはまったような達成感
 だと、満面の笑みで語ります。そ
 して、その感覚をまた味わいたく
 て、頭も身体もワイン造りに集中
 させます。

岐阜でワインを

「ワイン用ぶどうにとって良好な
 気候条件には、少雨・長い日照時
 間・寒暖差が挙げられます。岐阜
 市は、日照時間以外は恵まれてい
 るとは言えません」

Domaine Hisamatsu
 のぶどう畑は、長良川流域に2カ
 所あります。ひとつは豊かな田園
 風景が広がる岐阜市岩利五丁目。
 岐阜市の北部に位置します。もう
 ひとつは、長良小松町。ここは閑
 静な住宅街の一角。畑はそのなか
 にすっぽり収まっています。ふた
 つの景色は対照的でありながら、
 共にこの街の風土に溶け込み、育
 まれています。

岐阜に生まれて

久松吾郎さん、五十六歳。岐阜
 市長良に生まれ、育ちました。
 いつの頃からかエンジニアに憧
 れるようになり、岐阜大学工学部
 へ。機械工学を学び、卒業後は念
 願だった大手スポーツメーカーの
 エンジニアに。設計・開発などに
 携わっていました。

「振り返ると、私の人生のなかで
 とてもやりがいのある仕事でした。
 しかし、複雑なサプライチェーン
 や絶え間なく登場する新商品の中
 で、それが本当に社会に必要な価
 値を生んでいるのか、と迷うよう
 にもなっていました」
 そんな中、父の死去。これが大
 きな転機となりました。

「改めて、自分の人生について深
 く考えました。健康寿命を概ね75

久松さんは、それでも「ここで
 造りたい」と強く思っています。
 その理由はただ一つ。

「岐阜で生まれ育ったから。ワイ
 ンと同じくらい岐阜が大好きだか
 らです。条件は厳しくても、それ
 を超えるアイデアは次々膨らんで
 きます。おいしいワインは努力次
 第で必ず造れると信じています」
 しかし、それは急速にできるも
 のではありません。
 「一年毎、一年かけて試していき
 ます」

歴史を積み重ねていく。それが
 ワインだと、今噛みしめています。
 2024年、2つの畑のぶどう
 を初収穫。2025年4月には1
 stヴィンテージの瓶詰が完了し
 ました。100%自社ぶどうを使
 用、野生酵母が醸す、自然の営み
 を大切にしたいワインです。
 「まずは、形だけでも一人で完成
 させることができて安心しました。
 味わいは、これから静かに確かめ
 ていきたいと思っています」

瓶熟成を経て、約半年が経ちま
 した。いよいよ念願の初リリース
 を、本年11月に迎えます。

「家族をはじめ、周りの方々には、
 ただただ感謝です」
 ワイン醸造という未知の世界に
 一から乗り込むには、年齢的に

歳と考えると、最初の25年は学生
 次の25年はサラリーマン。あと残
 りの25年はどう過ごせば自分にと
 って『良質』と思える人生となる
 のか、自問自答を繰り返しました」
 久松さん、五十歳の時のことで
 した。

ワインに魅せられて

考えた末、出した答えは「ワイ
 ン醸造家」への転身、いわゆる
 「起業」でした。それは単なる思い
 つきではなく、遡れば大学生の頃
 から憧れ描いていた夢、そこに辿
 り着いたのです。

「ワインが大好きです。きっかけ
 は学生時代から通っていたイタリ
 アンレストランのオーナーから勧
 められた一杯でした。香り、色、
 味、なぜこんなに美味しいのかと
 知りたくなりました。勉強し、時
 に現地まで赴きました。やがて
 『いつかこんなワインが自分の手
 で、自分好みにつくれたなら』と
 大きな夢を見るようにもなってい
 きました」

そして「やるなら、今しかない」
 と、覚悟を固めました。

2019年、サラリーマン人生
 に終止符を打つと同時に、岡山に
 ある栽培から醸造まで一貫して行
 うドメーヌスタイルのワイナリー

「最後のチャンス」だったと、今
 改めて振り返ります。一念発起の
 きっかけともなった父の死去は、
 「よりよい人生を追求しなさい」
 との、言葉なき道標だったのかも
 しれません。

・・・・・・・・・・・・・・・・

ワインの名称は、「岩利五丁目」
 そして「長良小松町」。2つの畑の
 地名に、久松家の家紋を添えまし
 た。この地で、この地のワインを
 紡ぎ続けたいという想いの証です。
 「岐阜ならではのワインとは、ど
 んなものなのか。今まだわかりま
 せん。わからないからこそ、この
 土地で育てたぶどうを信じ、探し
 続けていきたいです」

まもなく五十七歳の誕生日を迎
 えます。

「若い頃から体力には自信があり
 ましたが、今年の暑さはものすご
 く堪えました。この先心配ですね」
 そう笑う久松さんの挑戦は、今
 ようやく始まったばかり。次のワ
 インが、また新たな問いを投げか
 けてくれます。



品種は「メルロー」。「赤ワインに
 特化したのは私が好きだからです」。
 ★1stヴィンテージ発売★
 11/15日より
 Domaine Hisamatsu 醸造所にて