



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



合同会社 Domaine Hisamatsu 代表社員 久松 吾郎 さん

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。

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、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。ワイナリー造りは「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ります。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が格別です」  
 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、頭も身体もワイナリー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ききました。  
 「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、それが本場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1st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ら』と大きな夢を見るようにもなっていました」  
 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。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