

あじのもと2025

[1] 不耕起15年の終わり

ブドウ畑の土を耕さずに2010年から栽培してきましたが、2024年で終わりにして2025年から耕そうと思っています。

不耕起はもともと自然農の本や、青森の奇跡のリンゴの木村さんの本を読んでやってみたいと思って取り組んでいたのですが、自分の畑での良い点がありつつも、良くない点も色々あり、ここで不耕起をやめることにしました。

「不耕起」は味わいのもととしてどんな役割なのか？

味わいの違いを生むポイントを書くと、重要度順に

- | | |
|-----------------|------------------------|
| 1, 畑選び（立地条件、土壌） | →日照、気温、保水性、重要なことが殆ど決まる |
| 2, 面積あたりの収穫量 | →樹形や施肥、実がつきすぎたら美味しくない |
| 3, 土壌の管理 | →地上部の成長を決める |
| 4, ブドウの地上部の管理 | →1,2,3の結果を調整する仕事 |

土壌管理として「不耕起」があり、また「人間より重い農機を畑に入れない」

「草を刈りすぎない」などもあります。

例えば、ボルドー散布を重いスプレイヤーではなくホースで手散布したり、草刈りも重い乗用草刈機ではなく手持ちタイプの草刈り機を使ったり農機を畑に持ち込みません。草は、作業に支障がでる高さまで伸びると地面から15cm残して刈ったり。（生態系、植生の保護）これで柔らかくなった土をそのまま温存するのが「不耕起」でした。

不耕起の良い点

- 草が土を肥沃にして土の中の有機物が増えて
→団粒化（保水性、排水性、保肥力、通気性）が進む（と思っている）
→微生物量が増えてミネラル供給を助けてくれる（と思っている）
- 傾斜地では大雨による土壌流亡を防いでくれる（と思っている）

不耕起の良くない点

- 変化の少ない環境では、同じ害虫や病気が増え続ける
→うちの畑で今一番問題になっている害虫はチャノキイロアザミウマとブドウスカシクロバ
病気は特に晩腐病
- 樹勢が強くなる畑では、ブドウの木が茂りすぎ、果粒肥大、強樹勢での結実不良も起こる
→根切りが望ましいと考えるようになる。ただし、耕起＝根切りではないかも

特に、害虫の被害は深刻になってきています。

これとは別に、耕起してみたいと思わせる材料が他にも増えてきました

- リンゴの木村さんのインスタを見ていて、収穫量が安定していないみたい
→長く続けたら質や量が安定してくる、という訳ではなさそう
- 耕起が主流のフランスのブドウ畑では日本のように晩腐病は蔓延していない
→開墾してできた新しい御堂の畑でも、まだ晩腐病はほとんど無いため、
耕起をすれば晩腐病をリセットできるのかもしれない
晩腐病をリセットできれば、ビニールの雨除けも不要になるかも
- 夏に北海道のKONDO VINEYARDの近藤さんを訪問した際に、
耕起の良い点、良くない点を知れたので「耕起する」ということに現実味が増した
 - 害虫（コウモリガ）が減る、、、うちの害虫も減るかも
 - ✕ 耕起による根切り→根が若返り→樹勢が強くなるのでまた根切り、
とずっと切り続けなければいけない
 - 根切は、しかし浅い根を切ることで根が深くなり、水分供給が安定するメリットもありそう
- なぜ本場フランスでみんなやっているのか、耕起を試してみたい

まずは、害虫が多い区画を優先して、冬の間には耕運機で耕してみようと思います。
良い結果でも、そうでなくても、ワイン造りの未知の部分を知れるのは価値があると
考えています。

[2] 垣根と棚の味の違い

「垣根と棚の違いって何？」という疑問をずっと持っていました。
味わいとしては「棚のワインは表面的な果実味はあるけどボディ（厚み）や余韻が弱いなあ」と感じていました。

この疑問を考えるヒントを少し前に見つけました。
葉っぱの光合成で作られたショ糖は、濃度勾配によって
濃度の濃度の高いところから低いところへ移動する、そうです。

濃度の高いところ＝光合成をしている葉っぱ
濃度の低いところ＝ショ糖を消費しているところ
消費しているのは細胞分裂が盛んな「枝の先端」「種子」「根の先端」の3か所
（秋後半は、樹全体でショ糖をでんぷんとして蓄積）

この3か所のうち「枝の先端」と「種子（＝果実）」は近くに葉っぱが沢山あるので
効率的にショ糖を貰えますが、「根の先端」は幹を通るので遠回りになり、
特に、垣根の幹よりも棚の幹の方が何倍も長いので、棚の根はより不利になります。

「根の先端」の仕事は、ショ糖を根酸に変えて、根酸が土壌のミネラルを溶かして、その溶けたミネラルを吸うので、ショ糖の量が多いほどミネラルを吸える状況になります。（根酸を作るには土壌の中に酸素が必要で、土壌の通気性、排水性が同時に求められます）

このミネラルが樹全体に十分に行き渡るほど樹は病気に強くなり、果実も甘さだけでなくコクや余韻が生まれます。（収穫時に良い区画のブドウほどコクや余韻を感じます）

結果的に、棚と垣根を比べると、ブドウでもワインでもコクや余韻が違います。

また、次のことが同時に考えられます。

- ① 棚の果実は垣根の果実よりもショ糖を多く貰えるので果実味や糖度が上がりやすい
- ② 「枝の先端」を切る摘心の作業について、
摘心する→ショ糖が種子に行きやすい→糖度や果実味が上がりやすい
摘心する→枝の先端で合成される植物ホルモンのオーキシン（根の伸長を促す）が減る
→根の先端が弱る→根のショ糖消費が減る→種子にショ糖が行きやすい（ミネラル吸収は減る）
- ③ フランスで見る低い垣根は摘心頻度が多い
→糖度や果実味が高くなりやすく、温暖化で過剰気味。（冷涼な時代は丁度良かった）
（最近は摘心せず誘引するだけの管理が増えているよう）
- ④ 枝の伸びが弱いメルロと、枝の伸びが強いカベルネフラン（やソービニオンブラン）を比べて
枝の伸びが弱いメルロは摘心1回くらいで枝の先端の成長が止まり、果実が良く熟す
→糖度の上がりがカベルネフランより早く、果実味も強い
カベルネフランは枝の成長が2,3週間長く続き、ヴェレゾン開始も2週間遅い
→枝と根が元気で、ミネラル供給がメルロより良く、味のコクや厚みが強い
→メルロは果実味が得意、カベルネフランはコクや厚みが得意
→サンテミリオンはこのブレンドで味わいのバランスとシャトー毎の個性が生まれる

[3] 栽培の温暖化対応（2024vt型気候対策）

2024年の問題

2024年は天候が荒てワインの質や量に大きく影響を与えました。

多雨により葉はベト病で弱り、日照時間はあっても糖度が上がりにくかったです。

カベルネフランやメルロは色づきが弱く、シュナンブランは裂果し、メルロは軸枯れも。

気候

2024の天気予報を見ていると、

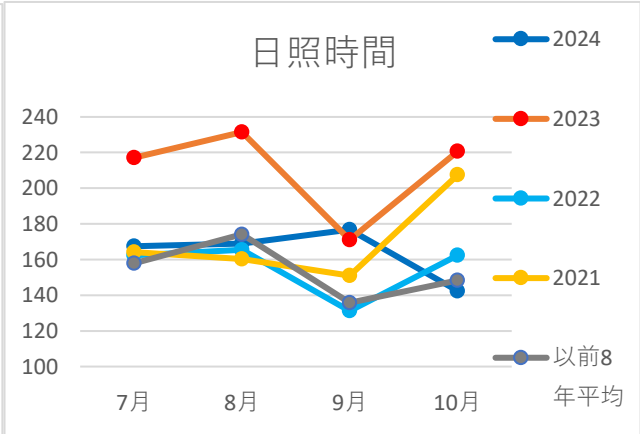
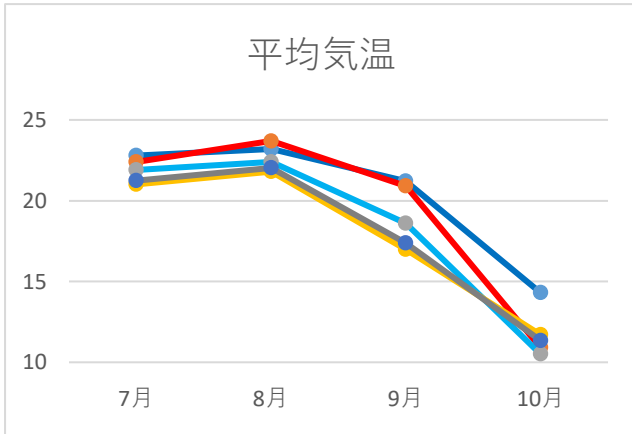
海面水温が高い→台風が発生→前線発生→数日間の天候不順→また次の台風

というサイクルが延々と続いていて、今後も似たような年は多くなる気がします。

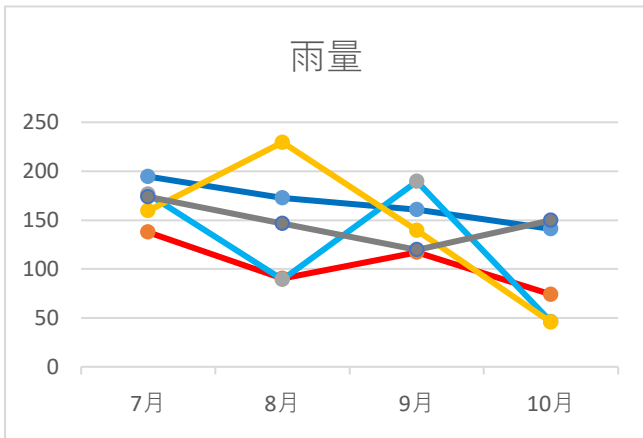
データ

2024は秋後半まで暑かった

日照時間は9月までは平年並みだったけど、10月は激減



雨量はずっと多め



特に8月の雨は「短時間」「局所的」「豪雨」一気に水没して傾斜地でも根が傷みやすい降り方でした。

8月は根の成長が止まる時期なので、この時期の根のダメージは長く影響があるのではと考えています。

対策

多い雨

→ 雨でボルドー液が流れ落ちる

→

対策：晩熟のフランは8月にもう一回散布？

↓
↓
↓

土壤水没による酸欠

→

対策：普段からの排水性向上

↓

根のダメージ、根腐れ

↓ (根の先端が弱る。ミネラルが吸えなくなる。水分と窒素だけは根全体で吸える)

↓

ミネラル供給不足、水と窒素のみ吸われる

↓

→

対策：大雨予報の直前にミネラルを葉面散布 (耐病性up)

↓

↓ 果皮の薄いシュナンブランが裂果

→

対策：草刈で湿度を下げる

↓

↓

→

対策：普段からカルシウム供給を重視し果皮を強く

↓

↓

水と窒素過多で栄養成長（木の成長）に傾く

↓

→

対策：曇天が続く時、酢の葉面散布で窒素同化

↓

種子（果実）への養分供給が低下

↓

果実の成熟不良

- ・ 糖度が上がらない
- ・ 黒ブドウの着色不良
- ・ メルロの軸枯れ(バンチステムネクロシス)の原因かも

黄色い対策はまだやっていない項目なので、今後試してみたいと思っています。

特に酢は樹の伸長を抑制するのに効果があるので、

今後温暖化により樹勢が強くなり、枝が伸長しやすい傾向になった際、

その対処ツールとして活用できそうです。

おわり