

山大聖火リレー

山形大学で学んだこと、過ごした日々、
それらはやがてさまざまな成果となって、社会に燦々と火を灯す。
現役山大生やOBたちが各方面で活躍する姿を追った。



1 真夏でも18℃を保つという全国でも珍しい天然の貯蔵庫の中で、ワイン造りへのひたむきな思いを語る赤松さん。「今の学生さんはスマートだね」と山大生の印象も話してくれた。

2 ひんやりとした貯蔵庫内はワイン独特の芳醇な香り。その一角で出荷の時を待つ、すでに瓶詰めされた赤、白、ロゼワインの数々。膨大なワインボトルの中から適宜、ラベリングされ市場へと送り出される。

3 学生たちにもワインを楽しんでほしい。そんな思いから低価格で提供されているオリジナル銘柄「山形大学」。山大農学部で栽培されたぶどうで山大OBが作り、山大の生協でしか手に入らない、山大尽くしのワイン。

やりがいや将来性で選んだワインの世界、 数々の受賞を自信に、さらに高みを目指して。

赤松博美 庄内たがわ農業協同組合・月山ワイン山ぶどう研究所 所長

お隣秋田県出身の赤松さんは、農学部で微生物や有機化学を学び、大学院修士課程でさらに学びを深め、教授の推薦で庄内たがわ農業協同組合(以下JA庄内たがわ)に就職。当時、JA庄内たがわでは、地元の人々や修験者が山林原野に自生する山ぶどうで葡萄酒を作って愛飲していたという風習に着目し、村民に日本山ぶどうの栽培を推奨し、本格的なワイン造りに着手すべく、醸造法などその分野に長けた人材を捜していたのだ。赤松さん自身、お酒が好きだったこともあり、ワイン造りに一から関われるやりがいと将来性を感じて躊躇なくこの世界に飛び込んだという。昭和54年、JA庄内たがわでは果実酒製造免許を取得し、「月山ワイン」と命名し、製造販売を始め

た。赤松さんの職場は、国道112号「道の駅月山」内にある「月山ワイン山ぶどう研究所」。旧国道のトンネルをそのまま利用した、全国でも珍しい天然の貯蔵庫として話題になったところだ。そこでワイン造りはもちろんのこと、ぶどう農家への栽培指導や貯蔵、販売、経営に至るまで、まさに「月山ワイン」の司令塔として歩んできた。あれから30年、「月山ワイン」はジャパンワインコンペティションにおいて2006年には銅賞と奨励賞を、さらに2008年には銀賞を受賞するなど、着実に質を高めており、成長を遂げている。さまざまな賞の受賞は大きな自信になるとしながらも、さらに上を目指して止まない赤松さん。

そんな赤松さんの貴重な経験に学ぶべき

ことは多いと、農学部の授業「先輩から学ぶ」では何度か外部講師を依頼され、現役学生たちに向けて講義もしている。ワイン造りにおける苦労話や工夫話に加えて、ワインの飲み方指導などもあって評判は上々。赤松さん自身の山大生時代はというと、特に修士課程の2年間はめちゃくちゃ研究に没頭した充実の日々だったと振り返る。また、苦しい事ほどのちにいい思い出になるようで、少林寺拳法の厳しい練習に共に耐えた友人たちとは今も交流があり、赤松さん自慢のワインを振る舞うこともあるのだという。友、知識、夢、哲学……、大収穫だったといえる赤松さんの大学時代。大先輩に倣って現役学生のみなさんにも実り多い学生時代を過ごしてほしいものである。

一念の成果