

ワイン課通信 12月号

『自然派・有機・ビオ(BIO)って何! ?』

今回のワイン課通信のテーマは…

「自然派・有機・ビオ」などといった、我々オザミワールドのスタッフにとってはかなり身近なテーマで書かせていただこうと思います。

本当に、オザミのスタッフとして必ず1日1回は耳にするであろうこの言葉たち。皆さん、ちゃんと区別して使っていますか？ また、本来の意味合いをご存知でしょうか？ もちろんご存知の方も大勢いらっしゃると思いますが、新しい仲間たちも増えてきたことですし、もう一回「おさらい」という意味でも確認してみようと思います。

今回の通信では、多少ワタクシ的な主観も加えさせていただきながら、今回のテーマについて書いてみようと思います。

① 一般的な表現のされ方・定義

i、ビオ(BIO)という言葉

最近よく耳にするビオという言葉。一般的な使われ方としては、非常に広い意味合いで使われているようです。より自然で、健康的なイメージを有するものを形容する言葉として、特に定められた規定はないようです。

ii、ビオディナミ(バイオ・ダイナミクス)

生力学を取り入れた農法の事を指します。生力学とは話せば長くなるのでここでは触れませんが、天体や様々なものの(よく言われるように天体の動きだけを考慮しているわけではありません。) エネルギーやその他の環境の相関関係を考慮した人智学者 ルドルフ・シュタイナー氏が提唱する農法です。フレパラシオンという、独特の調剤を用い土壌を活性化させます。あらゆる国や地域、団体で独自の規定を定め、厳しく管理されています。ただし、この農法をとりに来たからといって、ワインがおいしくなるわけではなく、ワインを主と捉えるなら、ワインをおいしくする手段の一つである、ということ。天体を考慮することなら、農民なら誰でもしていること。ただこの農法を実践しているからと、安易にナチュラルなワインと受け止めるのは危険です。あくまでも、農法のみを指し示す言葉です。(数多くの認証団体があり、場合によっては醸造やそれ以外の規定を設けている場合もあります。)

iii、ビオロジック(バイオロジー)

概ね「有機農法」と同様の使われ方をしているようですが、自分の経験談から言うとビオロジック実践者であっても、有機肥料を使用しない生産者がいます。この場合は、日本の有機農法の規定からは外れてしまうでしょう。また、ビオディナミで用いられる調剤を自分が必要なときに、必要なものだけ用いる方もいます。こういったいわば個性・独創的な農法もこの表現を使います。要するに、非化学的理念的の元実践された農法と言えらると思います。ここでも、指し示すのは農法。つまり畑の中だけのことです。(数多くの認証団体があり、場合によっては醸造やそれ以外の規定を設けている場合もあります)

iv、自然派

ワインにおいて「自然派」と呼ばれるものは、栽培だけでなく醸造・販売段階においてもより自然なアプローチをされたワインに対して使われていると認識しています。世の中には、栽培が「ビオ」でも、ワイン自体には酸化防止剤たっぷり・人工的な香り付け・加熱殺菌処理・など、とても飲み物として「ビオ」ではないものがよく見受けられます。これらは、私たちが口にしても大概は、心を揺さぶることはなく、商業的にうまく「ビオ」又はそれに準ずる言葉を使っているだけのものです。特に「ビオ」ワインとうたうことについての規定はないため、誤解しがちです。ちょっとビオティニ農法を一部始めたからといって「ビオ」ワインとして売り出されているワインもありますが、それは本当の意味で「ビオ」なのでしょうか！？

反面、最近「自然派」と呼ばれている生産者のワインたちは、非常にナチュラルでおいしく、体全体に、染み込んでいくかのような「エネルギー飲料」だと実感しています。

v、無農薬・有機

誤解しがちですが、「無農薬」と表示されている場合、日本においてあるいは、その他の国においても、認可されている以外の農薬を使っていないと言う事実を指し示しているだけです。一方「有機」という表示をするには、EUで1991年、日本で2000年の法改正後は、認可されている以外の農薬・化学肥料の使用禁止が義務付けられています。（「有機」という表示をするには他にも様々な制約がありますが・・・。）ところで、皆さんは「無農薬」と「有機」という表示があった場合、どちらのほうを安全で健康的なイメージを受けられるでしょう？ 面白い資料がありました。最近のアンケートで「有機」よりも「無農薬」のほうが安全なイメージを受けられる方が多いという結果があったそうです。「有機」は土壌など様々なことに考慮された言葉、「無農薬」は農薬を使っていないだけ。どちらが安全で自然かは明白ですが、消費者のイメージとは多少食い違いがあるようです。

vi、自然農法

この他にも、興味深い自然農法はいくつもあります。福島氏が提唱する農法（この農法の考え方はフランスのワイン生産者にとっても興味深いらしく、参考にしている生産者も多いです。）動物と共存する農法。（合鴨農法やロワールのクルトワファミリーなどはそれにあたるのでしょうか？）その中でも興味深い農法？があるのをご紹介します。それは呼び名をなんといいのかわからないが、有機を含む肥料、農薬など一切使わず、人間が関与することを極限にまで制限した農法です。（どんなに自然な農法であっても、例えば葡萄畑に葡萄の木が人の手によって植えられていること自体、生態系という観点から見れば、人的関与がなされた土地ということには変わりありません。）この農法は、私の中では作物のエネルギーを最大限にする、いわば「エネルギー農法」です。とはいえ、この農法は特に何もしません。ただひたすら作物に頑張らせるのです。ある会社は、「自然農法(栽培)」と呼んでいます。

それでは、作物において何が他とは違ってくるのでしょうか？ 例えば、化学肥料を与えたいすると、作物は甘えます。又は、異常な反応をします。大きく実をつけるかもしれません。たくさんの実をつけるかもしれません。自然農法の野菜などは、不ぞろいで小さく、色もそれほどよいとはいえません。でも、見るからに元気そうです。

さらに、甘やかされて育った作物などはすぐに腐ります。「自然農法」で栽培された作物はなんと、腐りません。枯れます。枯れて、土に還ります。そして、条件が合えば「発酵」します。「発酵」とは、酵母がとてつもない「エネルギー」を生み出す自然現象です。よく考えてみてください。ぶどうジュースが発酵する際、15℃程の果汁がその時には35℃を超える場合もあります。その熱量だけでも莫大なエネルギーが生まれている事を想像できます。そして頑張った作物は、なんとといっても食べると味が濃く風味がある！比べてみると、スーパーに売っている作物たちのなんと薄っぺらな味わいな事か。つまり、頑張った作物が「エネルギー」を持っていて、それを食した私たちに与えてくれる。私が「エネルギー」と表現したいのは、こういった理由からなのです。

②自然ということのへ正当性・正義

最近巷では、環境問題や食に対する安全について、多くの議論がなされています。物事がより「自然」であることについて異論と唱える人は、かなり減ってきています。ただ、こういったことにつけこみ、巧妙に自然らしい言葉を利用し、商売の売り文句のように利用しているものにもよく出会います。一見、「正義」をかざしているかの様に見えますが、実のところはどうなのでしょう？

私たちは、消費者として、あるいはサービスする側として、その本質を見極め、自分で選ばなくてはなりません。そしてなんといいても、人には好み、嗜好があるということを忘れてはなりません。自分にとっては正当であったり、好みであっても受け取る側の人と同じ考えとは限りません。

ワインに例えるなら、自分にとってどんなに心酔する「自然」なワインがあったとして、そういったワインが好みではない人に、どんなに「おいしいですよ。」と押し付けてもなかなか受け入れられることはない、ということです。

ワインは、「嗜好品」です。「口」が「老」いる「日」まで、「好」む「品」と書きます。そこには、自由があります。より「自然」であるということは、様々な観点から見ても正当であるし、「正義」であるとは思いますが、しかし、サービスマンとしては、自分の「正義」を押し付けてしまうことがないよう、気をつけなければなりません。

③酸化防止剤、亜硫酸や化学肥料・農薬の有効性・毒性

i、酸化防止剤、亜硫酸(SO₂)

ワインなどには、酸化防止剤として、ソルビン酸、亜硫酸などの添加が認められています。ワインに添加されている量ぐらゐなら人体に影響はないということですが、果たしてどうでしょう。自然派のワインなら二日酔いにならない。頭が痛くならない。こんなことも聞いたことがあるかもしれません。私の経験からですが、全てウソの様に思われます。ある時期に、マーケティングのうたい文句として流行ったのかも知れませんが、実際は、飲みすぎれば二日酔いにもなります。頭痛もします。程度の問題で、なげばいいということとは言えるとは思いますが。さらに、私の場合は、喘息もちなので、亜硫酸たっぷりの甘口ワイン(甘口ワインは通常の倍近く入っていることが多い)をグラスで2杯も飲めば、息が多少苦しくなります。また、体に合わないのか頭痛もします。結局これも、個人差があり大丈夫な人は大丈夫。だめな人はだめということでしょうか。因みに、亜硫酸による頭痛の原因は正式に解明されていませんが、推論として脳が異物と判断するであろう「亜硫酸」が体内にはいると、肝臓に分解の指令を出します。毒素を分解するには、肝臓には大量の酸素が必要となり、アルコールも分解しなければならず、さらに大量の酸素を必要とします。結果、体あるいは脳が軽い酸欠状態を引き起こす。これが頭痛の原因なのではないかといわれています。逆に、「亜硫酸」が少なければその原因のひとつが少なくなり、頭痛も緩和されるということです。毒性についてばかり書いてしまいましたが、実際のところは、「亜硫酸」という物質は現代醸造において、なくてはならないものとなっています。その効果は素晴らしく殺菌、滅菌、清澄、微生物の安定などほんの少しの量で、多大なる恩恵を受けることが出来ます。だからこそ言いたいのですが、自然派における亜硫酸無添加の生産者などは、そのリスクに対する勇気と情熱に、ただただ頭が下がるばかりです。

ii、化学肥料・農薬

これらのものの有効性は、目を見張るものがあり、1960、70年代に広まった合成化学肥料や、すさまじい効力を一時的に発揮する農薬(殺虫剤・防カビ剤)などは、過酷な畑仕事の効率を上げ、生産性を高くし、人的負担を著しく軽減してくれる、いわば「魔法」のようなものです。その「魔法」に取り付かれた生産者がここ最近まで、かなり増加傾向にありました。もちろんその魔法には、やはりそれを発する「魔女」(薬品会社)がいて、生産者をそそのかしていたわけですが、(薬品会社の方すいません……)ほんのわずかの頑なに、そういったものを拒んだ生産者以外は、まるで魔法にかかったかのように、合成化学肥料や農薬に没頭していったようです。殺虫剤などは、対象とする害虫だけでなく、畑に住む天然酵母や土壌を活性化させる微生物等にも殺傷力を発揮します。その結果、酵母が足りなくてうまく発酵が始まらない。人は発酵をうまく始めるために、人工酵母を培養し、添加し、土地の個性を少なからず失わせました。また、微生物がいない土壌は、力千力千に固まり活力を失いました。そういった土地は、まさに葡萄を植えるただの媒介。何の個性も持たないテロワールという表現などとは程遠い、生命のないものになってしまったのです。

さらに過剰な化学肥料は、葡萄の木に異常な成長をもたらし、大量生産の薄っぺらな葡萄を、そしてワインを造り上げました。

農業としては悪循環であっても、儲かったのは、それを奨励した政府と新しい農薬を開発したり、人工酵母を培養した薬品会社でした。

害虫などは、強い農薬を使えば使うほど、突然変異し、適応能力を高めてしまうのでそれに対する、さらに強い殺虫剤などが必要となってくるのですが、

そこでも、また利益を上げれるわけですから、薬品会社としてはおいしい仕事ですよ。しかし、近年そういった状況を見かねた、志高き生産者たちが立ち上がり、

ヨーロッパを中心に世界中において、本当の意味で自然へ帰る動きが見受けられます。我々が、主に扱う自然派だけではなく、小さな情熱的な生産者たちもそうでしょう。

私たちは、そういった勇気ある生産者たちを敬い、その情熱を受け継ぎ、少しでも多くの人々に伝えることが出来る仕事についているし、職場にいると思います。

こういったワインを扱う以上、その責任を感じつつ、日々精進するべきだと私は思うのです。ただ、勘違いしないでください。私たちが素晴らしいと思っていることを

伝えても、それを素晴らしいかそうではないのか、判断するのは、伝えられた側の「自由」だということです。考え方に対して、例えばワインの味わいに対しても然りです。

ただ、それに同感とってくれるかもしれない人が少しでもいて、そのきっかけに我々がなれるかも知れないとしたら、それは喜ばしいことだと思います。

④最後に…。

長々と、書いてしまいました。今回は、文字ばかりで途中で飽きてしまった方もいたのではないのでしょうか？全く興味がない方もおられたかと思います。

すでに、そんなことはご存知の方もいたかと思います。

ただ、日々過ごしている中で、私たちも含め、お客様もこういったことに正しい認識をしている方が非常に少ないと感じています。

私が、書かせていただいた中でも、多少思い違いがあるかもしれません。

しかし、少なからず私たちは、一般の人より「自然」という言葉だったり、「ビオ」などという言葉を用いることが、多い職種であり、会社であると私は認識しています。

より、正しい認識や深い知識を求められている立場でもあります。

そういった中で、初めてこういったことに触れる方には、このワイン課通信が「自然」ということに入り込む、よいきっかけになってほしいと思っていますし、

もう既に、入り込んでいる方々には、再認識するきっかけになってほしいと願い

書かせていただきました。本文の中でも、何回か書かせていただきましたが、「自然」であることは、世界中で正当性を獲得しつつあります。素晴らしいことだと思います。

そして、ワインを通して、また食を通して、ぜひ、多くの人々に伝えたいですし、伝えるべき、伝えることの出来る立場に私たちはいるのです。その責任もあります。

情熱のこもった生産者のワインを扱っているわけですから。

ただ、人には好み、考え方がそれぞれあり、そこには「自由」があります。そのことを、しっかり頭にいれて、なおかつこういったことを伝えるチャンスがあって、

その素晴らしさを少しでもお伝えし、もし、お客様が少なからず共感してくださったのなら、その瞬間が、この会社の入って良かったと思える、また、こういったワインに

触れる喜び、感謝の気持を感じる事が出来る、ささやかな一瞬になるのだと思います。

ワイン課

林 真也

2008年12月号

4 ページ