

桔梗ヶ原開拓150年の軌跡



過去を振り返り、今を考え、そして未来へつなぐ

令和元年(2019年)桔梗ヶ原は開拓150年を迎えました。

水源が無く、酸性土壤であった為、農作物の栽培に不向きなこの土地を本格的に開拓したのが田中勘治郎らです。しかし、井戸を掘るも、平出より水路を引こうとするもなかなか上手くいかず、苦労の末やつとんどで井戸を掘り当て、桔梗ヶ原の地に「命」が吹き込まれました。明治20年代に入り、入植者が増加し、明治23年(1890年)に豊島理喜治がぶどうを植えたことがこの地でのぶどう栽培の始まりでした。その後、薬草、桑、なし、りんごなどの作物が栽培され、大正7年(1918年)林五一が本格的にワイン醸造を開始しています。太平洋戦争中(1941年開戦)には、魚雷探査装置(ぎょらいたんさそうち)に使われる原料の酒石酸(しゅせきさん)を得るために専らぶどう栽培がされたという暗い歴史もあります。

今、我々は「この地で平穏な日々を過ごしていますが、歴史を振り返り、今に感謝をし、そして次世代への地の営みを繋げていきたく、桔梗ヶ原の足跡をここに記します。

2019年 桔梗ヶ原のデータ

※()は1999年データ

全世帯数	753	(516)	世帯
常会の数	8	(8)	常会
人口	1,752	(1,491)	人

2019年作成
シンボルマーク



2019.12 桔梗ヶ原開拓150周年記念事業実行委員会 発行

川柳 お題：桔梗ヶ原開拓150周年 「開拓の 記念碑変わる 三四郎」

桔梗ヶ原の水

～開墾から水を確保するまでには大変な苦労があった～

明治2年
(1869年)



田中勘治郎が掘ったと思われる井戸・坑道跡1



田中勘治郎が掘ったと思われる井戸・坑道跡2

-開拓の始まり-

平出村の田中勘治郎さんが桔梗ヶ原で開墾を始めて、居住に必要な水を得るために井戸を掘ろうとしたけど、ガスが発生して窒息騒ぎにもなって中止になったんだ。そこで平出の泉から水を引くことを考えたけど、1.5kmもの長い坑道を掘ることはできなくて、途中で断念したんだ。坑道跡は、平成17年に原遊覧園で発見されたよ。

明治3年
(1870年)

-井戸第1号-

平出の藤沢義衛門さんが、4常会の上原陸記さんの家の付近に井戸を掘って水を得ることが出来たんだ。これはかなりの難事業で、人手不足により、万力で吊り上げることもできなくて、縄梯子で掘り上げた土を一々背負いあげていたみたいだよ。でも、今は埋められているから、もう残っていないんだ。



-過酷な水の確保-

その後の入植者は、25m以上の井戸を掘り、水を求めたんだけど、夏と冬には水枯れが多くて、井戸のある家の近辺に入植をして、水を貯めて生活していたみたい。近辺とはいっても100~200mも離れていたから、水の移動はとっても大変で、雪が降った時には相当の苦労があったと伝えられているよ。当時の井戸は、4常会の宮澤さんと5常会の有賀さんの家にあるんだって。



桔梗ヶ原第一号の井戸



桔梗ヶ原の古井戸

昭和2年
(1927年)

-雨水による飲料水-

上島今朝俊氏が入植し、井戸に頼らず、地下にタンクを作り、雨水蒸留による飲料水を得た。これ以降の移住者は、雨水タンクを作り飲料水とした。

昭和8年
(1933年)

-灌漑水タンクを設置-

5月に雹が降って果樹全般が大きな被害を受けて、県へ援助を求めたんだ。県は救済事業として、雨水タンクを各戸に作るために、桔梗ヶ原灌漑水タンク設置組合という名前で、各戸の労力負担で工事を行って、同年秋に完成したんだ。当時の戸数は78戸。井戸でくみ上げる労力はなくなって、今もこのタンクの水を飲料以外に使う家もあるんだよ。



雨水を溜めて使った地下タンク

昭和35年
(1960年)

-上水道完成-

桔梗ヶ原に上水道が敷設され、飲料水は井戸・タンクから上水道へと変わるが、住居が点在していたため、配管は容易ではなかった。敷設工事の穴掘り作業は、区民総出で行い、長年にわたる水の制約から解放される。

昭和63年
(1988年)

-畑灌工事完了-

梓川から水をあげてポンプにより送水し、貯水場から果樹園や野菜畠の灌水、薬剤の散布に使用されている。

* * 荒れ果てた台地から果物の郷に * *

ぶどうとワインの歴史を見ながら先人の苦労と努力に思いをはせる

 桔梗ヶ原の開拓を始めるも火山灰の土地は酸性が強くて作物は育たなかつたんだ。入植当初は薬草栽培、桑の栽培による養蚕をしたり、キャベツなどの野菜、ナシやリンゴなどの様々な作物を試し、栽培してきたよ。

今の桔梗ヶ原は果物の栽培に適した土地となりぶどうだけでなくナシ、リンゴなど沢山の果物が栽培されているんだ。

桔梗ヶ原区内の各農園では獲れたての果物の販売や果物狩りも楽しめ、ワイナリーではいろいろなぶどうを使ったワインが味わえるよ。

明治2年
(1869年) 桔梗ヶ原に開拓の鍵が入る

農業は自然や気象との戦いであり苦労はあるが若い人達に農業は素晴らしい仕事と伝えたい。農家の減少や跡取りがいないなどの現状から、桔梗ヶ原のぶどう畠が減っていることはさみしい。静かな田園地帯を保ちながら、豊かな自然が1年でも長く続くことを望む。

田中豊治氏(田中勘治郎翁の子孫)

明治23年
(1890年) 豊島理喜治氏が3000本のぶどうの苗を植える

アメリカ系の品種「コンコードやナイヤガラ」などが桔梗ヶ原の気候や風土にも適していて、初めはワイン用に栽培されたけれど大正時代は生食用に多く作られたんだ。今も沢山栽培されていて、秋になると甘い匂いがただよってくるよ。

ナイヤガラは独特の香りを持つ甘くてフルーティなワイン

ナイヤガラ



コンコードは甘くて程よい渋み飲みやすい赤ワイン

コンコード



昭和11年
(1936年) 寿屋(現サントリー)が桔梗ヶ原に醸造所を開設

昭和13年
(1938年) 大黒葡萄酒(現シャトー・メルシャン)が桔梗ヶ原に醸造所を開設
歴史あるワイナリーが今も残る

昭和16年
(1941年) 太平洋戦争始まる

ワイン醸造の際に発生する酒石酸を潜水艦のレーダーに使うため、軍事需要により軍の統制を受けてワイン醸造がすすめられ、生食用ぶどうも販売を禁止され食べられなかつたよ。



昭和28年
(1953年)

 山形県からメルローを導入するけれど、冬の寒さからぶどうの木の水分が凍って木が枯れてしまうため、幹に藁をまいたり凍結対策など工夫して栽培に成功したよ。今は優秀なメルローの産地となっているよ。



メルローの古木

平成元年
(1989年) 国際ワインコンクールで「シャトー・メルシャン信州桔梗ヶ原メルロー」が金賞を受賞したのが契機となり世界的に「桔梗ヶ原ワイン」の評価が高まる



ワイン熟成

今はワインブームで、ワイン愛好家も増えている。愛好家の好みは様々で、ワイン醸造家も新しいワインを作りたいと小規模ながら新しいワイナリーが増えている。メルローの最適地でもある桔梗ヶ原がぶどう栽培でもワイン醸造でもますます発展してほしい。

林幹雄氏(五一わいん社長)

