

Immun'Âge® News



Immun'Âgeを開発した大里研究所は、Healthy Aging
－健康に年を重ねること－をテーマに、超高齢社会における予防医学による医療費削減
を目指し、地元のシニアの方々の生きがいの場の創造のため「Project ORI WINE」に取り
組んでいます！



PROJECT ORI WINE



美しく整えられたブドウ畑。背後には柿畑が広がる



ブドウ栽培専門家のフラガ氏を招いて指導を受けました

Immun'Âgeが製造されている岐阜県大野町は、バラ苗の生産量日本
一を誇り、柿の王様と呼ばれる「富有柿」の全国有数の産地としても知ら
れています。しかし近年は農家の高齢化が進み、働き手の減少によっ
て休耕地と化する柿畑の増加が懸念される状況の中、これまで私たちが
行ってきた地域に根ざした社会活動のこゝろを知る大野町役場の方か
ら、休耕地の有効利用について相談を受けました。休耕地が増えると、
周りの柿畑にも影響が及ぶのだそうです。我々は、柿畑との共存共栄を
目的とした地域のワイン作りを目指し、地元のシニアの方々の社会活動
の場としてブドウ畑にしてはどうかと提案しました。

Immun'Âgeと同じ「発酵」という技術を使って地域を元気にすること、柿
畑と共存できるブドウ畑を作り、地域のリタイアした人たちがいつまでも
健康で生き生きと活動できるような場にする、そんな夢を叶えるため
の活動が2012年に始まりました。せっかくなら、シニアの方が楽しく働
き、若い人たちも従事したくなるような“お洒落でかっこいい農業”をや
りたい！と、約300坪の土地に合計500株のピノ・ノワールとシャルドネを植
え、南フランスをイメージした庭園風の開放的な農場を完成させました。

“Project ORI WINE”が目指すのは農薬や化学肥料に一切頼らないビオ(bio) ワイン作り。
ワイン醸造学の権威である米カリフォルニア大学ディヴィス校大学院卒の醸造学の専門
家、ホアキン・フラガ氏を岐阜へ招き、指導を仰ぎました。当初はフラガ氏も、特に ピノ・
ノワールという品種は栽培が非常に難しく、高温多湿の大野町でビオワインを作るのは不
可能と言っていました。が、「困難だからこそ挑戦する価値がある！」と不可能を可能にする
挑戦が始まりました。そして、皆の努力の甲斐あって、2019年8月、ついにピノ・ノワールを
収穫して発酵過程へと進めることができ、ワイン作りへの一歩を踏み出しました。果たして
どんなワインができるのか、乞うご期待です！！



愛情に応えるように立派に実ったピノ・ノワール



ブドウ畑へは、社用車のランド・ローバーで出かけます



2019年ピノ・ノワール収穫祭を迎えるまで…

2012年にスタートした“PROJECT ORI WINE”も、今年で9年目を迎えました。当初は、植え付けや草刈りなどすべて大里研究所、大里インターナショナルのスタッフだけで始動したプロジェクトですが、地元のシニアの方々（シルバー人材センター）にもご協力いただき、少しずつブドウ園の面積も増え、収穫量も増え、いよいよワイン作りへの道筋が見えてきました。これまでの歩みと今年の収穫の様子をご紹介します。



手入れされる前の休耕地の様子



植えつけたばかりの頃の苗



草刈りと誘引で美しく整えられたブドウ畑



宇佐美晃三大野町町長にプロジェクトの説明をするORI理事長林幸泰



地元の小学校のこどもたちと一緒に作業



暑い中草刈りをしてくれたシルバーさん
みなさん70歳以上ですがお元気です！



スタッフによる防除作業



スタッフ力を合わせて誘引作業



シャルドネは熟してくると
実の緑色が透き通ってきます



不可能と言われたピノ・ノワールも
たわわに実りました！



朝から4時間ほどかけて収穫しました



収穫されたピノ・ノワール