

5年間熟成成長に重ね 自作のワインを 二十歳の節目に 原中卒業生の手元へ届く

5年前、原村の原中学校でワイン用ブドウの生産、醸造に挑戦した卒業生が3日、二十歳の節目に自作のワインを手にした。5年間の熟成を自身の成長に重ね、大人の仲間入りの実感をかみしめた。

同校では2018年から郷土学習「原村学」の選択科目の一つにワイン造りを取り入れ、履修した生徒たちがブドウの栽培から醸造まで取り組んだ。

当時、ワイン醸造は村内初で、子どもたちは地域に新たな産業を開く先駆けとして貢献した。いよいよワインの飲める年齢となり、村の「二十歳を祝う会」に合わせて手元に届いた。

正木陽太さん（八ツ手）は、「病氣の木を担当し、毎日手入れに通つて、当初無理かと言わされた実をならすことができたのが思い出。大切な友人と味わいたい」と学びでつかんだ自信をのぞかせた。清水藍夏さん、帆乃香さん（払沢）も「作業が本格的で貴重な体験ができた」と振り返り、「ワインが大好き。味わうのが楽しみ」と開封を心待ちにしていた。（日比野真由美）



▶中学の時に醸造した自作のワインを手にする卒業生