



「この白ブドウは毎年のように新しいことを教えてくれる」

ロザリオビアンコ

「マスカットオブアレキサンドリア」と「ロザキ」。二つの名門の系譜を受け継いだ白ブドウのサ
ラブレッド。皮まで食べられる大粒の果実が特徴で、一房のサイズは400～800gにもなる。
皮ごと弾ける果実からは、強い甘みと穏やかな酸味の、上品で芳醇な果汁が口いっぱいに広がる。

日の光を浴びて美しく輝く イエローグリーンの宝石



「子どもの頃、父が植えていたネオマスカットが大好きでね。長年、自分でも白ブドウに挑戦したかったけど、あの味を超える品種に巡り合えなかった。だから、このロザリオビアンコを初めて食べた時の衝撃は忘れられない」
山本葡萄園の代表・山本道春さん（柳水）は、ロザリオビアンコとの出会いをこう振り返ります。

ロザリオビアンコは、昭和51（1976）年に山梨で誕生したブドウ。樹勢が強く、特に果梗（果実と枝をつなぐ部分）がしっかりしているため、台風がきても実を落とさない、たくましい果樹です。少ない耕作面積で多くの果実を収穫できるのも強みの一つ。
山本さんが管理する11本の木は8～10月ごろが収穫期。合わせて約7000房の実をつけた木々の姿は圧巻の一言です。ただ、ここまでの道のりはとても険しいものだったといいます。「成長するのに10年以上はかかったか

な。それに、悩みの種が『かすり症』（果面にかすり状のシミができる病害）。これを克服するのに34年も費やしたよ」
息子と二人で収穫に当たる山本さん。毎日朝6時から夜8時まで休みなく作業が続き、77歳の体には芯からこたえます。「1房取るのに5分から15分。それが7000房！けれど急がないと熟れすぎてしつこい甘さになってしまうからね」
ロザリオビアンコを育てるのは、何年たっても初めての経験ばかりだと山本さんは語ります。「経験を重ねていろいろな事を学んだけれど、学び終わるまでに寿命を迎えてしまふよ」とおどけますが、その瞳は今も少年のように輝いています。「子どものころに思い描いていた味を、はるかに超えているんだからね」

