

10

ワイナリー、農家、郡山市が連携し 果樹農業の6次産業化モデルを構築

一般社団法人 ふくしま逢瀬ワイナリー

果樹農業の6次化支援～



ふくしまの果物が、
ワインに実りました。

OUSE
WINERY

Fukushima

ふくしま逢瀬ワイナリー

モデルを創ります

6次産業

生産・加工・販売を一体化し、
農産物や地元ブランドの付加
価値を高め、雇用創出や地域
経済の活性化を促進する

FUKUSHIMA
KORIYAMA

果樹農業の6次産業化を支援するため2015年に
スタートした「ふくしまワイナリープロジェクト」。
郡山市に誕生したふくしま逢瀬ワイナリーを拠点
に、企業、行政、果樹農家、大学が連携し、福島
県の特産品である果物の生産・加工・販売を一体
的に運営する新たな事業モデルを構築。農産物や
地元ブランドの付加価値向上を目指している。

代表者 森山 潤三氏(代表理事)

所在地 福島県郡山市逢瀬町多田野字郷士郷士2

TEL 0120-320-307 (10時～17時)

WEB <https://ousewinery.jp/>





① 2017年のマルシェでは連携農家による農産物販売も行われた ② 福島県産の果物が原料のリキュール (左から桃、梨、リンゴ)

ヒト **ブドウ栽培から始めた郡山のワイン産地化**

「**今** までになかった『郡山産ワイン』を生み出し、福島県の果樹農業を盛り上げる」

——。そんな目標を掲げ、一般社団法人ふくしま逢瀬ワイナリー(以下、ふくしま逢瀬ワイナリーまたはワイナリー)の醸造施設が、2015年10月、郡山市逢瀬町に竣工した。猪苗代湖とJR郡山駅の中間の静かな山あい位置し、敷地面積は約9,000㎡、建物は約1,400㎡の鉄筋平屋建て。醸造施設内には1,000L用と2,000L用の醸造タンク26本(総容量3万8,000L)が並ぶほか、ブランデー醸造用のドイツ製蒸留機も完備。リキュール類や地元産品を売るショップエリア、セミナールームも併設するという堂々たる施設だ。

建設資金を拠出したのは、公益財団法人三菱商事復興支援財団(以下、財団)。三菱商事株式会社(以下、三菱商事)が2012年3月に設立した財団法人で、東日本大震災からの復興を支援するべく奨学金の給付や、復興に関わるNPO法人への助成、企業への投融資による支援などを数多く行ってきた。その財団が2015年2月に郡山市と連携協定を結び、スタートしたのが「ふくしまワイナリープロジェクト」。目的は「くだもの王国」福島県の果樹農業の6次産業化、すなわち果物の生産・加工・販売を一体的に運営する新事業モデルの構築だ。その中心拠点として、ふくしま逢瀬ワイナリーが造られた。

ふくしま逢瀬ワイナリー代表理事の森山潤三氏(P44写真中央)は、三菱商事からの出向という形で現在は郡山市在住。プロジェクトが生まれた背景について次のように説明する。

「心苦しいことですが、福島第一原子力発

電所の事故の影響で立ち入り制限区域があったこともあり、福島県は岩手県・宮城県に比べると復興が遅れているという状況がありました。同時に『くだもの王国』福島県の果樹農業は風評被害にも苦しんでいました。そこで、新事業立ち上げを通して福島果樹農業を支援したいという思いが当財団にあったのです」。

広報を担当する渡辺学氏(P44写真左)は、郡山市にワイナリーが置かれた理由について次のように話す。

「果樹農業の6次化を目指す以上は、販売に直結する物流環境も重要です。県央という郡山の立地は、仙台や東京という大市場への好アクセスが利点でした。同時に、郡山市が6次化支援にも積極的で、当財団と目標を共有できたこともプロジェクト発足の原動力になったのです」。

財団は、郡山市との連携協定締結と同月、郡山市内に事務所を開設。財団によるプロジェクト支援額も約10億円に上る。三菱商事と財団の人々がワイナリーに懸ける強い意気込みが表れている。

着眼点 **コメ頼りを変えたいワインで新産業創出へ**

財 団との連携を決めた郡山市の課題意識は、市内農業の現状にあった。元々、郡山市の主力作物はコメ。明治時代に安積疏水が開削されてから水田開発が進み、今では県内一のコメ産地として知られる。ところが東日本大震災以降、県内のコメ生産量は減少傾向。果樹農業のサポートを通じた地元農業の振興・多角化は、郡山市にとっても課題だった。そんな郡山市と財団の思いが合致し、ワイナリーを立ち上げる運びとなった。

ふくしま逢瀬ワイナリーはまず、県内の果樹農家から桃や梨、リンゴを、会津若松市の農家から少量のブドウを仕入れ、醸造。果実酒やリキュールの販売を2016年から開始した。「郡山市はもちろん、福島県全体の果樹農業を盛り立てようという思いで始まったプロジェクトなので、県内の果物を醸

果樹農業の6次産業化で郡山をワインの産地に!

地域の問題点	東京電力福島第一原子力発電所の事故に伴う風評被害で苦しんでいた福島県内の果樹農家			
アイデア	福島県産の果物を使ってワイン・リキュールを造り、産業復興につなげたい			
活動内容 (一部)	<table border="0"> <tr> <td>郡山産ワイン 郡山で採れたブドウを郡山で醸造。初の“郡山産ワイン”を製造</td> <td>郡山地域果実醸造研究会 郡山市の補助を受け、ワイナリーのセミナールームで研究会を定期開催。ブドウ栽培のノウハウを農家同士が共有</td> <td>各種イベント ワイナリーでマルシェを開催するほか、各地のワイン・リキュールイベントにも出展</td> </tr> </table>	郡山産ワイン 郡山で採れたブドウを郡山で醸造。初の“郡山産ワイン”を製造	郡山地域果実醸造研究会 郡山市の補助を受け、ワイナリーのセミナールームで研究会を定期開催。ブドウ栽培のノウハウを農家同士が共有	各種イベント ワイナリーでマルシェを開催するほか、各地のワイン・リキュールイベントにも出展
郡山産ワイン 郡山で採れたブドウを郡山で醸造。初の“郡山産ワイン”を製造	郡山地域果実醸造研究会 郡山市の補助を受け、ワイナリーのセミナールームで研究会を定期開催。ブドウ栽培のノウハウを農家同士が共有	各種イベント ワイナリーでマルシェを開催するほか、各地のワイン・リキュールイベントにも出展		

造したお酒を早くから販売できたことは良かったですね」(渡辺氏)。

もちろん一番の目標は地元産ワインを造ることだが、2015年時点ではワイン用ブドウの栽培農家は市内にほとんどいなかった。しかもワイン用ブドウは醸造に使用可能な果実ができるまで、植えてから最低3年はかかる。そこでふくしま達瀬ワイナリーはプロジェクト発足に当たって市内の農家にワイン用ブドウ栽培の提案を根気強く続けた。

そして、プロジェクト発足から約4年がたった2019年3月、プロジェクト初期に栽培を始めた農家6軒のブドウ約7tを醸造した郡山産ワイン「Vin de Ollage 2018(ヴァン・デ・オラージュ)」(赤・白・ロゼ)の販売が、満を持して始まった。赤・白ワインはワイナリー内店舗限定だったこともあり、販売開始日には開店前から多くの客が行列をつくったという。ワインを口にした客からは「ブドウの風味がおいしい」「地元産のワインが飲めるなんて」と、ワインを高く評価する喜びの声が上がった。

醸造責任者の佐々木宏氏(P44写真右)は、初出荷を終えたときのことを振り返り、次のように話す。

「初年度としては色も香りも良く、なかなかの出来栄だったと思います。果樹農家の皆さんが質の良いブドウを育ててくださったおかげです。農家ごと、品種ごとに分けて別々に仕込みましたが、同じ品種でも味や風味は微妙に異なるため、郡山産ワインとしての個性を引き出すためのブレンドと品質管理は試行錯誤の連続でした」。

収穫初年度でブドウの収穫量が限られ、販売本数はロゼが3,500本、赤・白が各600本と少なめだったとはいえ、赤・白はわずか数週間という早さで完売。ロゼもワイナリー店舗扱いは完売したという。森山氏は「ブドウを収穫する農家が増える2019年は、天候にも左右されるものの前年の倍程度はワインを造れるはず。今から楽しみです」と期待を語る。

「2020年はもっとワインの本数を増やして多くの人に飲んでほしい」と語る森山氏



① ワイナリー前には美しい芝生が広がる
② 併設ショップではリキュール類や地元土産を販売
③ 赤・ロゼ・白の「Vin de Ollage 2018」。ワイナリー取り扱いはすでに完売

連携・協働



緊密な連携が、初の郡山産ワインを生んだ

このプロジェクトの特徴は、ワイナリーが関係各所と緊密に連携する「地域密着型」という点。

郡山市や地元果樹農家の連携が初の郡山産ワインへとつながった。

ワイン用ブドウ栽培農家の確保・育成は、郡山市とワイナリーが情報を共有しながら継続的に展開した。果樹農家との交渉過程について、佐々木氏は次のように振り返る。

「生食用ブドウの栽培農家はありましたが、ワイン用ブドウの栽培は皆さん初めてでしたし、栽培から収穫、そしてワインになるまでには数年必要なことから、プロジェクトの意義や支援体制等について時間をかけて説明しました。私自身も岩手県出身なので、東日本大震災を経験した皆さんが抱える不安に寄り添いながら、目指す郡山産ワインの姿とビジネスモデルを具体的に思い描けるよう心掛けたつもりです」。

最初はコミュニケーションに苦戦する

部分があったものの、「1日に1軒だけ訪問し、腰を据えて話し合う」姿勢を関係者が共有したことで徐々に打ち解けるようになり、最終的には農家のこたつで顔を突き合わせて話せるまでになったという。

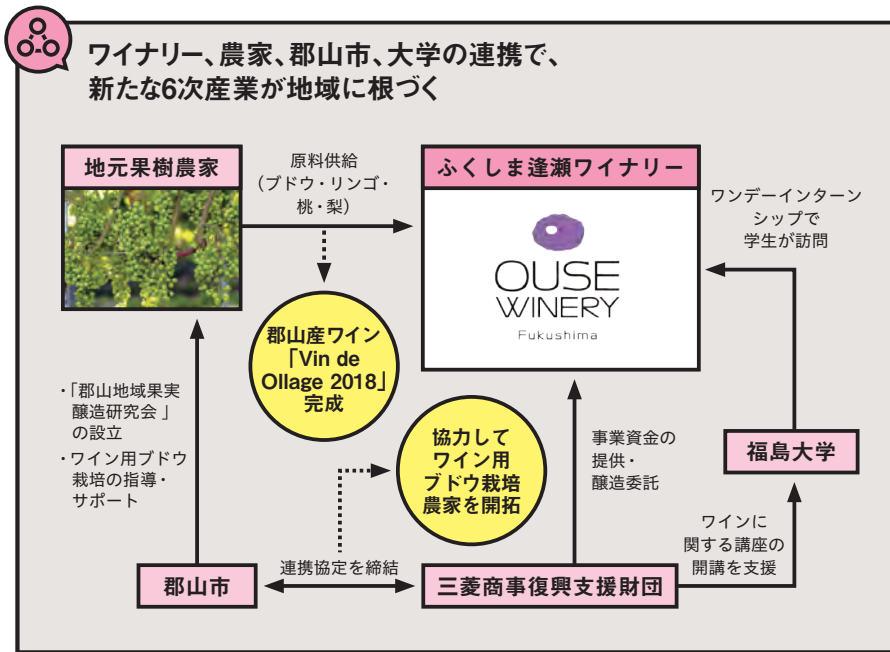
郡山市も果樹農家の説得に当たったほか、ワイン用ブドウ栽培の補助施策を開始。関係者の熱心な交渉が実り、初年度は6軒が参加、2019年9月現在で県内13軒の果樹農家がプロジェクトに参加するまでに広がった。生産者たちも2015年に「郡山地域果実醸造研究会」を発足。「今は月に1度、郡山市職員やワイン用ブドウの専門家の方々と共に農家を回ると同時に、セミナールームで研究会のメンバーが集まり、育成状況の確認や、育成方法に関する勉強会などに取り組んでいます」(佐々木氏)。

産学連携の動きも広がりを見せる。福島大学では数年前から財団の寄附による講座を行い、ワイン造りや地元果樹農業、酒類の流通などについて理解を深める機会を提供。講師には佐々木氏が何度か招かれているほか、ソムリエの田崎真也氏といった著名人も登壇した。また、2019

年度には同大学1年生のワンデーインターンシップも受け入れた。2019年度に新設された農学群食農学類では発酵・醸造学分野の研究室も設けられ、2021年度からの実践型プログラムではワイナリーとの協働も予定。福島大学との連携には今後さらなる期待がかかる。

ふくしま逢瀬ワイナリーは、地元の人々が集い、つながる場所としての役割も期待されている。2017年からはワイナリーを会場としたイベントも開催され、地元の旬の野菜や加工品の販売、イタリア料理や酒蔵などのブースで多彩な食が提供されたほか、ワイン講座や飲み比べ講座等も実施。「地域住民の方々を含めたお客さまや農家などの関係者、そしてワイナリーとの間でコミュニケーションを図るとともに、郡山産ワインへの期待と親しみも醸成できたと思います」と渡辺氏は活動の手応えを口にする。

今後の展開については、「ネットやSNSも活用し、高付加価値の嗜好品としての情報発信、販売ルート開拓も行っていきたい」(渡辺氏)、「果樹農家との連携もさらに密にして、ワインによる地域づくりを加速させたい」(佐々木氏)と意気



込みを話し、森山氏も次のように語る。「ようやくスタートラインに立てたというのが正直な気持ち。郡山産ワインには大きなポテンシャルを感じますが、まだ発展途上です。市場に流通して初めてビジネスとして回っていくので、まずは地元の人々に認知される商品として足元を

固め、将来的には日本全国、世界にも商品を紹介していきたい。ワイナリーを新産業創出と呼べる事業規模にし、ゆくゆくは地元の人々によって自律的な運営のなされる企業にすることが目標です」。郡山のワイン産地化への挑戦は、次のステージに向けてまだまだ続く。

PLAYER'S INTERVIEW



橋本農園 橋本 寿一

福島県郡山市で橋本農園を営み、コメやブドウを栽培している。生食用は40年以上の栽培経験を持つが、ワイン用ブドウの栽培はこのプロジェクトが初めてだった。連携ブドウ農家の代表を務めている。

目指すゴール



プロジェクトを通じて知り合ったワイナリー、行政、大学、果樹農家の仲間と共に「おらが町」の新しい名物づくりに挑戦し、福島の復興を内外に広くアピールしていく。



おいしいブドウ作りを通じてワイナリー発展に貢献したい

「コメ栽培一辺倒では農業に未来はない」という危機感を東日本大震災の以前から抱いており、ビジョンに共感して2015年にワイナリープロジェクトへ参加しました。

日本の農家でブドウといえば生食用で、私もブドウは生食用だけを長年栽培してきましたが、世界のブドウ栽培はワイン用が大半。海外のワイン用ブドウ畑も視察はしてきましたが栽培は初めてでした。ワイン用ブドウは高温多雨の日本では育ちにくいともいわれますが、幸いなことに郡山は一年を通して風が吹き、乾燥した気候です。ワイン用ブドウの特徴は糖度が食用よりも高く、酸味も強く、皮も厚いこと。皮に集中している香味成分がワインの色や香りのもとになるため、小まめに不要な葉をカットし、太陽に当ててあげられるよう、日々、ブドウと対話しています。私の農園で主に栽培しているのは赤ワイン用品種のメルローです。

このプロジェクトを通して三菱商事復興支援財団・郡山市からノウハウ・費用・人員等のサポートを得られただけでなく、果樹農家の仲間と夢を共有できるようになったことも大きな収穫です。

初の郡山産ワインは「いいものができたなあ」というのが偽らざる感想。おいしいブドウをもっと栽培して、ワイナリーの、そして郡山の果樹農業の未来に貢献したいと思います。