



HPはこちら▶



令和8年10月15日現在

岡山から未来につなぐぶどうづくり

林ぶどう研究所 (岡山市北区津高525-1)
TEL : 086-251-4158 / URL : <https://grape-labo.com/>



経営概要

経営面積	0.4ha (ハウス0.3ha、露地 (ワイン用圃場) 0.1ha)
主な栽培品種	ぶどう (マスカットジパング、マリオ、ゴールドフィンガーなど)
取組の経緯	平成12年、100年以上続く林農園の4代目として就農。既存品種だけで産地を維持することへの危機感から品種改良に取り組み、約10年をかけてオリジナル品種「マスカットジパング」を開発した。平成28年からは、多品種の食べ比べや収穫体験などの観光イベントを開始。令和2年には、耕作放棄地を活用したワイン用ぶどうの栽培と産地づくりを目指す「おかやま葡萄酒園」の設立に参画。現在は、高品質ぶどうの生産や育成品種の保護、海外展開に取り組んでいる。



取組内容

品種改良	100種類以上のぶどうを栽培し、その多様な特性を生かした品種改良に取り組んでいる。平成26年に品種登録されたオリジナル品種「マスカットジパング」をはじめ、おいしさと作りやすさを兼ね備えた品種を育成するとともに、デジタル技術を活用した新品種の保護にも挑戦。
体験で伝えるぶどうの多様性	「ぶどう講座」と収穫体験に、複数品種の食べ比べを組み合わせた「ぶどう食べ比べイベント」やぶどうづくしの料理を味わう「ぶどう畑のレストラン〜ぶどうづくしのフレンチコース〜」等を開催。ぶどうを「知る・味わう・楽しむ」体験を通じて、品種ごとの違いや岡山のぶどうの魅力を伝えている。
加工品への活用	裂果等により生食用として販売できないぶどうを活用し、3種類のレーズンの食べ比べセットを販売。レーズンに加工しても外観上に課題が残るものは、香川県のプルフリーと連携し、「マスカットジパング」を使用したクラフトビール「醸果 (じょうか)」として商品化。
ぶどうで広がるワイン産地づくり	一般社団法人「おかやま葡萄酒園」では、耕作放棄地を活用し、約20人の会員が岡山市北区津高を中心とする約2haの園地で、およそ2,000本のワイン用ぶどうを栽培。令和7年には、ぶどう品種「りざん」と「龍王」を使用したワイン400本を製造。ぶどうの栽培やワインづくりを通じて人の輪を広げ、岡山の新たなワイン産地づくりに取り組んでいる。



今後の展望

- ・天然無核で省力的に栽培できる生食用品種や、耐病性のあるワイン用品種の育成を進める。
- ・DNAや生産者等の情報を格納したRFID (ICタグ) をブロックチェーンに紐づける技術を活用した、育成品種の保護と育種の収益還元の仕組みを構築。
- ・ニュージーランドにおいて、育成者権を守りながら、栽培から販売までを行う許諾の仕組みを構築。
- ・おかやま葡萄酒園では、ワイン用ぶどうの栽培面積を広げ、多様なワインが生まれる地域づくりに向け、周辺自治体を巻き込んだ広域でのワイン特区認定を目指す。



代表 林 慎吾氏

代表作「マスカットジパング」



一粒一粒丁寧に干した林レーズン



ぶどう畑でのイベントの様子