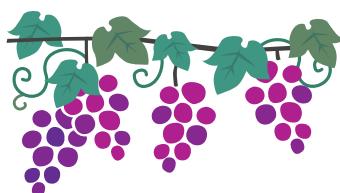




事業者②

ゆりかごワイナリーとして 新規就農者を支援

とうみし
日本ワイン農業研究所株式会社(長野県東御市)



小規模ワイナリーが集積して共存共栄し、
農業をベースにした豊かなライフスタイルを
世代を超えて未来に繋げていく

フェーズ① 近隣8市町村が広域ワイン特区に

小規模ワイナリーが新たな産地を形成

自分が飲むためのワインから
本格派ワイナリー創設へ

「日本では、外国からぶどうを買って
工業的なワインの作り方をしてき
ましたが、本来は農業です。畑でぶど
うを育て、その横で潰して樽に入れ
て置いておく、農家の仕事ですから。

ワイン用のぶどうはワインにしないと
意味がないので、ワイン作りの仕事は
昔から6次産業化なのです」と穂や

かに語るのは、日本ワイン農業研究所
株式会社代表取締役を務める、エッ
セイスト・画家の玉村豊男さん。19
92年の春、自家用ワインを楽しむた
め庭先の20アールに植えたメルローと
シャルドネから玉村さんのワイン作り
は始まった。東御市で初めて欧州品
種のワイン用のぶどうを栽培した玉
村さんは、小諸市のワイナリーに醸造
を委託したという。

酒生活文化研究所長を務めてい
た玉村さんは、1998年に酒造メー
カーのワイナリー建設事業に参画し
たが、4年ほどで計画が頓挫してしま
う。同メーカーから研究者として派

日本ワイン農業研究所の目的

「日本に農業としての
ワインづくりを
正しく根づかせる」



取締役 栽培醸造家
こにしどおる
小西 超 さん(46)

1970年生まれ。
京都大学農学部博士課程終了後、酒造メー
カーに入社。酒造コンサルタントの故・麻井宇
介(本名・浅井昭吾)さんの最後の弟子となる。
株式会社ヴィラデストワイナリー開設当初より
醸造に携わり、責任者を務める。



代表取締役
たまむら とよお
玉村 豊男 さん(71)

1945年生まれ。
東京大学仏文科在学中にパリ大学言語研究
所へ留学。卒業後、通訳・翻訳業を経て文筆家
へ。1991年から東御市で農園経営。2003年に
農学部修士課程終了後ヴィラデストワイナ
リー開設。長野県おいしい信州ふーど(風土)
大使、信州ワインバー構想推進協議会会長。



国産ワインコンクールで数々の輝かしい受賞歴を誇るヴィラデストワイナリー。



「志を高く持てば世界に通用するワインができる、という麻井さんの言葉に支えられました」と小西さん。

酒造コンサルタントの故・麻井宗介さんに師事したことでの、玉村さんたちのぶどうの品質は格段に上がり、「東御市でぶどうを栽培すれば、おいしいワインができる」と玉村さんは確信したという。1ヘクタール弱から始めた圃場面積は、2004年に3ヘクタールに広がった。ヴィラデストワイナリーは、国の6次産業化支援施策を活用し、タンクなどの醸造機械や瓶詰めなどの設備投資を行つた。

2008年にワイン特区となつた東

自分が飲むためのワインから
本格派ワイナリー創設へ

玉村さんは資金をかき集め、2003年秋に醸造免許を取得、株式会社ヴィラデストワイナリーを立ち上げた。酒造メーカーを退社した小西さんは、開設当初から栽培醸造を担当している。

造され、玉村さんとともに4年もの歳月をかけてワイナリー建設の準備を進めていた小西さんは、「東御市は日本有数の小雨地帯で標高が高いなど、ぶどう栽培の好適地です。おいしいぶどうでワインを作ることを諦めきれませんでしたし、玉村さんもうだつたと思います」と言う。玉村さんは資金をかき集め、2003年秋に醸造免許を取得、株式会社ヴィラデストワイナリーを立ち上げた。酒造メーカーを退社した小西さんは、開設当初から栽培醸造を担当している。

玉村さんによると、東日本大震災をきっかけに田舎への移住を希望する人が増えていたところに、2013年に発刊された玉村さんの書籍「千曲川ワインバー」への反響も大きく、多くの人から新規就農の相談を受けたそうだ。2015年度末の東御市の事業者数は、ワイン用のぶどう農家18名、ワイナリー5軒、委託醸造農家4名となつた。

著書のなかで、「技術支援の基盤となるワイナリーと人材養成の教育機関が必要だ」と、誰かが手を上げ

日本ワイン農業研究所 6次産業化への歩み

- 2003年10月 ヴィラデストワイナリー設立
- 2007年 4月 法人化
- 2008年 7月 洞爺湖サミットワーキングランチにシャルドネ2005を提供
- 2008年 7月 シャルドネ2007が国産ワインコンクール金賞および歐州系白ワイン最優秀カテゴリー賞受賞
- 2013年 3月 六次産業化・地産地消法に基づく総合化事業計画の認定を受ける
- 2014年 5月 6次産業化ファンド「信州アグリイノベーションファンド」が、日本ワイン農業研究所株式会社を第1号案件として出資決定
- 2014年 3月 日本ワイン農業研究所を設立
- 2015年 3月 アルカンヴィーニュワイナリー開設
- 2015年 5月 栽培醸造経営講座「千曲川ワインアカデミー」開講



てくれることを願つて書いたところ、書籍を読んだ農林漁業成長産業化支援機構（A-FIVE）の担当者が玉村さんの元を訪れ、同機樽による出資が決定。結果、日本ワイン農業研究所株式会社が誕生することとなつた。

フェーズ② 栽培醸造家を育成

個性豊かなワイナリーが地域を活性化

ワイナリーとアカデミーで栽培・醸造の技術を提供



アルカンヴィーニュ ブラッククイーンと巨峰口ゼ。価格は各2,370円。他にシャルドネと巨峰スパークリング、シードルも。工場スペースには醸造場・熟成庫・ボトリング設備などがある。



バレルオークの床材が印象的な部屋(左)と広々とした研修スペース(右)。

2014年、日本ワイン農業研究所株式会社は、A-FIVEと県内金融機関で構成される地域ブランド「SAIF」(信州アグリノベーションファンド)からの出資決定を受けた。ワイナリーとアカデミーの2事業を柱とし、地域農業の活性化と産地育成、耕作放棄地の有効活用、新規就農者支援を目指している。

100年先を見据えて、地域に溶け込み、繋いでいく

「出資元のひとつであるJA信州うえだファームではワイン用のぶどうの新規就農希望者を一時的に雇用してくれます。研修中にぶどうを植えられることができ、独立まで給料が支払われるという有利なシステムです」と玉村さん。この「新規就農者育成事業」の研修の一環に「千曲川ワインアカデミー」が組み込まれている。

アカデミーの生徒も順調に育ち、卒業生5人から依頼を受け醸造の

6次産業化ネットワーク活動交付金を活用してアルカンヴィーニュワイナリーを開設。この施設の一部を拠点とする、民間では唯一の栽培醸造経営講座「千曲川ワインアカデミー」には1期生・2期生とも定員の20名を超える申し込みがあり、3期生の講座が5月に開講予定だ。

出資決定を受け、「地元農家の方々の信用度が増したことがあります」と玉村さんは言う。

「作り手の個性が出て自分の表現になる。一人でやる必要はなく、地域や仲間と連携して得意分野を生かし、6次産業化に取り組めるといいでね」と笑った。



日本ワイン農業研究所株式会社

長野県東御市和6667
TEL:0268-71-7082
FAX:0268-71-7083
<http://jw-arc.co.jp/>

支援を行ったという。アカデミーで理論的なことを勉強し、醸造を通じて実地で学ぶ彼らが自立するまで支援する。荒廃地の再生や震災復興のためにワイン用のぶどうを作りたいと全日本の自治体からの相談も増えている。

「志を持った人たちの中心になる存在として、アルカンヴィーニュを経営していきたい」と小西さん。玉村さんは、「いいぶどうを作るのは農家の楽しみ。いろいろな工夫ができ、結果が読めないところが絶妙な面白さです。作り手の個性が出て自分の表現になる。一人でやる必要はなく、地域や仲間と一緒に得意分野を生かし、6次産業化に取り組めるといいでね」と笑った。

