

ENJOY
THE ROKUJKA-WINE!



いま、農家のワインが 話題です!

2013年頃から始まったワインブームは現在も継続中。
その理由のひとつに考えられるのは、
新しいワイナリーが続々と生まれている日本ワインへの評価の高まりです。
特に見逃せないのが農家自らが醸造、販売も行う「6次産業化」でつくられたワイン。
そのつくり手たちのワインへの愛を感じる
「ロクジカワイン」ストーリーをお届けします!

What's ロクジカ?

「ロクジカ」は、生産者と
距離が近づくキーワード!

6次産業化(ロクジカ)とは1次産業を担う農林
漁業者が、加工(2次産業)、流通・販売(3次産業)
にも取り組む経営形態を指します。つまり1次
×2次×3次=6! でロクジカ。生産者が熱い
想いで行うロクジカは、わたしたち消費者
と生産者の距離が縮まるきっかけにも。

作り手の顔が見えるロクジカ商
品に、要注目です!





01

domaine
tetta岡山県新見市
哲多町

高橋電太 ▶ tetta株式会社代表取締役。新見市出身。大学を卒業して1年間アメリカで働き、帰国後は家業の建設業に携わる。その一方でtettaを設立、チャレンジを続ける40歳。

tetta株式会社

岡山県新見市哲多町矢戸 3136

tetta.jp

☎0867-96-3658

ワイナリー定休日：月曜、火曜

※祝日の場合は営業

ワイナリー営業時間：11:00~16:00

ブドウ畑の中のアートな空間！ トップクリエイターを巻き込んで 若き実業家が挑む情熱のワイナリー

「地元のリソースを残したい」と立ち上がった一人の男の情熱が、さまざまな人を動かした。そして誕生したロクジカでの夢のワイナリー。岡山を人の集まる場所にするための、アート感あふれるブランディングに注目が集まっている。



世界的なアーティストのネオンアートが展示される醸造スペース。



ワイナリーのテラスからは、広大なブドウ畑が一望できる。

ブドウ畑の再生に 卓越した専門家が集結

建設業に携わる高橋さんが、閉園するブドウ農園の経営を引き継いだのは2009年のこと。「素晴らしいブドウを栽培していたのに、耕作放棄地になっていくのが残念だった」と、まったくの異業種からブドウ栽培の世界に飛び込んだ。

農業に精通するパートナーと共にブドウの生産・出荷を始めて間もなく、高橋さんはワイン造りに夢を見いだして動き出す。フランスで修業したワインの醸造家も加わり、最初は外部の工場に醸造を委託して6次産業化によるワインの販売を開始。実績を上げながら、自社ワインナリーの建設を模索する日々が続いた。そして2016年、

自社で一貫して生産・醸造・販売を行う新体制が整い、ワインナリー『Domäne tetta(ドメーヌ・テッタ)』が誕生する。

ブドウ畑に佇むtettaのワインナリーは、美術館のような趣を感じさせる。建築デザインは、岡山県出身の世界的なインテリアデザイナー、Wanderwall・片山正通さんによるもの。高橋さんのワイン造りへの熱意に賛同した1人だ。コンクリート壁のシ

ンプルな建物の内部には、開放感のあるエントランスと機能的な醸造所が置かれている。醸造用のタンクが並ぶ空間を彩るネオンアート作品の斬新さも目を引く。

デザインへのこだわりは、商品ラベルにも感じられる。思わず笑みがこぼれる味のあるイラストは、大手企業のパッケージなど幅広い分野で活躍するアートディレクター・平林奈緒美さんが手掛けた。哲多町は石灰岩質の土壌と長い日照時間、標高による寒暖差と、

ブドウ栽培に適した条件が揃った地域。ワインナリー隣接のブドウ畑では、生食用を含めて20種類以上の品種を栽培している。今年度の自社工場でのワイン生産本数は約1万3000本、将来的には年間5万本の生産を目指す。

現在、常勤スタッフは10名ほど。「今は自分たちの事業を継続させることが第一の目標」と高橋さんは語る。事業の安定はやがて地域の雇用と活性化を生む。例えばtettaのワイン造りに惹かれ哲多町にやって来た移住者が、休耕地を再生することもあるだろう。夢のワインナリーはようやくスタートしたばかり。すべてにおいてハイブランドなワインを目指して、高橋さんの挑戦は続く。



6haの畑でブドウを栽培。その面積は年々拡大。



2種類の品種をブレンドした「アッサンブラージュ」。野生酵母仕込みで補糖補酸をしない醸造方法。華やかな黒果実の香りときれいな酸が特徴。



「シャルドネ」も同様に野生酵母仕込みで補糖補酸ゼロ。柑橘系の爽やかな香りと白桃のようなチャーミングな香りが特徴。

全国のワインショップ、飲食店、ワインナリー併設のショップで販売中。

カタシモ ワイナリー



大阪府柏原市

カタシモワインフード株式会社
大阪府柏原市太平寺2丁目9番14号
www.kashiwara-wine.com
☎072-971-6334



高井麻記子 ▶ 1914年創業のカタシモワイナリー5代目。平成25年度、経済産業省「がんばる中小企業・小規模事業者300社」に選出。平成28年度、6次産業化優良事例表彰にて農林水産大臣賞受賞。

ブドウの価値を高めたい！ 個性豊かな大阪ワインを生み出す理由

大阪の新名物ともいわれるワイン「たこシャン」で知られるカタシモワイナリー。103年つづく老舗も6次産業化の支援施策を活用し、地域活性化に繋がる商品を生み出している。

仲間もチャンスも、
ロクジカが連れてきた！

「今の6次産業化は魔法みたい」。そう話すのは、カタシモワイナリー5代目の高井麻記子さん。同社が果樹園のかたわらワインづくりに着手したのは、なんと103年も前のこと。そんな老舗中の老舗も6次産業化施策の支援によるメリットを強く実感するようになったという。

「行政の後押しで認知度が上がり、私たちの農業に対する思いが伝わって、周囲の農家さん、売り先さんとの協力体制がより強くなりました。様々なチャンスもいただけ、会社としてできることや影響力が大きくなったと感じています」。

高齢化などにより減少してしまったブドウ農家。いつだって考えるのは、地元ワイナリーとして何ができるか、ということ。40種類を超える多彩な商品ラインナップも、積極的なイベント開催も「ブドウ1キロの価値を高めたい」「食の街大阪の中心にワインを」と願うから。そう、6次産業化は決して自社のためだけではないのだ。「50年後、100年後を見据え、存在を望まれ続ける会社になっていかないと考えています」。



作り出したワインは40種類以上。写真左は、新商品のスパークリングブランデー「大阪ど根性スピリット」。



大阪産デラウェアを使用し、瓶内二次発酵で造られた本格スパークリングワイン「たこシャン」。たこ焼きのお供にぴったり！



平川敦雄 ▶ 株式会社平川ワイナリー代表取締役。フランスにて栽培醸造家、ソムリエとしてのキャリアを積む。帰国後、「ミシェル・プラトーヤ ジャポン」のシェフ・ソムリエを経て、2014年に同ワイナリーを設立。

株式会社平川ワイナリー
北海道余市郡余市町沢町201番地
hirakawawinery.jp



農林漁業成長産業化ファンドを活用

日本ワイン界の期待を背負う 実力派ソムリエのロクジカワイン

ブドウ栽培家にして、ワイン醸造家。そしてソムリエでもある平川敦雄さんがいま立つのは、北海道余市町の大地。修業を積んだ仏・ワイナリーの在り方を原点とした平川ワイナリーの、土地との関わり方とは？

フランスで見たワイン造りの在るべき姿を追って

学生時代にソムリエを志望して渡仏し、同地のワイン造りをつぶさに体感してきた平川さんにとって、ワイナリーの6次産業化は自然かつ、基本的なことと思えるようだ。

「フランスの伝統的なワイナリーの在り方は、まさに6次産業化でした。家庭的な規模の生産者も醸造から直売まで当然のように行っていたのです。そもそもワインの個性とは、ブドウが育つ場を表現することによってもたらされるものです。その土地でしかできない味わいを引き出すためにも、栽培から販売まで同じ地で一貫して行うことが有効だと考えています」。

ワインを口にするお客さまに味わってほしいのは、この土地ならではのおいしさと、あたたかみ。

「ワイン文化は、その土地の料理文化とともにあります。しかも北海道は質の高い素材の宝庫。それらを生かした美食に寄り添うワインを生み出し、ともにこの土地の食文化の歴史を築いていけたら」。

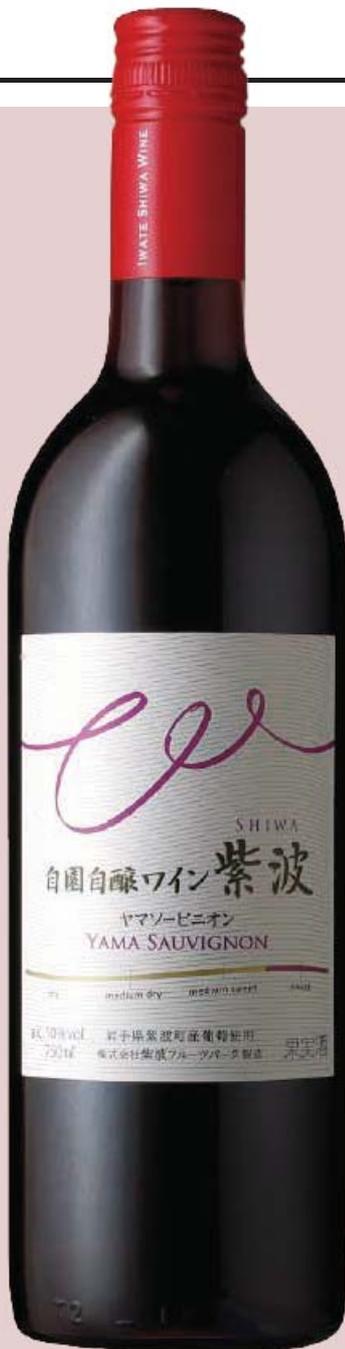
テーブルの更に先まで見つめるソムリエの信念が余市の香りが詰まったブドウを、世界レベルのワインへと高めている。



平川ワイナリーのワインは、北海道や首都圏を中心に販売している。



長めの発酵期間を経てステンレスタンクで熟成させた「ノートル・シエクル」。料理に合うボリューム感とミネラル感を強調した辛口の白。



まだまだ
あります!

ストーリーで選ぶ 農家のロクジカワイン

全国には、誰かに話したくなるようなストーリーを持った
バラエティ豊かな6次産業化ワインがたくさん。
農家の愛情とこだわりが詰まったワインを、食卓のお供にどうぞ!

自園自醸
ワイン紫波
岩手県紫波町

農家の高いプライドが生む 紫波自慢の良質な地ワイン

町の良質なブドウを使い(自園)、町のワイナリーで醸造(自醸)する「自園自醸」がモットーの地域密着ワイナリー。栽培農家が株主になることで高い意識を保ち、質の良い原料作りを実現。「ホワイトラベル ヤマソービニオン赤・甘口」は、コクと甘さのバランスが良く、山ブドウの酸味とほのかな渋みが深い味わいを醸し出す。

株式会社紫波フルーツパーク
www.shiwa-fruitspark.co.jp/winery
☎019-676-5301

都農ワイン
宮崎県都農町

農林漁業成長産業化ファンドを活用

ぶどうの里からワインの里へ 世界が認める九州産ワイン

海の見える丘にある、観光スポットとしても人気のワイナリー。ブドウ栽培に向かないといわれていた都農の地で土づくりから地元産にこだわり、現在では年間約24万本を出荷。英誌で「世界のワイン100選」に選ばれるなど、国際的評価も高い。「2016 シャルドネ エステート」は、樹齢22年のシャルドネを使った逸品!

株式会社都農ワイン
www.tsunowine.com
☎0983-25-5501



SAYS
FARM
富山県氷見市

鮮魚に合うワインを求めて 畑づくりからスタート

江戸時代から続く老舗・魚問屋が「鮮魚に合うおいしいワインをつくりたい」と耕作放棄地を開拓して立ち上げた異色のワイナリー。レストランや宿泊施設も併設し、海を見おろす丘からの絶景と魚料理、ワインを楽しみに人々が訪れる人気スポットとなっている。「SAYS FARMロゼ2016」は、和食とも絶妙なマリアージュ!

株式会社T-MARKS
www.saysfarm.com ☎0766-72-8288



NIKI Hills
ヴィレッジ
北海道余仁木町

農林漁業成長産業化ファンドを活用

北海道の新名所を目指す ビッグプロジェクトが始動

ブドウが育ち、人が集う——目指しているのは、ワインツーリズムの楽しさを発信していくこと。2018年夏のプレオープンに向けて、ワイナリーの整備が進む。「HATSUYUKI」は、この地で作られた記念すべき初醸造白ワイン。寒冷地に適したブドウ品種・ケルナーが紡ぎ出す味わいは、フレッシュでフルーティ! 日本ワインコンクール2017でも銀賞を受賞した1本だ。

株式会社NIKI Hillsヴィレッジ
nikihills.co.jp ☎0135-32-3801





酒井
ワイナリー
山形県南陽市

羊たちと一緒に作る
環境にやさしい自然派ワイン

創業明治25年、ろ過器を使わないノンフィルター製法が特徴の東北の老舗。ブドウ畑に羊を放牧するというユニークな除草方法も話題で、羊たちはワイナリーのマスコットの存在にもなっている。羊の排泄物は肥料として使い、自然農法を実現。長期熟成の「鳥上坂 名子山（なごやま）」は、風味と酸味が調和した抜群の飲み応え。

※写真のラベルは現行ヴィンテージとは異なります。

有限会社酒井ワイナリー
www.sakai-winery.jp ☎0238-43-2043



ぶどうばたけ
山梨県甲州市

自然にやさしい農業を柱に
耕作放棄地の解消を目指す

「耕作放棄地を減らして地域を活性化させたい」との思いから、二人三脚で6次産業化に取り組み農園主・三森さんご夫妻。勝沼産ブドウ本来の味わいが感じられるよう、化学肥料の使用を極力控え、手摘りでのワインづくりにこだわる。「青デラヴァンムスー」は、収穫したばかりのデラウェアでつくったスパークリングの傑作！

有限会社ぶどうばたけ
budoubatake.net ☎0553-44-0356



キスヴィンワイナリー
Kisvin
Winery
山梨県甲州市

最新の醸造技術を駆使して
最高品質のワインを追求

ブドウ農家3代目の荻原さんが2013年、若い仲間たちと創設した新鋭ワイナリー。カリフォルニア州立大学でワインを学び、仏ブルゴーニュで研鑽を積んだスペシャリストを醸造責任者に迎え、わずか数年でワイン愛好家の知るところに。「Kisvin Koshu 2015」は、醸造用に特別栽培された甲州種でつくった名刺代わりの1本だ。フレッシュな酸味と果実味、ほのかな甘みが楽しめる。

株式会社Kisvin
www.kisvin.co.jp
☎0553-32-0003

GRA
宮城県山元町

いちごワインで震災復興
東北に持続可能な繁栄を

きっかけは東日本大震災。ミッションは、農業を強い産業とすることで地域社会に持続可能な繁栄をもたらすこと。地元産の高級イチゴ「ミガキイチゴ」をブランド化して、様々な商品開発を手掛けている。イチゴを使ったワインづくりも、その一環だ。缶入りのスパークリングワイン「カネット」は、イチゴならではの甘さが魅力！

株式会社GRA
www.migaki-ichigo.jp ☎0223-37-9634



はすみふぁーむ
長野県東御市

手植えの苗から育てた夢
長野の小さなワイナリー

理想のワイナリーを夢見て耕作放棄地を耕し、ブドウの苗を一本一本手植えすることから始まったミニワイナリー。SNSを活用してブランドを築いたことでも話題となった。自社畑のブドウで作るワインとともに人気なのが、地元産フジリンゴの「HASUMI FARM Cidre」。飲みやすくフルーティな、自然な甘みのスパークリングワインだ。

株式会社はすみふぁーむ
hasumifarm.com ☎0268-64-5550

