

東京都練馬区 東京ワイナリー 越後屋美和さん

ワインづくりを通して

都市農業の魅力を発信！

市民や農家と協力し、練馬産ブドウでワインの製造に挑戦



Point

6次化

都市農地貸借法

コミュニティ醸成

Data

経営面積

31a
うち市街化区域内 31a
(生産緑地 31a)

従業員

非正規雇用3人

売上高

～1000万

1000万～3000万

3000万～

栽培別内訳

[露地 (31a)] 醸造用ブドウ 17種類

[施設]

[その他] ワイン 30～40種類

東京ワイナリーは、西武池袋線大泉学園駅よりおよそ750m（徒歩10分）に立地している。ワイナリーの自社圃場は、練馬区大泉の市街化区域に位置し、戸建て住宅やアパートが密集する住宅地の中にある。

取組の特徴を教えてください

- ◆2014年に東京23区初のワイナリーを設立し、生産したブドウでワインの製造・販売を行っています。
- ◆東京ワイナリーのコンセプトは、ワインづくりを通して東京農業、東京野菜の魅力を広めること。都市部のメリットを活かし、立ち上げ当初から地域とのつながりを重視してきました。2018年には、練馬区の「地域おこしプロジェクト」に採択され、区内農家や飲食店等と協働して「ねりまワインプロジェクト」の取組を始めました。
- ◆同プロジェクトでは、本格的に醸造用ブドウの栽培技術を学びたい人向けに、有償のクラブ活動「栽培くらぶ」を行っています。また、ブドウ栽培からワイン醸造までの作業を手伝っていただく「ねりまワインファームメイト」を常時募集しており、現在約1,000名の登録があり、ワインづくりの工程や完成したワインを楽しんでいただいています。
- ◆東京ワイナリーが製造するワインのうち、およそ2割は練馬産ブドウを使用し、それ以外は長野県、北海道などから仕入れています。ワイナリーの店舗やオンラインショップ、小売店等で販売していますが、新しいコミュニティ層や他業種とつながるきっかけとして、マルシェイベントへの出店にも力を入れています。

農地貸借の経緯を教えてください

- ◆設立当初は、醸造用ブドウを買い取ってワインづくりに専念していましたが、宅地転換により周囲の農地が減少していく状況に、次第に自分もブドウづくりに携わりたいという思いが強くなりました。
- ◆設立2年後からは、練馬区内の6件の農家さんにブドウ栽培を依頼し、自らも手伝う形で関わりながら、栽培されたブドウを買取りし、練馬産ワインの製造を始めました。
- ◆ブドウづくりに携わる中で、耕作しきれない生産緑地を所有している農家さんから相談を受け、2019年に都市農地貸借円滑化法を活用し、東京ワイナリー初めての自社圃場を借りました。
- ◆その後、他の農家さんからもお声かけがあり、2022年には2つ目の自社圃場として、元々柿畑だった生産緑地を借りることができました。



一つ目の自社圃場「Tetto」 近くに送電用鉄塔があることから名づけられた



二つ目の自社圃場「Kaki」

工夫していることがあれば教えてください

- ◆ブドウの仕立ては、ヨーロッパに多い垣根方式を採用しています。棚方式と比べると収穫量は少ないですが、労働効率性の高さ、栽培管理のしやすさ、施工費用の安さなどのメリットがあります。
- ◆また、その土地のもので育てる農法（テロワール）をこころがけています。自社圃場では草生栽培を実践しており、余分な水分は雑草が吸収し、土壌の水分含量が少なくなることで、ブドウの糖度が上昇するなどの効果があります。
- ◆前例がなく困難は多いですが、試験的に様々な方法を取り入れながら、練馬の土地に適した品種や栽培技術を目指しています。
- ◆ワインの搾りかすは、近隣の農家に堆肥として活用していただいています。残渣は酸性のため、練馬区で生産が盛んなブルーベリー畑への施用に適しています。



今後の展望を教えてください

- ◆今後も試行錯誤しながらブドウを作り続け、練馬産ブドウの収量を増やすことが目標です。また、今後は後継者の育成にも力を入れていきたいと考えています。
- ◆将来的には、ワイナリーや農家レストラン等の施設を畑に隣接した場所に設けることで、ワインづくりで出会った仲間と共に、ワインをきっかけとした地域づくりに貢献したいと考えています。

東京都三鷹市 鴨志田農園 鴨志田純さん

都市住民と連携し循環型農業を実践！

地域の未利用資源を堆肥化し、価値に置換していく



鴨志田農園



東京都三鷹市



Point

少量多品目

循環型農業

CSA

Data

経営面積		従業員	
28a うち市街化区域内28a (生産緑地28ha)		家族2人	
売上高			
～1000万	1000万～3000万	3000万～	
栽培別内訳			
[露地] 野菜約40種類			
[施設]		[その他]	

鴨志田さんの農地は、JR三鷹駅からおよそ1.5kmの市街化区域に位置し、戸建て住宅やアパートが密集する住宅地の中にある。

取組の特徴を教えてください

◆地域の捨てられるはずだった未利用資源を堆肥化し、野菜づくりに役立っています。20km圏内にある製材所のおがくず、大学馬術部の馬糞、ご家庭の食物残渣などを引き取り、野菜づくりの堆肥にすることで価値へと変換しています。農園では完熟堆肥のみを使用する農法にこだわり、60度以上の高温まで熟成させることで、病原菌が発生しない安心な栽培環境を作っています。



◆28aの小規模な農地で、効率的な作付け計画を行い、年間約40種類の野菜を栽培しています。「日々の食卓や暮らしの提案となること」を農園のテーマとし、ECサイト「ポケットマルシェ」などで毎月6～8種類の野菜をおまかせセットにして販売しています。今年の4月からは、妻が料理教室を始めました。

◆地域の会員が資源循環に参加するCSA*の取組にも力を入れています。地域コミュニティと顔の見える関係を築き、経済合理性を高めつつ環境負荷軽減を行う「サーキュラーエコノミー」の考えを実践しています。 *CSA (Community Supported Agriculture | 地域支援型農業)

CSAの取組を始めたきっかけを教えてください

◆3年前から、地域のお客様に会員として農産物を購入してもらう代わりに、各家庭にコンポストケースを配置し、堆肥にして農園に持ってきてもらうCSAの取組を行っています。

◆CSAの取組を始めたきっかけは、市民が自分事として関わりやすい循環の仕組みが必要だと感じたからです。都市部では、堆肥を作っても使い道がない人がほとんどだと思います。そこで、身近にいる都市農家が参加することで、より多くの都市住民の資源循環や農業全般に対する興味を広げることができると思いました。

◆CSAの取組は、都市農業の防災機能も果たしています。日頃から顔が見える関係性をつくることで、災害時には食べ物や備蓄している水、電力など提供し、会員のサポートができるように準備しています。会員の家庭に配置しているコンポストケースも、コンポストトイレとして使用することができます。



教育分野との連携をされていると聞きました

◆グローバルデザインスクール（株）が主催する食育プログラム「みたかジュニアビレッジ」の技術指導を行っています。前職で高校の数学教諭をしていた経験もあり、子供達が実際に手を動かして収穫から6次化・販売までを行うことで、普段使わない感覚が発達し、教育的な効果があると感じています。卒業生の中には、農家になりたいと言ってくれた生徒もいました。



ご苦労されたことがあれば教えてください

◆資源循環を実現するには人手が必要で、マンパワー不足を感じています。落ち葉や廃棄物の運搬など、いかに物流に負荷をかけずに資源循環のかたちを作っていけるかが課題だと感じます。現在は自身と母のほかに、インターンの大学生やコンポスト講座の生徒が手伝いに来てくれています。また、市民の方の公益性に頼る部分はとても大きいです。

今後の展望を教えてください

◆都市農業という限られた農地だからこそ、収益性が高いビジネス・販売方法でECサイト等の年間売上を1,200万円にしたいです。

◆また、自身の専門性がある教育分野の連携に力を入れていきたいです。農園を教育と実証実験の場と位置づけ、教育分野における農業の価値提供や、新規就農者や移住希望者を地方へつなぐパイプ役となることを目指していきたいです。

◆都市の中で食料自給率を上げていくことは、中々難しいかと思いますが、やり方次第では、良質な肥料自給率については東京が全国1位になる可能性があると思っています。