

# 八街オーガニックヴィンヤード 鈴木 健太郎さんを紹介します



お住まい : 千葉市

就農した年 : 2019年

栽培面積 : 1ha

栽培品目 : ワイン用ぶどう (露地栽培)

販路 : 酒類販売店、外食店

## 就農したきっかけ

鈴木さんは、土壌学専攻の学生の頃から無農薬栽培に興味を持ち、居酒屋店主からの転身。2019年に知人の農地を開墾して2020年から栽培を開始。ぶどう栽培は未経験だったが、山梨県の生産者から栽培技術を学んだ。

## 農業のこだわり

- ・BLOF(生態調和型農業)理論に基づき、植物性有機肥料の施用等による農薬・化学肥料を使わない栽培。
- ・ぶどうは病虫害も少なく概ね健全だが、猛暑のため収穫のタイミングに苦慮。

## 栽培の苦労と工夫

### ①苦労

・土づくりにおいて、大量に堆肥を撒く等、かなりの時間を使っている。

### ②工夫

・知り合いの畑を借りているが、ぶどう畑としては、推定世界一水捌けが悪い。しかし水田土壌のメカニズムの活用と、元々植わっていた牧草を緑肥として活かしながら、収穫時には取って刈らずに水分を吸収させて土壌水分の調整に役立っている。

## 今後の目標

- ・通信販売酒類小売業免許を取り、通販にも取り組む。
- ・今は、委託醸造でワインにしているが、最終的には自家ワイナリーを持って、より多様なワインを造ってみたい。

## 日々の管理がかかせません



良い実が成るよう整枝



↑植物性有機質肥料を人力で撒いているため、暑い秋は体力的にきつく、冬に撒いている。今年からは堆肥業者から小型の優れた散布機を借りて秋に撒く予定。

## 実りの秋～立派なぶどうに～



10種を超える  
ワイン用ぶどう  
が実ります



## 醸造後ワインになって店頭へ



“みえるらべる”  
3つ星を取得！  
環境にやさしく  
栽培された事  
をアピール