

ワインづくりに挑む若き農業者～地域の未来を描く

あきたで生きる～秋田の地域資源を活用し、秋田で暮らし、秋田を活かす取組～



TOYOSHIMA FARM 株式会社
代表取締役 豊島 昂生(35歳)



TOYOSHIMA FARM

経営概況

経営面積 | 2ha
作物 | ぶどう(ワイン用品種)
販売先 | 県内の酒屋、土産物店
オンラインストア、自社イベント等
社員 | 代表取締役ほか1名

鳥海山を仰ぎ見る由利本荘市矢島町の山間地で、自分が育てたぶどうでワインづくりに取り組む若者を紹介します。気温が低く、冬は豪雪。夏も雨の日が多く日照時間が短いという、およそワインの名産地とは真逆の環境で、一からぶどう作りをはじめ、9年目の2024年にクラウドファンディングなどを活用し、ついにワイナリーをオープンさせました。

▶ きっかけ

大阪で会計事務所に勤めていた豊島さんは、過労で体調を崩したことをきっかけに秋田へ帰りました。改めて故郷の姿を見て「この風景を守りたい」という思いから農業を志しました。

米価の低迷を背景に、父から「米以外の新しい挑戦を」と促され、地域活性化の事例を調べる中でワイン用ぶどう栽培に可能性を見出します。

秋田県果樹試験場や山梨県で技術を学び、2016年に土地を借り栽培を開始。初収穫まで3年、実用収量まで5年という長い挑戦が始まりました。



●家族やボランティアも協力する収穫作業

当初、収穫したぶどうは隣県のワイナリーに委託してワインにしてもらいましたが、コストが高くあまり利益が出ませんでした。そのため、ぶどうジュース

の販売も始めたところ、こちらが予想以上に好評で、収益の柱になってきました。

▶ 豪雪地帯でのワインづくり

豪雪地帯ならではの課題に対応するため、北海道式垣根仕立てを導入し、雪害を防ぐ工夫を重ねています。冬季に行うことが普通の剪定も、ここでは雪が降る前が勝負です。



●念願の「ワイナリー」が完成

開業したワイナリーは資材価格の高騰もあり、最初に考えたよりも規模の小さなものになりましたが、「その分自分が作りたいワインを作れる」と前向きです。地域の冷涼な気候を活かした酸味と果実味の調和を目指し命名したブランド「アルモニ秋田」など、飲みやすいワインづくりを目指しています。

(アルモニはフランス語で「調和」)。

豊島さんは、ぶどうの管理から醸造、ラベル貼りから営業・販売まで、ほぼ一人で手掛けていますが、収穫などで人手が必要な時期は、家族や仲間(「ヴィンヤードサポーター」)が手伝ってくれます。

また、地元の飲食店などがテイステイングイベントを開いたり、鉄道会社がツアーに組み込んでくれたりと、応援してくれる人達もたくさんいます。



●月一ペースで開く「ワイナリー開放デー」

▶ これから

豊島さんは、ワイナリーを観光や食と結びつけ、地域に人を呼び込む拠点にしたいと考えています。「農業の新しい可能性を示すことで持続可能な農業モデルを確立し、次世代が受け継げる仕組みを作りたい。」と語っていただきました。



●印写真: TOYOSHIMA FARM 提供