

富士見町議会 総務経済常任委員会

所管事務調査 報告書

平成26年9月29日

富士見町議会
議長 織田昭雄 様

富士見町議会 総務経済常任委員会
委員長 五味 平一

平成26年9月定例会において議決された議員派遣の結果について、下記のとおり報告いたします。

記

1. 調査期間 平成26年9月25日(木)～9月26日(金)

2. 派遣場所

- 1) 長野県庁 長野県観光部信州ブランド推進室
- 2) 飯綱町 サンクゼールワイナリー
- 3) 東御市 ヴィラデストワイナリー
- 4) 東御市 はすみふぁーむ&ワイナリー

3. 調査目的

平成25年12月定例会における議員の一般質問を契機に、町おこしの一環としてワインブドウの栽培と、ワイナリー建設の構想が打ち出された。

平成26年6月定例会では、調査費としての補正予算を可決した。現在町では細部の計画を練っている段階と考える。

こうした状況下で、総務経済常任委員会としても、ワインブドウの栽培、ワイナリーに関する知識、及び経済効果や実現可能性についての識見を深める必要があり、調査研究することとした。

4. 参加者

総務経済常任委員会
委員長 五味 平一
委員 小林 市子
委員 平出 隼仁
事務局 名取 光昭

副委員長 小池 勇
委員 三井 新成

計 6名

報告の内容

1) 長野県庁 長野県観光部信州ブランド推進室

県庁庁舎内の会議室において、観光部信州ブランド推進室 片井係長から、県の考え方の説明を受け、その後、質疑応答、意見交換を行う。

ブドウ栽培は隣県の山梨県が昔から有名であり、栽培も多い。しかし、近年の温暖化により、品質低下が顕著になっている。

一方、長野県は標高が高いため、特にワイン用ブドウにあっては、適地化しつつあり、山梨県の生産量が2,755トンに対し、3,645トンと全国1位であるとのこと。

ただ、残念ながらワインの生産はまだ未成熟であり、山梨等に移送され、他県産のワインとなっているとの事。このため県では、全県を網羅する「信州ワインバレー」を構想し、大いに力を入れているとの事である。

「NAGANO WAIN」ブランド化を目指し、県、市町村、経済団体、ワイン関係者、酒販関係団体等、県内関係団体 51団体で、「信州ワインバレー構想推進協議会」を設立し、取り組みを始めている。会長は、玉村 豊男氏であり、富士見町も加入している。

長野産ブドウによるワインの品質は国内外で非常に高い評価を得ているが、ワイナリーが県外であるため、長野県産ワインとはならない。「原産地呼称管理制度」により、味と品質を保証することで、ブランド化を目指している。

質疑では、ワインブドウ産地としては標高が高い富士見の適する品種、また試作の要否等があった。



2) 飯綱町 サンクゼールワイナリー

(株) サンクゼールは、社長夫妻が1975年に斑尾高原でペンション経営をしていた時代に手作りジャムを出していたところから始まる。



その後ペンション経営を止め、ジャム主体の（株）斑尾高原農場を設立。さらに、旧三水村（現飯綱町）から誘われ、本社移転と同時に、自社農場産のワイン製造販売を開始する。続いてレストランを併設し、順調に進むかに見えたが、急速な業務拡大のひずみから、経営難に陥る。苦難に耐え、地道に卸販売を続けた結果、1999年

軽井沢に出した第一号の直売店が大成功し、現在では全国に60店舗展開している。

ワイン製造量は320トン。自社原料だけでは間に合わないために、近在から70%を購入している。リンゴも購入し、シードルやジュース、ジャム等に加工販売をしている。

その他、生ハム等畜肉製品の製造も始め、レストランを基軸に総合的な取り組みをしている。



お話を伺う中で感じたことは、社長夫妻の経営センスと、執念、さらに、宗教に裏打ちされた、奉仕の心、感謝の心であった。創業から40年を迎え、全国の「旨いもの」を集めてのカタログ販売にも乗り出すとの事。事業を成功させるために何が必要かという事を深く考えさせられた次第です。

3) 東御市 ヴィラデストワイナリー

ヴィラデストワイナリーは、玉村豊男氏が経営するレストラン併設のワイナリーである。

玉村氏は前述のように、「信州ワインバレー構想推進協議会」の会長をされ、富士見町の計画にもアドバイザー的に関与されている。玉村氏は本来エッセイスト、画家でありフランスで長く暮らした経験を持つ。

たまたま東御市に転居し、当地がフランスのワイン産地と気候風土が酷似していることから、ワイン製造に取り組むこととなった。2003年から製造を始め、翌年にはレストランも併設し、一体的な運営をしている。

当時は現在のような公的助成制度や支援体制は無く、特に資金手当てに



は苦勞されたとの事である。本来が画家であるところから、ワインに氏の絵をセットにしたファンドを使っての資金作りの話も伺った。

ワイナリー（レストラン）は実に素晴らしい。ロケーションは言うまでもなく、様々な施設の配置等も芸術的センスを感じさせる。

昼食もここで取ったが、素晴らしい景観とともに、ゆったりと流れる至福の時間を過ごすことが出来た。富士見にもこんな施設があればと感じたのは、私ばかりではないようだ。

良いワインは良いブドウからとの信念は異口同音に聞いたことであるが、ブドウの樹は50年かけて成熟する。まだ10年しか経過していないこのワインは、もっと良くなるという玉村氏の言葉に、ワインの奥深さを感じさせられたことであった。

4) 東御市 はすみふぁーむ&ワイナリー

オーナーの 蓮見よしあき氏は、現在42歳。ワイン会社に勤務していたものの、理想のワインを作りたいとの思い止みがたく、縁あって2005年東御市に移住。青年新規就農者支援制度を活用し、ワインブドウ栽培を開始する。東御市がワイン特区に認定されたのを機に、2010年自前のワイナリーを建設、翌年醸造免許を取得し、現在に至る。よそ者を受け入れてくれた地元に貢献したいとの思いから2008年から東御市議を務める。

コンセプトは、
1次（農業）*2次（製造）
*3次（販売）=6次産業
のパイオニアを目指す。



移住当初は、放置されていた生食用ブドウ圃場を借りて資金蓄積を図りながら、逐次ワイン用ブドウ圃場を拡大。ワイナリー建設に当たっては、徹底的に節約に努め、中古の資機材をできるだけ活用し、特区の最低製造量である2キロリットル（2000リットル）の施設を総額1400万円程度で取得できたとのこと。ちなみに、ワイン製造の規模は、機械の能力よりはストック場所のスペースで決まるとの事である。また、特区免許であっても原料が地元産である限りどれだけ生産しても問題は無いが、地元以外（隣の市町村であっても）の原料を使いたい場合には一般免許に切り替える必要があるとの事。この場合の最低製造数量は、6000リットルである。

蓮見氏によれば、ワイナリーは飲み屋と一緒に、ある程度集積している方が良いとの事である。客を奪い合うと言うより、相乗効果の方が高いのだという。ワイン愛好家の心理とはそういうものだそうだ。

そういえば、すぐ隣にやはり小さなワイナリーがあった。

最後に

調査に対する報告は以上であるが、思いがけない収穫もいくつかあったので付記したい。

- ・9月25日（木）は、たまたま長野県議会の9月定例会の初日であった。約東の時刻まで少し時間があつたので、再選された阿部知事の所信表明を兼ねた招集の挨拶を聞くことが出来た。

- ・小池久長県議の計らいで、阿部知事を表敬訪問した。

- ・25日夜の懇親会では、講師の片井係長の他に、農政部農業政策課農産物マーケティング室長の中島室長（立沢出身）、農地整備課赤羽課長、小池県議を交えて、ワインの話題を含め、富士見町農業の将来の姿について大いに意見交換ができた。

- ・行き帰りのほとんどの時間を使って、ワイナリーに関する密度の高い意見交換が出来た。



以上 報告とします。 （文責 小池 勇）