

視察：総務経済常任委員

「ハケ岳はらむらワイナリー」「若宮ワイン葡萄農家」

日 時：令和5年6月13日（火）午後12時30分～午後15時40分

参加者：

議員：小倉裕子委員長、牛山吉彦副委員長、三井新成議員、渡辺葉議員、五味仙一議員
牛山基樹議長

事務局：小池昭彦事務局長

町職員：三井秀彦産業課営農推進係長

文責：牛山吉彦

ハケ岳はらむらワイナリー

日 時：令和5年6月13日（火）午後13時00分～午後14時15分

会 場：〒391-0100 長野県諏訪郡原村8926番地1

担当者：鎌倉宏吉さん（ハケ岳はらむらワイナリー ワイナリー醸造責任者）

株式会社昌栄 ワイナリー事業部

1. 概要等 <https://www.haramura-winery.com/>

建物は令和4年8月完成。コロナやウクライナ侵攻等で機材納入遅延

9月30日免許取得

10月1日稼働開始

葡萄は主に中野市や高山村などから購入し醸造（13t：内原村産1t）

赤・白・ロゼなど11,000本生産

2. 担当者経歴

群馬県出身 大手酒造メーカーで営業担当

千曲川ワインアカデミーで栽培と醸造を学ぶ

信州たかやまワイナリーに2年間研修

2022年6月醸造責任者として入社

3. 視察内容

【ワイナリー工場内部の見学】

予定時刻の13時にワイナリーに入館し、不織布キャップ&マスクを着用し、専用の長靴を履いて工場内へ。醸造責任者の鎌倉さんの説明を受けながら、まずは工場全体の概要。その後は搬入口付近にある選果機（ベルトコンベア）や破碎機などを見学。赤ワインは果皮・種子と一緒に、白ワインは圧搾して果汁のみを発酵槽（タンク）に移し発酵させるとのこと。タンクは工場真ん中のメインホールに様々なサイズのものが鎮座していたが、稼働中のものは大×1・中×3程度。（ちなみにタンクにはそれぞれ容量を記したシールが貼られているが、すべて実際に水を入れて測っているとのこと。）タンク内は13.5℃程度に維持されており、タンク表面が結露していた。赤ワインは果皮や種子を果汁と一緒に発酵させるため、発酵過程で果皮が液面より上まで浮いてくるので、カイ棒と呼ばれる器具を使って1日に2回程度液



中に沈める必要があるとのこと。一次発酵終了後に果皮などの不要物を取り除いた後も、酸化を防ぐため密閉型のタンクに入れ替えるなど、手間をかけた作業工程が窺えた。



その後、入り口付近にある樽保管室へ。20 個ほどの樽が整然と並んでおり、木樽で熟成させると（ウイスキーなどと同様に）ワインの味わいや香りがより複雑になるらしい。木樽で熟成中は、ワインが樽材の接合部からわずかつつ蒸発し目減りするため、液面上部に空気の層が生じて酸化してしまい、それを防ぐために何度も補酒をして空気の層をつくらないように努めているとのこと。



最後は、瓶詰めや箱詰め等を行う奥の部屋へ。
 ワインを瓶に詰める⇒コルクで蓋をして包装する⇒ラベルを貼る、すべての工程は機械が備えてあり、箱詰めまで一貫して行えるようになっていた。



【ワイナリー工場に隣接するミニトマトハウスの見学】

グループ会社きよみず農園が運営するトマトハウスも視察。ポットのみで育成させ、脇芽は取るが摘芯せずに枝上部をレール付きの紐で吊るして成長に従って斜めに育てる農法を採用。効果としてトマトの収穫作業が常に腰から胸の位置で行える。水や養分などは機械管理されているとはいえ、果実がたわわに実っている姿を目の当たりにすると、ポットのみで土で育てていることに驚かされた。

向かいの直売所で新鮮なトマトやトマトジュースなどを販売しており、皆嬉しそうに購入していた。（もちろんワインも）



4. 学びと感想

➤ 法人としての先行投資

「ワイン用ぶどう栽培を始めて安定的な収穫が見込めるようになってから、ぶどう畑の周辺にワイナリーを建設」というイメージが一般的だが、個人経営と違いワイナリーを億単位で先行投資し、当面は近隣から原材料を購入しノウハウと経営を安定させ、自前のぶどうが安定収穫できる頃に名実ともに“地元原村のワイナリー”に成長させる。法人ならではの事業多角化の成せる技だと感心した。自前のぶどう畑は中央道原 PA 付近のみかと思いきや、ワイナリーから北西に少し離れた広大な畑にぶどう棚が整然と並んでいた。

➤ 耕作放棄地の有効利用の救世主になるか

「水田活用の直接支払交付金」の今後の動向によっては、増加すると思われる耕作放棄地の有効活用に対し一定の効果をあげられる事業であり、事業化にあたり民間への公的支援をどのように設計していくかが課題となろう。

若宮ワインぶどう農家

日時：令和5年6月13日（火）午後14時30分～午後15時20分

会場：〒399-0211 富士見町富士見（若宮）

担当者：佐藤吉司さん

1. 担当者経歴

元ワインライター、編集者

2019年 山梨県立農業大学校にて修業

2018年、2021年に渡米して栽培と醸造を学ぶ

2022年 山梨大学にてワイン科学士号取得

入笠山麓の土地柄に惚れ込み、東京から移住

2. 視察内容

【フランスの産地に似た土壌】

富士見町の土質は、糸静線（フォッサマグナ：国道20号線上）を境に、入笠山麓は海の地質、八ヶ岳山麓は火山の地質。ぶどうにとって必要なカルシウムを豊富に含む「海の地質」の入笠山側はワイン用ぶどうの栽培に適しているとのこと。さらに、朝から夕方まで均等に陽が当たる南向き斜面の地形に加え、標高1000mの高原の気候から、昼夜の寒暖差が大きい。そのためぶどうは高い糖度を得ながら、重要な酸度を保持しやすい。富士見の西山地区はワイン用ぶどうの一大産地であるフランスの産地に気候・土壌とも似ており、この地に惚れ込んだとのこと。



【ヨーロッパの栽培法を採用】

畝間や株間を通常よりも狭くしているのもヨーロッパ式とのこと。支柱や横支柱の高さが低くしているのは、葉が茂ることで日陰になるのを防いだり、作業をしやすくするための様々な工夫が垣間見れ、その行動一つ一つが確かな知識や理論に基づいた揺るぎないものであると納得させられた。

ぶどうの苗は3～5年経過しており、今季以降は安定的な収穫が見込める段階になっているとのこと。

【ワイナリー建設構想】

周辺の耕作放棄地をワイン用ぶどう畑として活用する構想と同時に、ワイナリー建設も（もちろん）検討しており、常に前を向いている姿勢が窺えた。当栽培地で収穫したぶどうは、山梨県のワイナリーで委託醸造を始めており、世界のワイン事情を知る佐藤氏の今後の活躍に目が離せないと感じた。

3. 学びと感想

➤ 富士見におけるぶどう事業展開

西山地区はワイン用ぶどう栽培に適しているとのことだが、八ヶ岳側も食用ぶどうの栽培に適しているとも言われ、富士見におけるぶどう事業のポテンシャルを実感した。

(八ヶ岳はらむらワイナリーでも指摘したが)「水田活用の直接支払交付金」の見直しが行われており、今後の展開次第では耕作放棄地が増える可能性があり、その有効活用として一定の効果をあげられる事業であろう。

佐藤氏の知識・経験、そして成功事例などが富士見町に広がることを期待したい。



以 上