

地域に愛されるワイナリー、地域に愛されるワイン造り ～かわうちワイン株式会社の取り組み～

東日本大震災からの復興は、国による「第2期復興・創生期間」が2021年度からスタートしており、復興まちづくり等、ソフト面の取り組みも、さらに前に進められている段階にあります。

このような中、本誌では震災以降、復興に向けた地域再生や起業・新規事業立ち上げ等に取り組んできた企業やNPO、地域団体等の方々の現在、そして今後の展望等を紹介しております。

3回目となる今回は、福島県双葉郡川内村で醸造用ブドウ栽培とワイナリー事業に取り組んでいる「かわうちワイン株式会社」を訪ね、お話を伺いました。

東日本大震災以降、福島県では各地でワイン造りの取り組みが始まりました。当センターが2015年度に実施した助成制度である「福島復興に関するプロジェクト支援事業」においては、4つのプロジェクトが支援先に選定され、そのうちの一つが「福島県浜通りにおける醸造用葡萄栽培とワイン醸造に関する人材育成の仕組みの検討」でした。

2023年3月9日、当センター事務局では、このプロジェクトにも参加された北村秀哉さんが業務執行取締役として経営に携わる「かわうち

ワイン株式会社」(以下、かわうちワイン)を訪ね、同社の取り組みなどとともに、「ふくしまワイン広域連携協議会」や「テロワージュふくしま」実行委員会についてお話をお聞きしました。

かわうちワインの概要

当日は、北村さんと遠藤一美さん(かわうちワイン・総括マネージャー)から、かわうちワインの概要、現在の取り組みと将来展望などについて説明をしていただきました。



北村秀哉さん

かわうちワイン株式会社の概要	
本社所在地	福島県双葉郡川内村 大字上川内字大平2-1
代表者	代表取締役 猪狩 貢 氏
資本金	7,500千円
設立	2017年8月1日
運営体制	取締役5名、監査役1名、 派遣1名(川内村)、 地域おこし協力隊3名で運営
主な事業内容	ワイン用ブドウの栽培、ワインの製造販売 事業等
HP	https://kawauchi-wine.com

(かわうちワイン株式会社提供資料より)

かわうちワインの経営理念は「地域に愛されるワイナリー、地域に愛されるワイン作り」です。代表取締役は、川内村の副村長だった猪狩貢さんが務めていらっしゃいます。2017年に村主導で設立された会社で、資本金750万円のうち6割以上が川内村から出資されています。遠藤さんも川内村から出向されているそうです。



遠藤一美さん

ワイン事業の状況

かわうちワインが2021年に醸造して2022年から販売したワインは約1万本ですが、ほぼ完売の状況です。村内の取扱店でも2,000本以上売れ、地元でも認知され、根づいてきています。既に福島県浜通り地方や首都圏のレストランで取り扱っているところもあり、いただいたご縁を大切にしながら、徐々に販路拡大を進めています。

かわうちワインの事業は復興創生という面も持っています。震災前はワイン用のブドウ栽培など考えもしなかったそうですが、新たな農業、新たな産業を目指して村が復興創生に向かっていくところに、北村さんたちからワイン用ブドウ栽培とワイン作りへの挑戦が提案されました。この提案があったとき、遠藤さんは川内村

役場の農政係に在籍されており、そのときからワイン事業に携わっていらっしゃいます。遠藤さんによれば、実際にやってみると苦勞も多いけれど、やってよかったと感じているそうです。

2022年の9月からは他社から購入したブドウ7.7トン、10月中旬以降は自社で栽培したブドウ約5トンの醸造を開始しました。

かわうちワインのワイン作り

2016年、かわうちワインが最初に植えたブドウの苗木は2,000本。品種については、「ここに合うブドウはこれだ！」と決めていたわけではありませんでした。白ワインも赤ワインも造れるのではないかと考え、シャルドネやメルローを多くしながらも、カベルネ・ソーヴィニヨン、カベルネ・フラン、ピノ・ノワール、ソーヴィニヨン・ブランなども栽培することにしたそうです。

現在の主力品種としては、赤はメルローが一番多く、次がカベルネ・ソーヴィニヨン。白はシャルドネが中心です。ヨーロッパでも北部の産地のブドウのほうが、川内村の畑の雰囲気合っていると考え、ピノ・グリやゲヴェルツトラミネールという、フランスではアルザス地方などで栽培されている品種を植えています。

どのような品種が川内村に合っているのかは、ワインにしてみても徐々に決めていくそうです。かわうちワインはブドウを植えてからまだ



かわうちワインのブドウ畑

6～7年。ワイナリーとしてはファーストヴィンテージが初めて出たところです。「これから落ち着いてゆっくり考えながらやっていこう」と、関係者で話しているところです。

かわうちワインには、2つのシリーズがあります。一つが「ヴィラージュ」。川内村産のブドウでつくったものです。ラベルには、村の木であるモミ、村の鳥であるウグイス、村の花であるサラサドウダンが描かれています。

もう一つが「リベル」。こちらは、村外のブドウを使用して作るシリーズです。リベルはオランダ語で「トンボ」という意味です。風に乗ってやってくる「トンボ」で、村の外からやってきた人やモノを表現しているそうです。ラベルには、村の山の稜線が描かれています。



ヴィラージュ (左)とリベル (右)

発売してから、ほぼ半年で両シリーズとも完売の状態となりました。北村さんは「ファーストヴィンテージということで、ご祝儀で売れた面もあったと思います。それに甘んじることなく、おいしいワインをつくらないといけない」と語りました。

かわうちワインの当面の目標

かわうちワインでは基本的な考え方として、地元の方に愛されることももちろんですが、「自社ブドウ、つまり川内村で育ったブドウ、この

地域らしいブドウでつくったワインを売っていく」、「頑張って品質を上げ、復興だけではなく、おいしいから、かわうちワインを買おうというファンを増やす」ことを目指しています。

また、徐々に生産量を上げ、日本ワインコンクールへ出品して受賞することを目標とし、その準備も進めているそうです。

ワイン造りの技術向上

おいしいワインを造るためには、技術を向上させる努力は欠かせません。しかし、ワイン産業が成熟していない日本は、長い歴史を持つヨーロッパのワイン産業と裾野の広さが全く違います。その一例が「エノログ」です。「エノログ」は、ブドウの栽培からワインの醸造まで一貫した知識と経験を持つワインの技術者で、フランスでは国家資格です。日本には、そうした国家資格がありません。

ワイン醸造の技術や品質を上げていくためには、ワイナリーの技術者が経験し、身体で覚えていたことを、なぜそうなるのか理論的に理解する必要があります。日本ではワインについてブドウ栽培から醸造まで、体系的に勉強できるコースがなく、唯一、山梨大学にワイン・フロンティアリーダー養成プログラムがあるだけです。

ちなみに福島県は、日本酒の全国新酒鑑評会において、金賞受賞数で史上初の9回連続日本一となりました。これには酒造りに科学を取り入れ、若き造り手に酒造りのいろはを教える「清酒アカデミー」の存在と、福島県の職員だった鈴木賢二さんが福島県ハイテクプラザで「おいしい日本酒のつくり方」を体系的にまとめたことが大きく貢献しています。杜氏さんが門外不出としてきたことを若い人が勉強しあい、優

れた醸造技術が全体にいきわたることによって酒質の底上げにつながったとされています。

北村さんは「ふくしまワイン広域連携協議会」の事務局長も務めていらっしゃいます。北村さんは福島県内のワイン関係者が個々に同じような問題に悩むのではなく、広域に連携しながら一緒に技術を磨いていったらよいのではないかと考えました。山梨大学、福島大学、ふくしまワイン広域連携協議会の三者で連携し、ワイン・フロンティアリーダー養成プログラムが福島でもオンラインで受講できるようにしたそうです。新型コロナの影響によってプログラムの講座そのものが休講になったこともあり、休止していたそうですが、再開に向けて動き出したいと考えています。

テロワージュふくしま

北村さんはもう一つ、「テロワージュふくしま」実行委員会の委員長という顔も持っています。「テロワージュ」とは、フランス語のテロワール (Terroir; 気候風土と人の営み) とマリアージュ (Mariage; 食とお酒のペアリング) をかけあわせた造語で、秋保ワイナリー (仙台市) の毛利親房さんが提唱したものです。東北地方で食のツーリズムを形成しようという毛利さんの呼びかけに賛同し、福島県でも2019年から本格的に活動を開始しています。

ワインは食中酒ですので、北村さんはその土地の料理と合わせておいしく召し上がっていただくために、イベントなどの機会を積極的につくっていかうとも考えています。川内村では、名産になっているイワナの他、きのこやそばも採れ、そば粉のガレットは白ワインと合います。

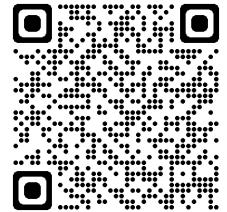
「テロワージュふくしま」では、地元のものをきちんと提供している宿や料理店にスポットを

当てて紹介しています。北村さんは「地方は食とお酒の生産地。食材やお酒の生産者と料理人の距離が近いことが魅力。テロワージュに参加しているお店は、良質な地元食材を使った美味しい料理を味わえるお店ばかりです。ぜひ実際に福島に来て、味わっていただきたい」と語ります。「テロワージュふくしま」に参加している料理店等には、実行委員会のメンバーが一軒一軒訪ねてお店の内容をきちんと確認をされているとのこと。



都内のイベントで提供した福島県産の食材を使った料理

「テロワージュふくしま」の
HPはこちら→



結びにかえて

今回お話を聞かせていただいた北村さんと遠藤さんからは、東日本大震災による被害からの復興・再生に向けた想いととも、生産者としての誇りとチャレンジ精神が伝わってきました。福島でワイン造りを学んだ人が地元産のブドウで醸したワインを、より多くの人を楽しめるよう、これからも応援していきたいと思えます。

[文責:企画総務部 國井(取材当時)]