

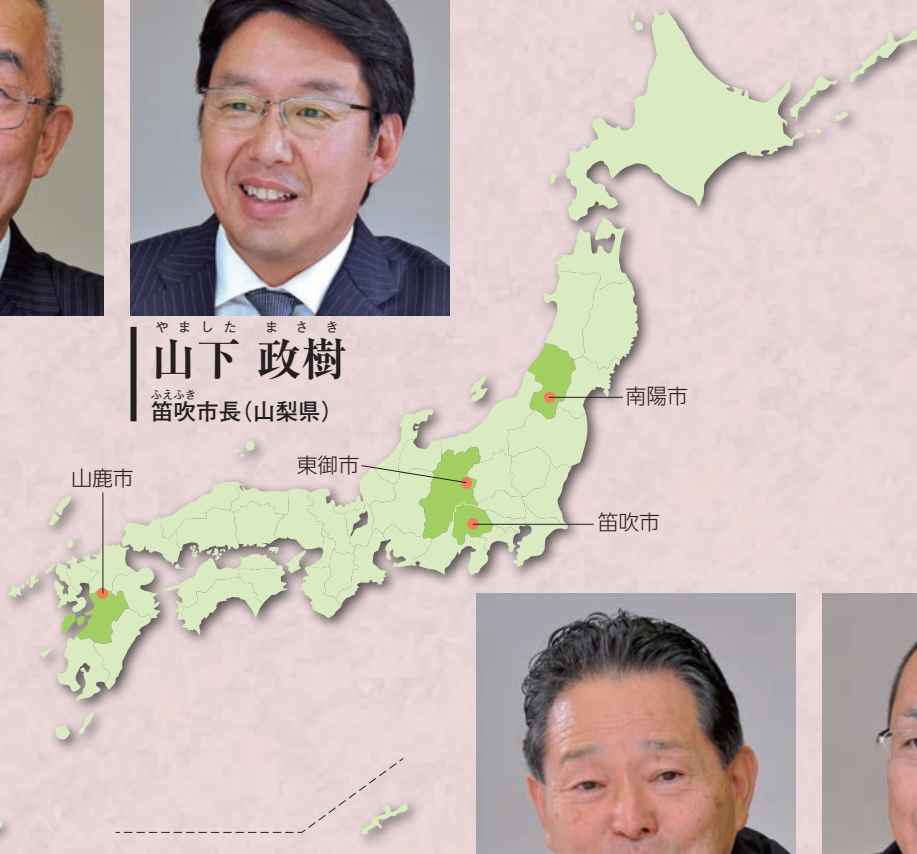
地元産ワインで地域おこし



なかしま けんせい
中嶋 憲正
やまが 山鹿市長(熊本県)



やました まさき
山下 政樹
ふえふき 笛吹市長(山梨県)



はなおか としお
花岡 利夫
とうみ 東御市長(長野県)



しらいわ たかお
白岩 孝夫
なんよう 南陽市長(山形県)

司会・コーディネーター

ほそかわ たまお
細川 珠生

政治ジャーナリスト

国際的なワインコンクールでも高い評価を得るなど、国内外の愛好家たちに人気がある「日本ワイン」。栽培から生産、販売まですべて市内で行う6次産業による経済・雇用効果はもとより、地域ブランドとしての定着、ワインツーリズムによる観光振興など、さまざまな効果が期待されています。

座談会ではワインを地域振興に活用する白岩・南陽市長、花岡・東御市長、山下・笛吹市長、中嶋・山鹿市長にお集まりいただき、それぞれのワインの特徴、効果的な支援のあり方、まちづくりへの活用などについて、幅広くお話しいただきました。

(本文中の役職名・敬称は一部省略しています)



白岩 孝夫
南陽市長(山形県)

「おいしいワインをつくりたい」という作り手のモチベーションを、行政としてできるだけ応援していきたいです。

ワインを柱に地域振興を推進

細川 ワイン産業は欧米では長い歴史と伝統を誇っていますが、近年は日本の各地でも、ワインの製造が盛んに行われるようになり、まちづくりへの活用も進んでいます。私もワインは大好きですから、皆さんからお話をお聞きすることを楽しみにしてまいりました。奇しくも本

日、この座談会が開かれている11月16日はボロジョレー・ヌヴォーの解禁日。その意味でも、「地元産ワインで地域おこし」は、本日の座談会にぴったりのテーマだと思えます。

まずはそれぞれの地域で製造されているワインの特色、取り組まれているワイン振興の内容についてお聞かせいただきたいと思えます。

白岩 南陽市のブドウ栽培の歴史は古く、その始まりは今からおおよそ370年前の江戸時代までさかのぼるといわれています。ワインの製造についても東北地方では最も早い、明治25年から行われてきました。特に戦時中は、軍需用品としても需要があった酒石酸が製造の過程で取れたことから、この地域では国策としてワイン製造が奨励されました。当時、市内には、ワイン醸造の免許を持つワイナリーが60軒以上もあったといわれています。

このような特徴を持つ南陽市ですが、近年、市内のブドウの栽培面積は減少の一途をたどり、平成27年時点では、ピーク時の4割程度にまで落ち込む状況となっています。市内のブドウ畑は急傾斜地が多いため、機械化が困難であることに加え、生産者の高齢化も進行した結果、離農者が増え、耕作放棄地が拡大しているのです。

南陽市では、この課題解決に向けて、ブドウ生産の担い手を増やそうと、取り組みを本格化させています。その一つが、ワイン特区の申請です。これが国から認定を受け、酒税法が定める最低生産量の緩和が認められたことを契機に、市内では今年、約80年ぶりにワイナリーが新設されました。

さらに、今年から地方創生の一環として「耕

作放棄地バンクを活用した醸造用ぶどう栽培プロジェクト」も開始。関係機関と連携して、農地貸借のマッチングや栽培技術の継承、農地や施設の整備補助などを進めていきます。

花岡 今こそ東御市はワイン製造の産地として知られるようになりましたが、そのきっかけをつくったのがエッセイストの玉村豊男さんです。平成3年に市内に移住された玉村さんは、「自分でつくったブドウでワインを飲みたい」と、翌年から荒廃した桑畑が広がる標高850mの農地で、ワイン用ブドウを定植しました。当初は「ワイン用ブドウなんかできるわけがない」との声も上がる中、試行錯誤を繰り返しながら、平成15年に醸造免許を取得し、醸造を本格化させたのです。元来、東御市はブドウの栽培に適した自然条件を備えていたこともあり、今や国産ワインコンクールで連続受賞するほか、洞爺湖・伊勢志摩サミットのランチ・デイ



インターンシップの一環で、市内のブドウ畑で農作業を体験する大学生(南陽市)

玉村豊男さんの尽力で、
日本を代表するワイン産地に。
ブドウ栽培の拡大により、
荒廃農地の復旧も
進んでいます。



花岡 利夫
東御市長(長野県)

ナーの場で供されるなど、国内外から高い評価を受けるまでになりました。

やがて、玉村さんの社会的な影響力に加え、小規模ワイナリーの開業を可能にする「とうみ Sunライズワインリキユール特区」の認定、長野県による手厚い補助制度の創設なども重なり、ワイナリーの運営や、新規就農を志す人々が、市内に移り住むようになりました。これにより、ワイン用ブドウの栽培が拡大するとともに、

に、市の大きな課題だった、荒廃農地の復旧も急ピッチで進むなど、大きな成果が上がっています。そうした中、東御市としても、現在、約33haの荒廃農地をワイン用ブドウ畑の生産団地として整備する事業を進めています。

さらに、平成27年に新たに「千曲川ワインバレー(東地区)特区」が認定されたことで、これまで東御市に限定されていた特区のエリアが近隣8市町村にまで拡大しました。これにより、ワインを核とした地域振興を、より広域的に進めていくための環境が整いました。

山下 笛吹市、甲州市、山梨市からなる峡東地域は、モモやブドウ、柿などの果樹栽培が盛んであることに加え、日本を代表するワイン産地でもあります。近年は、甲州種ブドウを原料につくられた甲州ワインの評価も上昇し、国際的なワインコンクールでも多数の受賞を重ねています。

笛吹市のワイナリーは、家族経営で営む、規模が小さな形態が一般的ですが、圧倒的な実力と知名度を誇る名産地・勝沼(甲州市)の取り組みを見習いながら、それぞれ質の高いワインの製造に向けて、努力しているところです。

そうした中、笛吹市としてもさまざまな機会を通じて、地元産ワインのPRに力を尽くしています。市内の石和温泉駅内にある観光案内所内にも、全国で初めてワインサーバーを設置したのもその一つです。市内10社のワイナリーで造られたワインを有料で試飲できるサービスで、観光客を含め多くの人に、気軽に笛吹市産のワインを楽しんでもらっています。

また、山梨県では、ブドウ品種の「甲州」と「マスカット・ベリーA」で造られた新酒ワ



市内に広がるブドウ畑(東御市)

インを独自に「山梨ヌーボー」と命名し、毎年11月3日に解禁することになっています。笛吹市ではこれに合わせて、日付けが変わった瞬間に新酒ワインの栓を抜き、みんなで乾杯する「ヌーボーde乾杯!カウントダウン」というイベントを行っています。私が観光協会会長を務めていた時代に始めたものですが、今ではすっかり地域の恒例行事になりました。

中嶋 山梨市は1市4町が合併した都市ですが、その中で近年、人気のワイン産地として注目されているのが旧菊鹿町です。基幹産業である農業を核とした活性化策を検討する中で、同町ではまちの新たな特産品としてワインに着目しました。そして、平成10年からワイン用ブドウの試験栽培に着手し、以来、熊本市のワイナリー「熊本ワイン株式会社」に出荷しています。

また、産地としての歴史は浅いものの、菊鹿産ワインの品質は極めて高く、平成16年から毎

年のように国産ワインコンクールで受賞しているほか、平成21年にはアジア最大の国際ワインコンクール「ジャパン・ワイン チャレンジ 2009」で最優秀賞(白ワイン部門)を受賞しました。

ただし、国際的な評価の高まりを受けて、その知名度は急上昇したとはいえ、ブドウの栽培面積が少なく、供給が追いつかない状態が続いていました。これが希少価値を生んで、人気に拍車をかけた面もありますが、品薄状態が続けば、せっかくの人気も広がりやを欠いてしまいます。

そこで、山鹿市では国・県の支援も受けながら、ブドウの生産拡大を図ってきました。その結果、当初は4戸で始められたブドウ栽培も、現在では30戸を超えるまでになりました。また、栽培面積に関しても、当初の3haから現在ではその3倍を超えるおよそ9.5haにまで拡大させることができました。



駅中施設に設置されたワインサーバー(笛吹市)

来年の秋には、待望のワイナリーを市内に初めて新設します。これを起爆剤として、農業振興にとどまらず、観光振興や地域の雇用確保などにも結びつけていきたいと考えています。

高品質なブドウを 安定的に供給するために

細川 最近では日本産のワインの品質も飛躍的に

ワインや果実、農村景観など、
峡東地域に集積する独自の
資源をミックスさせながら、
観光の強化を目指しています。



山下 政樹
笛吹市長(山梨県)

上がり、国際的な評価も高まっています。また、国内においても、肩ひじ張らず、気軽にワインを楽しむ人も増えてきました。こうした追い風の状況の中で、今ワイン産地ではどのようなことが求められているのか、お聞かせください。
花岡 おっしゃる通り、近年はブドウの栽培技術やワインの醸造技術が向上したことに加え、あっさりした特有の飲み口が国際的に見直されたこともあり、日本のワインのブランド力は上がっています。さらに、今やわが国は第三次ワインブームともいわれています。もはやブームを超えて、すっかり日本の食生活の中で定着した感さえ覚えます。

こうした状況を受け、海外から輸入したブドウや濃縮果汁を含む「国産ワイン」と差別化する形で、国産のブドウ100%を原料とし、国内で製造されるワインを「日本ワイン」と表示するルールが新たに確立されることになりました。日本の地元産ワインが注目される中で、各産地ではますます原料となるワイン用ブドウの生産増が求められる時代になりました。

白岩 残念ながら、南陽市ではワイン用ブドウの生産が市内でなかなか伸びていません。その背景に、ワイン用ブドウは生食用に比べて価格が安く、栽培への意欲がわきにくい面もあると思います。さらに、市内のワイナリーも、なるべく安価で市場に出したいと、ワイン原料ブドウをできるだけ安く仕入れようとする傾向も見られます。

品質を守りながら安定した生産態勢をいかにつくるかが大きな課題です。十分に手間暇をかけて、それに見合った価格を設定するなど、作り手側の意識の転換も必要になってく

国内外からの
評価が高まるにつれて、
市民の間にも、
菊鹿産ワインに対する
誇りが生まれています。



中嶋 憲正
山鹿市長(熊本県)

るでしょう。

山下 そうした傾向は笛吹市でも見られますが、ワインの質は価格に比例するというところを、消費者も十分に理解しています。家で楽しむ場合には安価なもので満足されても、レストランで食事をするときなどは、多少値が張っても、おいしいワインを求める人は多いと思います。

白岩 商品のバリエーションを豊かにすることも必要ですね。



山鹿市が誇る菊鹿産ワイン(山鹿市)

栽培技術の向上に向けた仕組みづくり

中嶋 質の高いワインづくりのためには、栽培技術の向上や、その技術を継承していく仕組みづくりが欠かせません。旧菊鹿町は昼夜の寒暖差の大きさ、水はけの良さなど、天候や土壌に恵まれた面もありますが、一方で降水量が多いというハンディキャップも抱えていました。その弱点をこれまで積み上げてきた独自の栽培法で克服してきた歴史があります。今でも新規に参入された生産者に対しては、ワイナリーの責任者が指導役を担っているほか、市としても県外のブドウ栽培の専門家を講師に据えた講習会の開催に助成するなどしています。

花岡 東御市では、わが地域のワイン製造のパイオニア役である玉村さんが中心となって、ブドウ栽培やワイン醸造の方法、さらにはワイナリーの起業と経営について実践的に学ぶことができる「千曲川ワインアカデミー」を平成27年に開講しました。栽培技術の底上げにもつながると期待しています。

山下 ブドウの栽培方法に関しては、笛吹市で

は高い位置での作業が必要になる「棚栽培」を採用する生産者が主流となっておりですが、最近では作業が比較的楽にできる「垣根栽培」へと移行する生産者も出てきました。生産者の高齢化対策という点から、効率的なブドウ栽培のあり方を検討することも重要でしょう。

白岩 加えて、ワイン産地として成長するためには、「おいしいワインをつくりたい」という作り手のモチベーションも大切になってくると思います。今年市内に開業したワイナリーの経営者は、東京都内の有名なイタリア料理店のオーナーです。自分でつくったワインを自分の店で提供したいという強い思いで協力を募り、熱心にワイン製造に取り組まれています。

中嶋 ワインコンクールで受賞を重ねるにつれて、山鹿市では関係者だけでなく、一般の市民の間にも、菊鹿産ワインに対する誇りが生まれています。だからこそ、作り手も高い品質を保つ努力を怠りません。

その象徴が、糖度が高くなる夜に収穫したブドウでつくる「菊鹿ナイトハーベスト」です。海外でも高い評価を受ける人気の商品ですが、糖度が基準を下回る年は、あえて市場に出さない、厳しい方針を立てています。ちなみに、このナイトハーベスト収穫には、「自分たちもワインづくりに携わりたい」と100名ほどの市民がボランティアとして自主的に参加しています。

産地に求められる効果的な支援のあり方

細川 ワイン用ブドウの生産の拡大を図るため

には、支援策の充実も必要になると思います。効果的な支援のあり方について、各市長の考えをお話してください。

花岡 ワインづくりで一番大変なのは初収穫までの数年間は無収入が続くことにあります。これが新規参入を阻む大きな要因です。そこで、長野県では、いくつかの条件を満たす必要がありますが、研修を受ける新規参入者に支援を行う制度を設けています。ほかにも、荒廃農地の再生作業の経費に対する補助や苗木購入に対する補助など、市独自の支援も充実させています。

中嶋 山鹿市でも国・県の支援を受けながら、ワイン用ブドウ栽培の初期投資への補助を半額から3分の2に拡充する事業も進めたところ、ブドウの増産につながりました。

白岩 南陽市では「耕作放棄地バンクを活用した醸造用ブドウ栽培プロジェクト」の一環で、支援を受けた人と、その趣旨に賛同し、応援したいと考えている人を結びつける「支援募集プロジェクト」を始めたところです。

山下 ワイン用ブドウに関しては、生食用の農産物に比べて、農水省の補助や支援メニューが



細川 珠生
政治ジャーナリスト

十分でないのが実態です。効果的な支援を実施しようと思えば、自治体が独自に支援制度を設ける必要があります。これだけ日本ワインが目ざれているのですから、国にはさらに手厚い支援を望みたいと思います。

ワインの活性化効果を多方面に活用

細川 ワイン産業の持つ魅力や活性化効果を、観光や商工業など、ほかの分野へ広く波及させることも必要だと思いますが、いかがでしょうか。

花岡 千曲川の両岸には、それぞれ個性的なワイナリーも増えてきました。「千曲川ワインバレー(東地区)特区」の8市町村が一体となって、ワイナリー巡り、収穫体験、生産者との交流、ワインに合う食事の提供など、独自のワインツーリズムを通じて、交流人口の増加につながっていききたいと思います。

山下 甲州市、山梨市を交えた峡東地域には、ワインや果実、農村景観など、独自の観光資源が集積しています。そうした資源をうまくミックスさせながら、ワイナリーゾト地として、滞在型の周遊観光の強化を目指しています。

中嶋 来年秋のワイナリー開業を契機に、新たな観光ルートの創設、まちなかへの回遊などを進めることによって、観光入込客数500万人、宿泊客数50万人の達成を目指しています。ぜひ、笛吹市が実施されているワインサーバーの設置も検討してみたいと思います。

白岩 ワイン産業は付加価値が高いだけでなく、すそ野が広い産業です。そのことを市民や関係者と広く共有し、地域を挙げて活性化に取り組んでいきたいですね。



細川 質の高いワインの製造に向けて、各都市ではワイン用ブドウの安定供給、新規参入者やワイナリーへの手厚い支援、栽培技術の継承など、懸命に努力されていることがよく分かりました。さらに経済の活性化につなげていくための目標や抱負もお聞きすることができました。ぜひ、これからも関係者と力を合わせながら、ワインをまちづくりの核に位置づけ、世界に通用するワイン産地として大いに成長を遂げていただきたいと思います。本日はありがとうございました。

(平成29年11月16日、全国都市会館にて開催)

本コーナーは隔月掲載となります。次回は3月号に掲載予定です。