



9月27日
安達太良山を望む高台にあるブドウ畑で、
晴天の下、ブドウの収穫が行われました

年々増え続ける耕作放棄地。
過疎化や少子化、また若者の
農業離れによる後継者不足。

全国的にも深刻化しているこ
れらの問題に対し、ブドウを
育て、ワインを造り、問題解
消に取り組んでいる皆さんが
います。

果実酒製造・販売会社「ふく
しま農家の夢ワイン」(以下
「夢ワイン」と記載)

ブドウに地域活性化という
『夢』を込めた夢ワインの取り
組みを紹介します。

ブドウに夢を込めて

夢ワインは、東和地域で果
実酒の醸造を行っています。

2年前、震災直後に植えた
ブドウがようやく実を結びま
した。

そのブドウを今年の9月末
に収穫し、早速ワインへの加
工を開始しました。

加工を始めてから2カ月余
り、いよいよワインの醸造も
最終段階に入り、『夢』であっ
たワインの完成が間近に迫っ
ています。

特集 元気な地域づくり

ふくしま農家の夢ワイン

〜一房に掛けた思い 一滴に込めた夢〜

夢への礎その1

農地の利用・農地の再生

全国では、約40万ha(※1)の農地が耕作放棄地となっています。耕作することをやめてしまいう年月が経過し荒れた農地を元に戻すことは、容易なことではありません。

夢ワインでは、耕作放棄地にブドウ(ヤマ・ソービニオン)を栽培することで、農地を再生する取り組みを行っています。今後耕作放棄地となりそうな畑にもブドウを栽培しています。

また、東和地域ではタバコの栽培が激減していることから、タバコの代替作物としてブドウの苗を植える試みも行っています。



ふくしま農家の夢ワイン
関 元弘さん

ヤマ・ソービニオン(※2)は、野山に自生しているヤマブドウの交雑のため病害虫にも強く、それ程手間を掛けずに育てることができる品種だと思えます。うまく育てれば無農薬でも育てることができ、初めて栽培するには適した品種

と考え選びました。また、ワイン用品種のカベルネ・ソービニオンとの交配でもあるため、味もしつかりしています。出来上がってくるワインがどのような味になるか今から楽しみます。



今回、9月に収穫が行われたブドウ畑(右写真)も、耕作放棄地を再び耕し、ブドウの苗を植えることで畑としてよみがえらせたものです。

夢ワインの歩み

気の合う仲間と活動を始め

平成23年11月

東和果実酒研究会を結成

平成24年3月

東和ワイン特区認定

平成24年9月

ふくしま農家の夢ワイン
設立

平成25年

3月
製造免許取得

5月

地元特産のリンゴを使った
シードル造りを開始

7月

シードルが完成

9月

平成23年に植えたブドウ
を収穫

10月

収穫したブドウを使った
ワイン造りを開始

12月

念願のワイン完成(予定)

※1 2010年世界農林業センサスデータ

※2 ブドウの品種、ヤマブドウとワイン用品種を交配したブドウ

夢への礎その2

今ある資源を利用する

夢ワインの活動拠点となっている施設は、旧共同稚蚕飼育所を改装したものです。その大部分を会員自らの手で修繕・改装しました。

以前は多くの養蚕農家に利用されていた施設でしたが、養蚕業の衰退とともに施設の利用もなくなっていました。今その施設に新たな灯がともされています。



グリーンシードル

7月末に果実酒の第1号「シードル(※3)」が完成しました。このシードルは羽山山麓で栽培されている「羽山リング」を使用し醸造されました。

夢ワインでは、ブドウのワイン造りだけではなく地元の特産品を生かした果実酒造りにも取り組んでいます。

9月には羽山の青リングを使った「グリーンシードル」も完成。こちらはリングを間引きする際の青リングを使用しています。無駄を無くすことを考え試作的に造られたそうですが、味の評判も良く製品化の運びとなりました。



また、遊休桑園になる桑の実を使った果実酒の研究も進められています。

夢への礎その3

人材を活用する

3ページでも触れたように、ヤマ・ソービニオンは、それ程手間を掛けずに栽培ができる品種です。

病害虫の防除が必要で手間の掛かる野菜等の栽培は負担になり、農業をやめてしまおうとしている高齢者でも楽しみながら栽培することができるとは期待されています。

9月に行われたブドウの収穫は、地元の皆さんの他にも、県外の大学生などが参加し行われました。



収穫当日、休憩の時には手作りのスイーツを食べながら収穫を喜び合い、昼には地元の野菜をふんだんに使ったカレーライスを食べながら、ワイン談議に花を咲かせていました。

パソコンを通して収穫のことを知り、参加した方もいました。パソコンなどを活用した人材集めや人材発掘も、これからの農業に必要不可欠な事なのかもしれません。

※3 リングを発酵させて造るアルコール飲料

幾多の困難を乗り越えて

さまざまな困難を乗り越えて、夏には待望のシードルが完成し、現在ブドウのワインの完成まであと一歩のところまでたどり着いた夢ワイン。

ここまでの道のりで一番の困難は、やはり東日本大震災と東京電力福島第一原子力発電所の事故でした。

県産農作物全体が風評被害

にさらされる中、「この地で新しくつくり出そうとしているものが果たして受け入れられるのか」との不安は大きかったものの、今だからこそ地域に活気を取り戻したいとの情熱でワイン造りを続け、今にいたっています。



ふくしま農家の夢ワイン
社長 齋藤 誠治さん

互いに支え合ってきた仲間、ここまで来るのに力を貸してくださった皆さんに心から感謝しています。

最初は、本当に夢のような話からのスタートでしたが、何とかここまで来ることができました。

シードルは満足のいく味に仕上げることができました。ワインもおいしい味になると確信しています。

多くの方に、地元で栽培した果実を使い、地元で加工した果実酒を味わってほしいですね。



▲ワイン(シードル)のラベルや箱に印刷されている夢ワインのマーク

色鮮やかな5色のブドウが描かれています。

このマークは12月に開催される「木幡の幡祭り」で担がれる“五反幡”をモチーフにデザインされています。

地域のシンボルである“幡祭り”をマークに取り入れることで、郷土愛のこころがワインやシードルに込められています。

広がる夢

夢ワインでは、果実酒を造ることだけでなく、出来上がった果実酒を使った世代間の交流や地域間交流も目指しています。

「ブドウ棚の下で交流会を開催し、ブドウをつまみながらワインを飲むのなんかいいね。」といった意見ができれば、「昼間は農作業体験、夜は果実酒を飲んで交流会なんてどうだろう。」といった意見もでてくる。齋藤さんも「休耕田にワインに合う農作物の作付けをしたらどうだろうか。」と、夢ワインの皆さんのアイデアは尽きません。

「シードルやワインの完成は一つの目標ではありましたが、ゴールではありません。よりおいしいものを造っていくことが今後の目標であり、ワインを使ってこの地域を元気にしていくことが最大の目標です。」と齋藤さんは語ってくれました。

夢ワインの皆さんの「夢」は、果てしなく広がっていきます。