

# 技アリ!

いわての仕事録



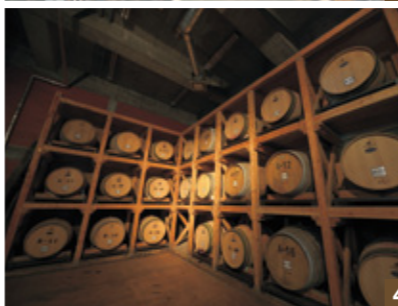
1



2



3



4



5



6



7



8

1 生産するワインは年間約222キロリットル、瓶に換算して30万本にのぼる。売店奥にあるセラーではおよそ1年をかけてワインを熟成。テイスティングは木樽の中で蒸発した分のワインを補充する作業に合わせ行われる。

2 醸造所は白樺林とツツジのコントラストが美しい自然の中に立地。広大な敷地内には地産地消レストランや学習体験施設などもある。

3 醸造所内に並ぶタンクは70基以上。数十リットルから1万5000リットルまでと、仕込み量に合わせ使用されている。セラーの木樽には山ぶどう、小公子、ブラックペガールなどのワインが入っている。

4 山ぶどうをはじめ北米系等品種の白、ロゼ、スパークリングなど銘柄が多い。近年は「澤登ブラックペガール」「蒼-あお-」などの山ぶどう交配種を100%使用したタイプがワイン通に支持されている。

5 山ぶどうは、自社で管理する3ヘクタールのほ場ほか秋田県や山形県などのぶどう農家からも取り寄せる。粒が小さく搾汁率が悪いとされる山ぶどうだが、仕立て方法に様々な改良を加えて取り組んできた。

## 【支援企業紹介】葛巻町 葛巻高原食品加工株式会社

### 目標は「山ぶどうで町おこし」 ワインづくりは試行錯誤の連続

気候風土との相性が影響するとされるワインづくり。世界の名醸地と比べて環境的に恵まれているとはいえない日本でも、栽培・醸造技術の蓄積により様々な名作が生み出されてきた。そんな国産ワイン業界に参入しておよそ30年、今や国内のワイン通にその名を知られるワイナリーが本県のくずまきワインである。

「ワインづくりは海外から導入されたいわば他所の文化。その中で、自信を持って『国産』と言えるオリジナルワインを作るのが目標です」。醸造元の葛巻高原食品加工株式会社、大久保圭祐

製造部長はそう言い切る。国産へのこだわりはぶどう品種、それも日本固有種である山ぶどうを活かすことから始まった。

そもそもは昭和60年、「山ぶどうで町おこし」を掲げて設立された同社。周囲に自生し、暮らしと文化に深く根ざしていた山ぶどうの栽培とワイン醸造は、想像以上の苦難をとまなう挑戦となった。課題はワインの味を安定させることで、ネックとなったのが通常のぶどうの3~4倍はあるという山ぶどうの酸味だった。「以前の山ぶどう100%ワインは酸っぱくて飲みにくかった」と振り返る。

だが酸味こそ山ぶどうの個性。酸度を下げる醸造法もあるが、同社では酸

国産の山ぶどうワインづくりに取り組んで30年、葛巻高原食品加工株式会社の「くずまきワイン」が今、国内ワイン業界で注目を集めている。創業以来のこだわりと、今後のワインづくりについて探る。

【いわて産業振興センターの活用実績】  
「いわて食の大商談会」をはじめとするセンター主催の物産展事業を定期的に利用。企業と商品の周知に活用してきた。今後、生産管理等の研修や講座などを、利用したい意向あり。

味を活かしたワインづくりも試行。「酸味を残した甘口タイプ」「酸味をいかした辛口タイプ」という、くずまきワインの個性を確立するに至ったのである。

### 産地別山ぶどうワインがブーム 新しい「テロワール」の誕生

同社のワインは、山ぶどう100%のタイプだけでも甘口の「山ぶどうワイン」、辛口の「レアリティ」「山ぶどうワインクラシック」など実に多彩。それは山ぶどうの個性を知り尽くしたから出来ることであり、「自社栽培ほか東北を中心に信頼できる農家に栽培していただいている」と大久保醸造部長。ワイン専用品種ぶどうで作られるフルボディも

「山ぶどうに特化している当社で作る必要はない」と、実に徹底している。

そんな企業姿勢が浸透しているからだろう、近年は遠野をはじめ野田、岩泉、宮古に久慈など各地の山ぶどうを使ったワインの委託生産が増えており、「産地別山ぶどうワイン」はまさにブームの様相。

自社製品としても、山ぶどう交配種ブラックペガールを使用した「澤登ブラックペガール」や同じく交配種の小公子使用の「蒼-あお-」など、個性の強いワインを次々発売。「独特の香りがするブラックペガールも、MLF(マロラクティック醗酵)で醸造することで飲みやすく個性あるワインになる」と大久保醸造部長は説明する。北東

北の厳選した山ぶどう3種とさくら酵母を使用した「さくらワイン」も、毎年7,000リットルが完売する人気商品となっている。

山ぶどうワイン人気の背景を、大久保醸造部長は「ワインの酸味に対する許容範囲が大きくなってきたからだろう」と分析する。時間は、ワインと同様に日本人の味覚も変化させてきた。これを踏まえ、同社では産地ごとに醸造法を変えるなど、山ぶどうの個性を生かしたワインづくりをさらに進めていく考えという。

ワインづくりに適した気候風土を総称して「テロワール」という。くずまきワインが目指すのは、まさに山ぶどうのテロワールなのである。

**技アリ!ポイント**  
積み重ねた知識と技術で「ご当地ワイン」を製造  
山ぶどうワインの醸造法は多様で、当社では工業技術センターと果汁仕込みの共同研究を実施する一方、昔ながらの醸仕込みにも取り組んでいます。産地の個性を生かして色々な製法で、色々な山ぶどうワインを作りたいと考えています。

企業データ	会社名	葛巻高原食品加工株式会社	創業	昭和61年(1986年)2月
	本社	葛巻町江刈1-95-55	従業員	35名
	電話	0195-66-3111	業種	果実酒、清涼飲料水、農産食品の製造・販売
	代表者	鈴木重男	URL	http://www.kuzumakiwine.com/

# 地域の宝「山ぶどう」で ワイン業界に新風を



製造部長  
大久保 圭祐