

八戸ワイン産業創出プロジェクトについて

【事業目的】

ジャズの郷として全国的に著名な当市の南部に位置する南郷地区において、国内需要の縮減により、地域の農業経営を支えていた葉たばこの生産面積が減少し、地域経済に影響を与えていることから、気候と土壌への適応性の高いぶどうの生産と国内市場が拡大傾向にあり、産業として裾野の広いワイン産業の創出により、当市の主産業である農業の付加価値の向上に資するとともに、地域経済の活性化及び雇用の増大を図るため。

1 令和2年度の実績

(1) ぶどう栽培に関する調査研究

① 定植品種の収量等について

令和2年産ワイン用ぶどう生産状況

品種名	収穫量 (kg)	単収 (kg/10a)	平均糖度※ (Brix 値)	収穫期	
				9月	10月
ピノ・ノワール	96	84	17	下	上
マスカット・ベリーA	1,480	740	18		下
メルロー	1,032	516	18		中
ケルナー	707	707	17	下	上
シャルドネ	638	375	18	下	上中
キャンベル・アーリー	3,195	2,347	12	下	上
デラウェア	270	270	15	下	
ナイアガラ	1,944	1,655	13		上 中 下
ポートランド	1,320	1,886	11	下	
ヤマ・ソービニオン	58	77	19		下
リースリング	10	267	16	下	
合計・平均	10,750	788	16		

※平均糖度：果実糖度と果汁糖度の平均値

【参考】収穫量の推移

(単位 kg)

品種名	平成29年産	平成30年産	令和元年産	令和2年産
ピノ・ノワール	133	150	259	96
マスカット・ベリーA	1,547	1,137	3,403	1,480
メルロー	170	456	210	1,032
ケルナー	156	229	418	707
シャルドネ	20	100	286	638
キャンベル・アーリー	150	1,413	2,674	3,195
デラウェア	48	154	170	270
ナイアガラ	526	693	1,341	1,944
ポートランド	-	411	737	1,320
ブラッククイーン	3	-	9	-
ヤマ・ソービニオン	-	-	18	58
リースリング	-	-	-	10
合計	2,753	4,743	9,524	10,750

【参考】単収の推移

(単位 kg/10a)

品種名	平成29年産	平成30年産	令和元年産	令和2年産
ピノ・ノワール	166	188	324	84
マスカット・ベリーA	774	758	1,702	740
メルロー	170	228	105	516
ケルナー	312	229	837	707
シャルドネ	100	100	197	375
キャンベル・アーリー	100	662	822	2,347
デラウェア	48	154	170	270
ナイアガラ	554	527	1,341	1,655
ポートランド	-	1,370	1,053	1,886
ブラッククイーン	4	-	13	-
ヤマ・ソービニオン	-	-	24	77
リースリング	-	-	-	267
平均	316	415	708	788

【参考】平均糖度の推移

(単位 Brix 値)

品種名	平成29年産 ※1	平成30年産 ※2	令和元年産 ※3	令和2年産 ※3
ピノ・ノワール	20	15	20	17
マスカット・ベリーA	17	19	18	18
メルロー	21	19	21	18
ケルナー	20	17	20	17
シャルドネ	19	19	19	18
キャンベル・アーリー	17	17	17	12
デラウェア	20	21	20	15
ナイアガラ	19	19	17	13
ポートランド	-	11	16	11
ブラッククイーン	17	-	15	19
ヤマ・ソービニオン	-	-	17	16
リースリング	-	-	-	16
平均	19	17	18	16

※1 平成29年産：果実糖度

※2 平成30年産：果汁糖度

※3 令和元年度・令和2年度：果実糖度と果汁糖度の平均値

【参考】令和2年産ワイン用ぶどう価格表

糖度(※)	欧州系品種＋小粒品種＋日本固有種	米国系品種
～18%	280円/kg	250円/kg
18～20%	350円/kg	280円/kg
20%～	400円/kg	320円/kg

② 生産安定技術、病虫害防除技術等に関する講習会の実施

【内容】

ワイン用ぶどう生産者等を対象として、現地ほ場等において、栽培に関する講習会を開催。

- ・第1回「収穫期前の作業と収穫期の留意点について」

期日：令和2年8月31日

場所：八戸市南郷事務所 2階 大会議室

講師：株式会社紫波フルーツパーク 農園醸造部 部長 半田 透 氏

参加者数：21名

概要：収穫期前の作業と収穫期の留意点について

(2) ワイン需要の拡大を図るための取組

① 「八戸ワインフェス」内におけるワインに関するセミナー

「八戸ワインフェス」は、飲食店のオーナーやソムリエ等により組織される八戸ワインフェス実行委員会主催の市内のワインの需要拡大のためのイベントであり、2014年度から開催しているもの。市はフェス内のセミナー開催に関する支援を行っている。

※新型コロナウイルス感染症拡大防止のため、「八戸ワインフェス」開催中止

②八戸ワイン産業振興セミナー

市内のワイン需要の拡大や人材育成を図るため、マスターソムリエを講師とし開催しているもの。

・第1回

期日：令和2年7月7日

会場：八戸パークホテル

講師：マスターソムリエ 高野 豊 氏

演題：「地ワイン成功の為の三つの診断書～流通における見える手と見えざる手・
経済力と人格力・ねたまれる新興勢力と尊敬される老舗力～」

参加者数：44名

【セミナー内容】

(発言要旨)

- ・ 店頭試飲販売をしていると、その店やその地域の全体的な空気が読め、その空気を正確にとらえておく大きな間違いはない。店頭に立つということはすべての販売の原則であり、その地域を知るためには最も手っ取り早い方法。
- ・ 日本中で、知らない間に赤ワインが好きな人が増えている。赤ワイン市場を引っ張っているのは60歳以上。健康に赤ワインが良いことが浸透し、赤ワインを飲む人が増え、赤ワインを理解する人が増え、赤ワインに手を出すようになっていったということが実際に店頭に出てみると分かる。
- ・ 実際に自分で現場に行き、客と接し、会話のやり取りをして飲んでもらうと現実が見えてくる。
- ・ これからワインという産業を伸ばしていくのであれば、店頭で客と接し意見交換をするという手段を最低でも半年に1回、あるいは、1年に1回行うこと。
- ・ この業界では売れてくると足を引っ張る人がいる。自分よりも優れている人間が自分に対して声をかけてくるとその人を応援したりするが、声もかけない、まったく関係がないと、「あんな奴」、「あいつらなんか」という精神状態になる。

- ・ 八戸でいろいろなことを仕掛けていく際に、できるだけ多くの人に声をかけることでマイナス要因は消し去られる。

※講演の中で水産加工品とワインとのペアリングを行った。

・ 第2回

期日：令和2年11月11日

会場：八戸パークホテル

講師：高野 豊氏（マスターソムリエ）

演題：「だから売れたワイン、どうして売れないワイン～造って45点 売れて45点
＋アルファ10点で本当のワイン～」

「日本ワイン輸出、あなたはアジア派 ヨーロッパ派」

参加者数：53名

【セミナー内容】

（発言要旨）

- ・ ワイナリーが立ち上がる時は必ず仕掛人がおり、それに共鳴して崇高な理想をもってやろうとする人が出てくる。
- ・ ワイナリーは8年目くらいから本格的な黒字になり、15年ほど経つとかなり返済できる。7年くらいは辛抱できるような財政能力がないと破綻する。
- ・ 市民に声をかけ、ぶどうの収穫祭、ワイン完成パーティーなどのイベントを行うなど関わる人が多ければ多いほど安定する。一人になればなるほど暴走する。八戸はまだ始まったばかりなので、どのようにいくかはまだ分からないが、みんなでやっていくことが大事。
- ・ ヤマブドウで造ったワインは、赤ワインとしては個人的には最適品種ではない。酸が鋭く味わいの幅が狭いという弱点があるが、スパークリングワインにするのであれば最適品種。
- ・ ヤマソーヴィニオンは日本のようなやや厳しい気候条件には向いていると思う。
- ・ マスカット・ベリーAは、生食・加工兼用品種。赤ワイン好きが10人いた場合、マスカット・ベリーAが良いという人は1～2人しかいないのが実態。
- ・ ナイアガラはヤマブドウの改良品種なので寒さには強い。シャルドネ、メルロー、カベルネソーヴィニオンなどの専用品種はマイナス10度が1週間続くと危険な状態になる。
- ・ ナイアガラはワイン通にはあまり人気のない品種。ただし、韓国、中国、台湾、東南アジアに進出するのであれば使える。
- ・ ツヴァイゲルトレーベは八戸でうまくいくのではないかと考えている。
- ・ ピノグリは味わいの的には柔らかいものができる傾向にある。ピノグリ単体で、もし

くは、ピノグリ中心でワインを造っているところがないため、驚きもあるし、ピノグリ中心でシャルドネを混ぜればシャンパンのブレンドと同じスタイルなので、ある程度なじむ可能性は十分ある。

- ・ 輸出については、ヨーロッパに向いているのは山梨県、アジアに向いているのは長野県。日本のワインとフランスのワインとではぶどうの値段が倍違う。いかにトップクラスのぶどうでトップクラスのワインだとしても戦いに挑むのは無謀。
- ・ アジアに目を向けて準備していくのも悪くない。中国のイオンで店頭試飲販売を行った際、イタリアのワインより、日本のナイアガラの方が多く売れた。戦略的なものも含め、これから八戸に発展してもらいたい。

・ 第3回

期日：令和3年3月14日

会場：八戸パークホテル

講師：高野 豊氏（マスターソムリエ）

演題：「フナッシーに買ったミキャン～愛媛ポンカン缶チューハイの仕掛け～」

「品質か価格か、買われ飲まれなければ未完成ワイン」

参加者数：27名

【セミナー内容】

（発言要旨）

- ・ 専門家になればなるほど良いものを作りたくなる。良いものというのは、原料もお金をかけ、時間もかけ、付加価値が高くなるから値段も高くなる。しかしそれは買う人から離れていく。
- ・ 愛媛のポンカンを使った缶チューハイを開発し、缶のデザインには、ゆるキャラの「みキャン」を使った。造った本数は372,000本だが、2週間でほぼ完売している。
- ・ ゆるキャラの缶チューハイはさまざま出ているが、この「みキャン」のポンカンサーバーは、「ふなっしー」で造った缶チューハイの初日の販売本数を一気に超えた。
- ・ ワインの専門家というのは、良いもの・究極のもの・優れたものをどんどん突き詰めていく。自分自身、手軽に買って家でワイワイ飲めるものをこれまで造ってこなかったことを反省した。
- ・ 買いたい・欲しいという要望があると、ひとつ儲けて何とかしようという精神状態になるが、客に向かってこの値段で買えるのかという問いかけをしないと絶対に当たらない。
- ・ ワインはすぐには利益が出ないため、観光資源として観光客を引っ張ってきて利幅の高いものを売りながら良いワインを造って展開していかないと持つはずがないというのが長野県のサンクゼールという企業の社長の考え方。

- ・ ワイナリーというのは専門的なところを突き詰め、良いワインを造ろうと徹底的に研究し、素晴らしいワインができたならある程度高値で売ろうとするが、そうすると一般の方の財布からは遠のいていく。日本のほとんどの中小ワイナリーは技術的な方に集中的に注力している傾向にある。



(写真) ワイン産業振興セミナーの様子

③ 八戸ワインカレッジ (オンラインで開催)

八戸ワインの魅力を発信するとともに、八戸の食との組み合わせを研究し、ブランド化を推進するため、市内のソムリエ等を講師として開催しているもの。

期日：令和3年3月18日

開催方法：Google Meet によるオンライン配信

※参加者自宅へ「八戸ワイン」と「ワインに合う料理」を郵送し、参加者はワインと料理を楽しみながらオンラインで講義を聴講。

講師：澤内昭宏氏 (日本ソムリエ協会認定ソムリエ/澤内醸造 オーナー醸造家)

久慈竜太郎氏 (日本ソムリエ協会認定シニアソムリエ/素材礼讃 丹念 店長)

林千佳氏 (日本ソムリエ協会認定ソムリエール/kitchen プルトワ)

参加者数：21名

【講義内容】

(発言者)	(発言要旨)
澤内昭宏氏	(テーマ「ワイン醸造について」) <ul style="list-style-type: none">・ 初めの年は八戸のぶどうを使ったワインは2,000ℓしか造れなかったが、去年は八戸のぶどうだけで6,000ℓ以上造っている。・ スティルワインのほか、スパークリングワインも造っている。また、シードルも造っている。・ 木樽は3つあり、1個は白ワイン用で2つは赤ワイン用。形が発酵に向いている。木樽はある程度小さ目の容量で発酵させて造ってあげたほうが、酵母が綺麗に循環し、より良いアルコールのワインを

	<p>造ることができる。</p> <ul style="list-style-type: none">・ ステンレスタンクでもワイン造りをしており、ある程度アルコール発酵が終わったものを入れている。ギリギリまでワインを入れて蓋をしてあげることによって一切空気に触れずに熟成させることができる。・ 八戸ではぶどう品種が多く植えられているが、ぶどうを搾った時の味とアルコール発酵した後の味は全く違う。ぶどうを搾った時に、どういう方向にしたいか、また、ぶどうの品種やぶどうの個性を考え、どういう味わいに変化させたいかを考えてワイン造りをしている。・ イタリアなどでワイン造りを見てきたが、日本でつくるぶどうとは全く違う。ワイン造りというのは、ヨーロッパなどのやり方ではなく、日本のやり方でやらないといけないと造り始めて痛感した。日本のぶどうに合った造り方というのも毎年新しくトライしている。
久慈竜太郎氏	<p>(テーマ「和食とのペアリングについて」)</p> <ul style="list-style-type: none">・ 澤内醸造の Ga Rosso に使われているマスカット・ベリーAは日本を代表するぶどう品種。2013年に国際ブドウ・ワイン機構に甲州とマスカット・ベリーAが登録され、国際的にも認知されたぶどう品種のひとつ。・ 料理は、鱈に西京味噌と生姜に豆乳を入れて煮込んだ「鱈の豆乳入り味噌煮」を用意した。・ Ga Rosso のスッキリとした爽やかな酸が生姜との相性が良い。・ 魚には白ワイン、肉には赤ワインというようなイメージもあるかもしれないが、最近の色合いで合わせるというのが大きい特徴。・ フレンチやイタリアンでは、ソースや素材に合わせてワインを組み立てる傾向があるが、和素材であれば、味噌、醤油、みりんなどをソースやスパイスの代わりとして見立てワイン選びをすることも大事。・ 日本は四季があるため、旬の食材に合わせてワインを選んでいくという考え方もある。・ 季節にあわせてワインを選ぶのが面倒であれば、一番良いのはスパークリングワインやシャンパン。・ 和食であるため、日本のワインにぜひ興味を持っていただきたい。日本各地で様々なぶどうを栽培しワインを造っている。日本ならではの甲州、マスカット・ベリーAなどにも着目してほしい。

林千佳氏	<p>(テーマ「洋食とのペアリングについて」)</p> <ul style="list-style-type: none">料理は、デミグラスソースが入っていないトマト系ベースで赤ワインも一緒に入れたさらっとしたビーフシチューと、フランスのプロバンス地方の料理であるタブナードを用意した。澤内醸造の Ga Rosso は粗目のフィルターで濾過しているため、エキス分が濃いのが特徴。八戸には八戸ワイナリーという醸造所もあるが、澤内醸造とは全く違うマスカット・ベリーAのワインを造っている。ワインはボトルが透明なものは保管場所によって光の影響を受けやすく、どのように保管していたかで状態が変わることもある。ワインの温度を冷やすことによって甘さが控えめになり、酸味や渋みが少し際立ってくるのが温度差による味わいの変化。温度差による味わいの変化に着目し、季節感を取り入れた春らしいビーフシチューを作った。温度によるワインと料理のペアリングは、レストランではなかなかできないことであり、家だからこそ楽しめるペアリング。タブナードはオリーブを使っており、オリーブは白ワインと合わせる印象があったが、赤ワインとのペアリングのポイントはオイル。原材料でアンチョビが入っているが、オリーブオイルが生臭さを吸着し、ワインにフィットさせてくれる。温度やオイルをポイントにしてペアリングすると料理とワインの距離がぐっと縮まる。
------	--



(写真) ワインカレッジの様子

2 市内ワイナリーの現状について

- ・株式会社サンワーズ（ワイナリーの名称：澤内醸造）

◇代表取締役 澤内 昭宏 氏

◇これまでの取組

- ・平成29年度八戸市ワイナリー創出支援事業を活用し、ワイナリーを整備（H29.9月竣工）
- ・酒類製造免許取得、ワイン醸造を開始
- ・八戸ワイン「Wa スパークリング」、「Wa スパークリングロゼ」を発売（H30.1.26）
- ・八戸ワイン「Wa スパークリング」、「Wa スパークリングロゼ」発売（H31.1.26）
- ・八戸ワイン「Wa 2019 白スパークリング」、「Wa 2019 ロゼスパークリング」、
「Ga 2019 白ワイン」、「Ga 2019 ロゼワイン」を発売（R2.1.25）
- ・八戸ワイン「Ga Rosso2019 赤ワイン」を発売（R2.7.18）・・・①
- ・八戸ワイン「ff フォルティッシモ 2018」、「Wa 2020 白スパークリング」、
「Ga 2020 白ワイン」を発売（R3.1.22）・・・②



(写真) ①Ga Rosso 赤ワイン

「Ga Rosso 2019 赤ワイン」
ぶどう品種：マスカット・ベリーA
製造本数：1,300本



(写真) ②左から「ff フォルティッシモ 2018」、
「Wa 2020 白スパークリング」、「Ga 2020 白ワイン」

「ff フォルティッシモ 2018」
ぶどう品種：キャンベルアーリー、マスカット・ベリーA
製造本数：450本
「Wa 2020 白スパークリング」
ぶどう品種：ナイアガラ、ポートランド
製造本数：1,000本
「Ga 2020 白ワイン」
ぶどう品種：ナイアガラ、ポートランド
製造本数：1,000本

・八戸ワイナリー株式会社

◇代表取締役 亀橋 進 氏

◇これまでの取組

- ・平成 29 年産の南郷産ぶどうを株式会社紫波フルーツパークに醸造委託し、「ロゼペティアン 2017」を販売 (H30.5.17)。さらには、南郷産マスカット・ベリーA を使った「マスカット・ベリーA 2017」も販売 (H30.10.19)。
- ・平成 30 年度八戸市ワイナリー創出支援事業を活用し、ワイナリーを整備 (H31.4 竣工)
- ・酒類製造免許取得、ワイン醸造を開始
- ・八戸ワイン「マスカット・ベリーA 2018」を発売 (R1.11.29)
- ・八戸ワイン「キャンベルアーリー2019 無濾過」を発売 (R2.2.14)
- ・八戸ワイン「彩 IRODORI 2019」を発売 (R2.4.15)・・・①
- ・八戸ワイン「マスカット・ベリーA 2019」を発売 (R2.10.1)・・・②



(写真) ①彩 IRODORI 2019

「彩 IRODORI 2019」
ぶどう品種：キャンベルアーリー、
ピノノワール、メルロー
製造本数：1,390 本



(写真) ②マスカット・ベリーA 2019

「マスカット・ベリーA 2019」
ぶどう品種：マスカット・ベリーA
製造本数：1,600 本

八戸ワイン製造本数の推移

(単位 本)

	澤内醸造	八戸ワイナリー	合計
平成29年度	955	-	955
平成30年度	1,300	-	1,300
令和元年度	2,000	1,460	3,460
令和2年度	3,750	2,990	6,740
		計	12,455

3 令和3年度 of 取組 ※国の地方創生推進交付金を活用予定

(1) ぶどう栽培に関する調査研究

- ・定植品種の生育調査
- ・生産安定技術、病虫害防除技術等に関する講習会

(2) ワイン需要の拡大を図るための取組

- ① オンライン 八戸ワインフェス 2021 (R3.5.30 開催予定)
- ② 八戸ワインカレッジ
- ③ 八戸ワイン産業振興セミナー (第1回目は R3.4.13 開催予定)

(3) 八戸市ワイン産業創出支援事業補助金

- ・ワイン用ぶどうの苗木の購入に対する支援。

(4) 八戸市ワイン用ぶどう雨よけ施設等整備支援事業補助金

- ・ワイン用ぶどうの雨よけに必要なビニール等の購入に対する支援。

(5) 八戸市ワイナリー創出支援事業補助金

- ・ワイナリーの整備に対する支援。