

平成 27 年度 八戸ワイン産業創出プロジェクト
実績報告

八戸市農林水産部農業経営振興センター

目 次

【事業目的】・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 1

【平成 27 年度事業実績】

1. ぶどう栽培に関する調査研究

(1) ワイン用ぶどう品種の選定と定植について・・・・・・・・ 1～5

(2) 平成 27 年度ワイン用ぶどうの栽培調査実施者の公募結果について・・・6

(3) ワイン用ぶどうの生育状況調査について・・・・・・・・ 7～10

(4) 生産安定技術、病虫害防除技術等に関する講習会の実施・・・ 11～13

(5) 平成 28 年度のワイン用ぶどうの調査計画について・・・・・・・・ 14～16

2. 先進地視察の実施・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 17～25

3. ワインに関する講習会・セミナー等の開催・・・・・・・・ 26～28

4. 地域おこし協力隊の公募及び委嘱について・・・・・・・・ 29～30

【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もの。

【平成 27 年度事業実績】

1. ぶどう栽培に関する調査研究

(1) ワイン用ぶどう品種の選定と定植について

①シャルドネ（定植本数 100 本） ※平成 26 年度：100 本

代表産地	フランス
特徴	・白ワイン用 ・発芽が早く、遅霜に弱い。栽培地の気候、土質等の個性が発出されやすい。 ・香り高くキレのよいワインになる。
主な用途	加工専用
加工利用のある国内生産地	北海道、青森県、山形県、山梨県、長野県、新潟県、富山県、石川県、兵庫県、島根県、大分県

②ブラッククイーン（定植本数 100 本）

代表産地	日本
特徴	・赤ワイン用。 ・ベリーとゴールドクイーンの交配種であり、日本生まれの品種。 ・野生的なワインになる。
主な用途	加工専用
加工利用のある国内生産地	岩手県、長野県

③メルロー（定植本数 100 本） ※平成 26 年度：100 本

代表産地	フランス
特徴	<ul style="list-style-type: none"> ・赤ワイン用 ・環境への適応性が高く、夏季は適度な湿度のある場所を好む。 ・口当たりがよく、豊かな香りのワインになる。
主な用途	加工専用
加工利用のある国内生産地	北海道、青森県、岩手県、山形県、山梨県、長野県、新潟県、石川県、兵庫県、広島県、大分県

④ヤマソービニヨン（定植本数 100 本）

代表産地	日本
特徴	<ul style="list-style-type: none"> ・赤ワイン用 ・山梨大学が開発したヤマブドウとカベルネ・ソービニヨンの交配種。 ・果実味をもった酸のしっかりとしたワインになる。
主な用途	加工専用
加工利用のある国内生産地	岩手県、秋田県、山形県、山梨県、長野県、石川県、滋賀県、広島県

⑤リースリング（定植本数 100 本） ※平成 26 年度：100 本

代表産地	ドイツ、フランス
特徴	<ul style="list-style-type: none"> ・白ワイン用 ・冷涼な気候とやせた土壤に適しているが、十分な日射が必要。 ・繊細でフレッシュな味わいと酸味があり、華やかな香りのワインになる。
主な用途	加工専用
加工利用のある国内生産地	北海道、秋田県、山梨県、長野県、石川県、兵庫県

⑥ツバイゲルトレーベ (定植本数 100 本)

代表産地	オーストリア
特徴	<ul style="list-style-type: none"> ・赤ワイン用。 ・早熟なため、耐寒性がある。 ・華やかな果実味と渋みを程よく抑えたワインになる。
主な用途	加工専用
加工利用のある国内生産地	北海道、岩手県、山形県、石川県

⑦ピノノアール (定植本数 100 本) ※平成 26 年度 : 80 本

代表産地	フランス
特徴	<ul style="list-style-type: none"> ・赤ワイン用 ・遅霜に弱い、比較的冷涼な気候を好む。 ・酸を多く含む華やかな香りのワインになる。
主な用途	加工専用
加工利用のある国内生産地	北海道、青森県、山梨県、長野県、大分県

⑧ミューラートウルガウ (定植本数 100 本)

代表産地	ドイツ
特徴	<ul style="list-style-type: none"> ・白ワイン用。 ・リースリングの交配種。冷涼な気候に適している。 ・柑橘系の風味を持つフルーティで軽やかなワインになる。
主な用途	加工専用
加工利用のある国内生産地	北海道、岩手県、新潟県、石川県

⑨ピノブラン（定植本数 100 本）

代表産地	フランス
特徴	<ul style="list-style-type: none"> ・白ワイン用。 ・ピノノアールの枝変わり種であるピノグリの変異種。冷涼な気候に適している。 ・フルーティで軽快な辛口ワインになる。
主な用途	加工専用
加工利用のある国内 生産地	山形県

⑩ネッビオーロ（定植本数 50 本）

代表産地	イタリア
特徴	<ul style="list-style-type: none"> ・赤ワイン用。 ・生育や収量、品質等は、栽培する土壌の影響を非常に受けやすい。 ・酸やタンニンが多く、長期熟成に向けたワインになる。
主な用途	加工専用
加工利用のある国内 生産地	長野県

⑪トレッビアーノ（定植本数 40 本）

代表産地	イタリア
特徴	<ul style="list-style-type: none"> ・白ワイン用。 ・白ワイン用品種としては、イタリアで非常に多く使われている。 ・フレッシュな味わいで、若飲みタイプに仕上げる場合が多く、量産型のカジュアルなワインに多く使われる。
主な用途	加工専用
加工利用のある国内 生産地	

⑫バルベリーラ（定植本数 10 本）

代表産地	イタリア
特徴	<ul style="list-style-type: none"> ・赤ワイン用。 ・湿った土地ではうまく生育せず、水はけがよく日当たりの良い土地で栽培される。 ・強い酸味を持ち、爽やかな飲み口のワインになる。
主な用途	加工専用
加工利用のある国内 生産地	山梨県

(2) 平成 27 年度ワイン用ぶどうの栽培調査実施者の公募結果について

(応募要件)

- ・八戸市に住所をおく農業者
- ・自己が経営する八戸市南郷地区の農地において、平成 28 年 3 月下旬までにぶどうの植付けを行う農業者
- ・八戸市が行うぶどうの栽培調査に協力する農業者
- ・市税（市県民税、固定資産税、国民健康保険税）の滞納がないこと

(栽培調査条件)

- ・ぶどう苗木及び土壌改良資材の配布
- ・委託費用：832 円/本

(募集期間)

- ・平成 27 年 5 月 20 日（水）～6 月 30 日（火）

(栽培予定場所及び配当品種)

	ほ場住所（八戸市南郷大字）	苗木品種及び本数（本）
園地 A	頃巻沢	シャルトネ（100） メルロー（100）
園地 B	中野	ブラックイーソ（75） ヤマソービニオン（75）
園地 C	大森	リースリング（100） ツハイゲルトレーベ（100） ピノワール（100） ミュラートウルガウ（100） ピノブラン（100）

(3) ワイン用ぶどうの生育状況調査について

①苗木の枯死状況について

表 1 平成 26 年度定植品種

No.	場 所	定植日	品 種
1	園地 A	H27. 3. 20	マスカットベリーA (50)
2	園地 B	H27. 3. 20	ケルナー (50) キャンベルアーリー (50)
3	園地 C	H27. 3. 17	ピノノワール (80) マスカットベリーA (100)
4	園地 D	H27. 3. 20	ケルナー (50) シャルドネ (25) ナイアガラ (15) ポートランド (35)
5	園地 E	H27. 1. 6 H27. 3. 19	シャルドネ (20) ナイアガラ (30)
6	園地 F	H27. 3. 20	ケルナー (50) キャンベルアーリー (50)
7	園地 G	H27. 3. 18~3. 20	メルロー (100) キャンベルアーリー (100)
8	園地 H	H27. 3. 20	ケルナー (50) リースリング (100) デラウェア (100) ポートランド (35)
9	園地 I	H26. 12. 12 H27. 3. 20	シャルドネ (50) ナイアガラ (50)
10	園地 J	H27. 3. 20	シャルドネ (5) ナイアガラ (5)
11	園地 K	H27. 3. 20	マスカットベリーA (50)

表 2 ほ場別枯死本数及び枯死率

No.	場 所	苗木本数(本)	枯死本数(本)	枯死率 (%)
1	園地 A	50	15	30.0
2	園地 B	100	2	2.0
3	園地 C	180	3	1.7
4	園地 D	125	1	0.8
5	園地 E	50	1	2.0
6	園地 F	100	2	2.0
7	園地 G	200	0	0.0
8	園地 H	285	13	4.6
9	園地 I	100	2	2.0
10	園地 J	10	1	10.0
11	園地 K	50	0	0.0
	計	1,250	40	3.2

表 3 品種別枯死本数及び枯死率

No.	品種名	合計本数 (本)	枯死本数 (本)	枯死率 (%)
1	シャルドネ	100	2	2.0
2	メルロー	100	0	0.0
3	リースリング	100	7	7.0
4	ピノノワール	80	0	0.0
5	ケルナー	200	2	1.0
6	キャンベルアーリー	200	2	1.0
7	デラウェア	100	3	3.0
8	ナイアガラ	100	3	3.0
9	ポートランド	70	3	4.3
10	マスカットベリーA	200	18	9.0
	計	1,250	40	3.2

②苗木の発生病害の状況について

表 4 ほ場別発生病害

No.	場 所	苗木本数(本)	病害発生の有無	発生病害
1	園地 A	50	無	
2	園地 B	100	有	べと病
3	園地 C	180	無	
4	園地 D	125	有	べと病
5	園地 E	50	有	べと病
6	園地 F	100	有	べと病
7	園地 G	200	有	べと病 褐斑病
8	園地 H	285	有	べと病
9	園地 I	100	有	べと病 褐斑病
10	園地 J	10	無	
11	園地 K	50	無	

表 5 品種別べと病感染本数及び発生率

No.	品種名	合計本数 (本)	病害本数 (本)	発生率 (%)
1	シャルドネ	100	62	62.0
2	メルロー	100	100	100.0
3	リースリング	100	100	100.0
4	ピノノワール	80	0	0.0
5	ケルナー	200	115	57.5
6	キャンベルアーリー	200	15	7.5
7	デラウェア	100	100	100.0
8	ナイアガラ	100	10	10.0
9	ポートランド	70	70	100.0
10	マスカットベリーA	200	0	0.0
	計	1,250	572	45.8

表 6 品種別褐斑病感染本数及び発生率

No.	品種名	合計本数 (本)	病害本数 (本)	発生率 (%)
1	シャルドネ	100	17	17.0
2	メルロー	100	0	0.0
3	リースリング	100	0	0.0
4	ピノノワール	80	0	0.0
5	ケルナー	200	0	0.0
6	キャンベルアーリー	200	100	50.0
7	デラウェア	100	0	0.0
8	ナイアガラ	100	0	0.0
9	ポートランド	70	0	0.0
10	マスカットベリーA	200	0	0.0
	計	1,250	117	9.4

(4) 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】

ワイン用ぶどう苗木を植栽した農業者現地ほ場において、三八地域県民局地域農林水産部農業普及振興室より講師を迎え、栽培に関する講習会を開催。また、今年度新植者に対しては栽培委託業務の説明会を実施。

①第1回「醸造用ぶどうの栽培管理について」

期日：平成27年5月28日

場所：生産者ほ場

参加者数：11名

概要：苗木定植後の管理と病虫害防除について指導

②第2回「生産者ほ場現地巡回」

期日：平成27年6月24日

場所：各生産者ほ場（11箇所）

概要：各生産者ほ場を巡回し、管理状況を指導

③第3回「今後の栽培管理と病虫害防除について」

期日：平成27年9月16日

場所：生産者ほ場

参加者数：11名

概要：気象の推移と生育状況、肥料（基肥）の施用と病虫害防除について指導

④第4回「今後の栽培管理（冬越し対策）について」

期日：平成27年11月18日

場所：生産者ほ場

参加者数：10名

概要：冬越しのための剪定方法及び凍害防止対策について指導

⑤八戸ワイン産業創出プロジェクトに係るぶどうの栽培調査委託業務にかか
る新植者を対象とした説明会

期日：平成 28 年 2 月 18 日

場所：八戸市南郷事務所

参加者数：3 名

概要：今年度新植者を対象として、定植と苗木の管理方法及び平成 28
年度の栽培調査の概要について説明

⑥ワイン用ぶどうの栽培に係る栽培講習会

期日：平成 28 年 3 月 11 日

場所：八戸市南郷事務所

参加者数：12 名

概要：薬剤散布と病害虫防除についての指導及び平成 28 年度の栽培調
査について説明

(参考) 平成 27 年度作業実績

月	旬	作業名	作業上の要点
3	上	除雪、消雪 堆肥施用 苗木の定植（春植え）	・定植前に土壌分析を実施し、堆肥を施用
	中		
	下		
4	上	わき芽取り 誘引	・結果母枝のわき芽（副芽）の除去 ・架線へ誘引する芽が 1 本残るように、2 芽ほど残しておく
	中		
	下		
5	上	追肥、誘引、除草	・生育状況を判断し、尿素を施用 ・畝間、株間の除草を実施 ・下部第一架線へ誘引する（随時）
	中		
	下		
6	上	薬剤散布、誘引	・各種病虫害対策として、薬剤散布を適宜実施 ・べと病、褐斑病については、薬剤散布による予防は 9 月までとする
	中		
	下		
7	上	誘引 摘花	・定植初年度のため、全ての株について摘花を行う
	中		
	下		
8	上	除草、誘引	・畝間・株間の除草を実施
	中		
	下		
9	上	誘引、薬剤散布	・不要な芽は随時摘除しながら架線へ誘引を続ける
	中		
	下		
10	上	基肥の施用	・成木の施用量（N-P-K=12-10-10kg/10a）の 3 割程度を年間の施肥量とし、元肥についてはさらにこの約 7 割とする
	中		
	下		
11	上	剪定、幹周り除草 樹体の被覆	・登熟具合により、登熟した部分から 2 節下の部分を先刈りし、10 芽程度残るよう剪定する ・剪定後、凍害防止及び野ウサギ対策として樹体をウレタンシート等で覆う
	中		
	下		
12	上	除雪 剪定枝の処理等	
	中		
	下		

(5) 平成 28 年度のワイン用ぶどうの調査計画について

【生育状況調査】

①幹周（かんしゅう） 単位：cm

- 1) 内 容 落葉後に接木部より 10 cm 上の幹の周囲の長さを測定する。
- 2) 目 的 各品種についての生育状況について把握し、将来的に苗木の間伐や誘引を行う際の参考資料とする。
- 3) 供 試 各品種
- 4) 調査区 3 本/区（1 区制）

②樹冠（じゅかん） 単位：cm

- 1) 内 容 植えられている樹冠について、架線に誘引した主枝の長さを計測する。
- 2) 目 的 各品種についての生育状況について把握し、将来的に苗木の間伐や誘引を行う際の参考資料とする。
- 3) 供 試 各品種
- 4) 調査区 3 本/区（1 区制）

【生育ステージの記録】

- 1) 内 容 以下の生育に関する基準日がいつであったかを記録する。

発芽日：樹全体の 20% 以上の芽が発芽した日

（発芽：葉の緑色が見えた日）

展葉日：樹全体の 20% 以上の芽が展葉した日

（展葉：第一葉が展開した日）

開花日：20% 以上開花した花穂が樹全体の 80% 以上になった日

着色日：20% 以上着色した果房が樹全体の 80% 以上になった日

- 2) 目 的 各品種および各地区の生態について把握し、今後の栽培管理上の参考資料とする。
- 3) 供 試 各品種/全地区
- 4) 調査区 3 本/区（1 区制）
- 5) 備 考 調査区とする樹については、各ほ場へ目印となるものを設置する（各品種 3 本）。

【枯死及び病虫害被害状況調査】

①枯死率（％）

- 1) 内 容 ほ場別及び品種別に、定植後の枯死率について調査する。
- 2) 目 的 苗木定植後の活着状況やその後の枯死率について調査し、品種の選定や管理上の参考資料とする。
- 3) 供 試 各品種/全地区
- 4) 調査区 全苗木が対象

②病虫害被害状況及び発生率（％）

- 1) 内 容 ほ場別及び品種別に、定植後の病虫害による被害状況について調査する。
- 2) 目 的 苗木定植後の病虫害被害の状況を把握することで、品種の選定や栽培管理上の参考資料とする。
- 3) 供 試 各品種/全地区
- 4) 調査区 全苗木が対象

【果実収量・品質に関する調査】

①果実収量

- 1) 内 容 以下の各項目について、調査を実施する。

収量（kg）：1 樹当たりの果実重量を計測する。

1 果房平均重（g）：平均的な大きさの 10 果房を計測し、平均値を示す。

1 果粒平均重（g）：1 果房当たり 20 果粒を計測し、10 果房の平均値で示す。ただし、果粒は果房全体から採取し、有核品種については有核果粒のみの平均値とする。

- 2) 目 的 各品種の収量について把握し、品種の選定や栽培管理上の参考資料とする。
- 3) 供 試 各品種
- 4) 調査区 1 本/区（1 区制）
- 5) 備 考 今年度収穫可能な品種及び量に限って実施する。

②果実品質

- 1) 内 容 以下の各項目について、調査を実施する。

Brix 糖度 (%) :

1 果房より 20 粒をとり 10 果房分を一括してさく汁し、その果汁の屈折計示度で示す。

酸 :

糖度に準じてさく汁した果汁の摘定酸を酒石酸に換算して表示する。(果汁 100ml 中の g で表示)

- 2) 目 的 各品種の果実品質について把握し、品種選定の際の参考資料とする。
- 3) 供 試 各品種
- 4) 調査区 1 本/区 (1 区制)
- 5) 備 考 今年度収穫可能な品種及び量に限って実施する。

2. 先進地視察の実施

○期日：平成 27 年 8 月 7 日（金）～9 日（日）

○場所：北海道小樽市、余市郡余市町

①北海道ワイン(株)（北海道小樽市朝里川温泉 1 丁目 130）

1976 年に浦臼町鶴沼にミューラー・トウルガウを植え、1979 年にワインの生産を開始。自社畑面積 447ha、契約栽培畑面積 400ha。道内 24 の市町村に 300 軒の契約農家を抱える。ワイン生産量は 250 万本前後/年。国内原料のみを使うワイナリーとしては日本最大。2013 年のブドウの仕込み量は 2,603 t。ブドウ品種はケルナー、ミューラー・トウルガウ（白）、ツヴァイゲルトレーベ、ピノ・ノワール等（赤）。

【ワイナリー説明要旨】

自社耕地面積	敷地面積は 447ha、うち耕地面積は 160ha 作付面積は 120ha
栽培品種	醸造用として 27 品種
概要	<ul style="list-style-type: none"> ・北海道全体の醸造用ブドウ 7,000 t のうち約 1/3 を醸造。 ・一部山形、岩手、山梨、宮崎からも買入れ、醸造に使用。 ・当地区は、ブドウの栽培に当たって気候的にはそれほど悪くないが、土壌については重粘土質で改良が必要であり、ワイン用品種では、ph6.5～7.0 とやや高めの ph が必要と考えている。 ・年間 3～4 ha ものブドウを植栽しており、労働力が 100 人単位で必要となり、機械化された作業体系に合うような管理をしてもらう必要がある。 ・流通に関しては、問屋から小売屋への流れを主流として考えており、輸出に関しては香港等東南アジアへ年間 1 万本ほど行っている。 ・小樽・余市周辺には現在約 32～33 のワイナリーが存在しているが、若い事業者の中にはブドウの作付経験がないまま参入する者もあり、余市産のブドウは各々の要求量を満たすには足りていない状況となっているとのこと。
ワイナリーの設備や工程等	<ul style="list-style-type: none"> ・半地下のドイツ式の醸造方式。 ・輸入品のコルク栓は、不良品も多く、現在では欧米でも

価格帯の高いワインでもスクリーキャップの使用が主流になってきている状況であることから、自社製品にはほぼスクリーキャップを採用。



写真① 北海道ワイン(株) ワイナリー説明

②日本清酒株（北海道余市郡余市町黒川町 1318）

日本酒「千歳鶴」で知られる日本清酒株式会社が設立したワイナリーであり、1974年にワインの生産を開始。契約栽培畑面積 9.2ha。余市町内に 6 軒の契約栽培農家を抱える。ワイン生産量は 10 万本前後/年。ブドウ品種はケルナー、バックス、ミューラー・トウルガウ、ナイアガラ（白）、ツヴァイゲルトレーベ等（赤）。

【ワイナリー説明要旨】

生産及び醸造	<ul style="list-style-type: none"> ・ワインの生産工程の流れについての説明。 ・ブドウについては契約栽培のものを使用。収穫は、糖度を決め、その数値になったものはすぐに全て収穫するよう指導している。
設備・醸造・ビン詰め工程等	<ul style="list-style-type: none"> ・醸造用のタンクは自社製の日本酒用のものを流用。 ・タンクは、通常ステンレス製で、木製の樽は現在少なく、樽の香りがワインに移り過ぎてしまいやすいことから、ツバイゲルトレーベのような味が繊細な品種は 2 年が熟成の限界と考えている。 ・生産量は 65,000L タンクを使用して年間 13 万本。 ・ビンの洗浄機や瓶詰機は「渋谷式」と言われる 41 年前の導入時に盛んであった方式を採用し、2,000 本/時間のビンの洗浄が可能。 ・ハーフボトルや限定の安いワインにはスクリュューキャップを採用。スクリュューキャップでは揮発したワインが抜けやすいが、醸造して 1 年～2 年で消費されるようなワインでコストを下げる目的で採用している。
その他	<ul style="list-style-type: none"> ・余市町、仁木町で将来はワイナリーの数を増やし、観光へつなげようという動きもあり、自分たちのワイナリーもそうして訪れた人たちが立ち寄ってくれればと思っているので、ワイナリーが増える中それらを商売敵とは考えていないとのこと。



写真② 日本清酒(株) 余市ワイナリー 外観



写真③ 日本清酒(株) 余市ワイナリー 説明

③(株)オチガビワイナリー（北海道余市郡余市町山田町 635）

落希一郎氏等によって、2012年に設立されたワイナリー。2014年に自家ワイナリー産ぶどうで初醸造、2015年に販売開始。自社畑10ha。ワイン生産量は3万本前後/年だが、7万本前後/年にまで増やす予定。ブドウ品種はケルナー、ミューラー・トウルガウ（白）、ジャーマン・カベルネ、ツヴァイゲルトレーベ、ピノ・ノワール等（赤）。

【ワイナリー説明要旨】

概要	<ul style="list-style-type: none"> ・醸造の仕方は、それぞれのワイナリーでそれぞれの方法・考え方があって思っている。
設備	<ul style="list-style-type: none"> ・搾汁機はイタリア製で700万円/台。 ・発酵用のタンクは、後の工程のワインの品質を考慮して現在では密閉式のドイツ製のステンレスタンクを主に使用。 ・タンクについては、改良やメンテナンスはワインの醸造を良く知っている人でなければ難しい。 ・樽熟成のワインの樽については、フランス製がほとんどであり、熟成期間は、長くても2年である。
醸造・瓶詰め作業	<ul style="list-style-type: none"> ・収穫したブドウは洗わない。水を使うと皮から吸ってしまい、ワインの質が大きく落ちる。虫の混入や干からびた房などは、専用の機械の振動によって落とす。 ・搾汁機は適宜房の大きさ等に留意して手動で強弱を設定し、稼働している。設定のしかたにより味も変化する。 ・醸造のために冷やすには、15℃の地下水を年中かけ流しで使用。 ・発酵に使う酵母については新しい酵母にこだわっているわけではなく、他の醸造タンクからの酵母の移植を行って使用。 ・瓶詰め作業時間は2,000本/時間。また、通常瓶詰め工程単体に大きな労力を投入するというよりは、作業の中心はぶどうの現地ほ場での作業に充てている。
その他	<ul style="list-style-type: none"> ・ワインは、消費者の思い出等（商品のストーリー性）も重視される。良いブドウを使用し、それぞれが自分のものを高く売れるよう試行錯誤しているものである。 ・衛生面、特に排水溝については、滞留した水が作業場内に

	<p>ないことを重要視し、雑菌対策については、乾かすことが一番の対策だと考えている。</p> <ul style="list-style-type: none">• 国税庁による法律の改正により、輸入原料を使用したワインについては一切国産ワインという表示ができなくなった。• 現場の農家は最も作柄による出来不出来の波を受けやすいので、現場の農家を引っ張っていく関係は重要。
--	---



写真④ (株)オチガビワイナリー 外観



写真⑤ 余市町 ワイン用ぶどう ほ場写真



写真⑥ 余市町 ワイン用ぶどうほ場説明

④ドメーヌタカヒコ（北海道余市郡余市町登町 1395）

ココ・ファームワイナリーの栽培担当者だった曾我貴彦氏によって、2010年に設立された家族経営のワイナリー。自社畑面積 4.5ha。ブドウ品種はピノ・ノワール（赤）のみ。

【ワイナリー説明要旨】

株間や経営面積	<ul style="list-style-type: none"> ・自社畑のぶどうの樹間は 1.2m と 2.4m。経営面積は、トラクターを使わず有機農法で家族 2 人であれば 2.5ha が限界。
栽培方法	<ul style="list-style-type: none"> ・有機栽培を経営のメインとしており、除草剤もなるべく使わないこととしている。 ・特に雨よけ等をしなくても、病虫害は問題にならないことが多いが、灰色カビ病に関しては、開花時期に霧の発生のない場所に作付することが肝要である。 ・収穫期に降雨により果実が水を吸ってしまうと、病害が発生しやすくなる。 ・雨の少ない 10 月以降に収穫可能な品種のほうが、病害のリスクを小さく出来ると考えている。 ・糖度は 20～22 度で、単収は 6t/10a を目標としている。
販売・付加価値化について	<ul style="list-style-type: none"> ・灰色カビ病が収穫前に出た場合には貴腐ワインとして利用し、別に仕込んで付加価値化している。 ・ピノ・ノワールは、品種として遺伝子が不安定なことから枝変わりが出やすく、1 品種ではあっても複数系統として管理しており、それらをブレンドとして使用。 ・果汁の酸度は高いほうが、仕込みの段階や販売の高付加価値化として利用しやすいと考えている。 ・出荷先は主に全国のワインショップへの卸であり、地域としては北海道から九州にまで及ぶ延べ 100 件ほど。
その他	<ul style="list-style-type: none"> ・ここでは家族を養う経営として考えているが、それに加えた利益が出ないと若い人たちも業界に参入してこられないと思うので、それぞれの経営の考え方があって然るべきと思っている。



写真⑦ ドメーヌタカヒコ 現地



写真⑧ ドメーヌタカヒコ ワイナリー説明

3. ワインに関する講習会・セミナー等の開催

(1) 「八戸ワインフェス 2015」内において、ワインに関するセミナーを開催

期日：平成 27 年 5 月 24 日

会場：八戸ポータルミュージアム

講師：落 希一郎氏（株式会社オチガビワイナリー 専務取締役）

概要：セミナー『ワインでまちを興す』

(発言者)	(発言要旨)
市長	<ul style="list-style-type: none">・ 昨年より、南郷地区の葉たばこの収益の低下に伴う代替作物として、ワイン用ぶどうと薬用作物に着目し、取り組んでいる。・ ワイン用ぶどうの試験的な苗の定植は始まっているものの、ワイナリーやその技術、方向性について将来的な八戸ワインを成功させるべく、関係者一丸となり進めているところ。・ 八戸では 600～700 種の水産物と、南郷合併に伴う多様な果樹や野菜もある。そうした食に合わせられるような八戸ワインを目指している。
根岸 文隆氏	<ul style="list-style-type: none">・ ワインは同じ品種のぶどうから作っていても、気候や風土によって味が異なる。八戸らしい、地域らしいものを作ればいい。
落 希一郎氏	<ul style="list-style-type: none">・ 現在、世界でワイナリーの数は約 30 万ヶ所。日本では最も多いところは山梨県で約 90 ヶ所、続いて長野県(約 30 ヶ所)、その次は北海道で 26 ヶ所などとなっている。・ それに対して国内にワイン用ぶどう畑はあまりない、ということが昔から変わっていない点。ワインを作るにはワイン用ぶどうしか適さず、生食用のぶどうとは全く別物で、生食用ぶどうでワインを作ることは考えられない。大手のメルシャン、サントリーでも、ワイン用ぶどうは栽培していない。・ 現在日本で流通している国産ワインの多くは、海外からワイン用ぶどうを買うか、濃縮果汁として輸入したものを国内のワイナリーで瓶詰めしたもの。

【外国ワイン】 輸入物（国内流通量の約 76%）

【国産ワイン】 日本で瓶詰めされたもの（同 約 24%）

※ワインの年間の国内消費量は約 6 億 5 千万本（720cc
ビン換算）

- ・ 昨年から今年にかけて、国の法律が大きく変わり、国内のワイン業者が対応を議論しているところ。内容としては、海外から仕入れた原料を用いて国内で仕込んだワインは国産ワインと認めないというもので、欧州各国では、生産者の保護として以前より施行されているものである。現在国内で流通しているワインの約 8%しか該当しないが、本来ワインはその地域で栽培し、仕込み、作るものである。
- ・ 日本の酒類の流通は、問屋が介在し消費者も飲食店等を含めて多様であり、同じ品質のものが求められる傾向がある。しかし、ワインの真骨頂は毎年味が違うこと、身の回りのぶどうで作ること、お客さんに来てもらって納得して買ってもらうということである。
- ・ ワインが一番合う食材は海産物であり、世界のワインで有名な地帯は海産物がある場所であることが多い。
- ・ ワイン作りは作り手の技術は三の次。一番にぶどうの品質であり、これが重要である。近年では特にカベルネ系の品種はオールマイティに使用される品種としてもてはやされているので、検討してみてもいいと思う。

(2) 「八戸ワインセミナー2015ーワインの醸造についてー」

期日：平成 27 年 8 月 23 日

会場：レストランテ澤内

講師：落 希一郎氏（株式会社オチガビワイナリー 専務取締役）

概要：セミナー『ワインの醸造について』

(発言者)	(発言要旨)
落 希一郎氏	<ul style="list-style-type: none">・八戸のワイナリーの在り方として、1軒ではなく、集積させ、群生している状態を創ることで、市の観光業や飲食業に影響するようになる。・フランスのブルゴーニュのワイナリーは家族経営が多く、また、レストラン併設タイプのものが多い。同じくフランスのボルドーは資本家の参加したワイナリーが多く、規模が大きい。八戸はブルゴーニュ型を目指すべきではないか。・ワインはぶどうで決まる。良いぶどうが手に入れば、あとは誰が作っても上手くワインを醸造できる。・課題は、駄目なぶどうからワインを醸造する際のリカバリーの方法。・味の関係から、単独の品種でワインを生産しにくいものもあり、カベルネ・ソーヴィニヨンやメルローが該当。ボルドーのワインは、カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロー、プチ・ヴェルドー、カベルネ・フラン、マルベックの5種を混ぜ合わせて生産している。・気象データに照らして、不可能な品種を排除しながら選定すると品種の見極めは早くなると思われる。・ワインのブランド力を高めるためには、長く寝かせることのできる赤ワインは必要。・醸造するに当たっては、ぶどうが新鮮でなければ、良いワインはできない。また、設備もモダンでなければ、良いワインはできない。・5、6年は人員の養成に力を入れる必要がある。また販売については、八戸市全体でワインを応援していることをPRすることが必要。・将来的なワインの名称について、「Huit Maison」（読み方：ユイットメゾン）はどうか。フランス語で8の家という意味。

4. 地域おこし協力隊の公募及び委嘱について

(募集人数)

2名

(応募要件)

- ・地方公務員法第16条に規定する欠格条件に該当しない者
- ・3大都市圏（東京都、埼玉県、千葉県、神奈川県、愛知県、岐阜県、三重県、大阪府、京都府、兵庫県及び奈良県）内の都市地域（過疎地域自立促進特別措置法、山村振興法、離島振興法、半島振興法、小笠原諸島振興開発特別措置法の対象・指定地域を有する市町村に該当しない市町村）等から生活の拠点を八戸市内に移し、住民票を異動させた者
- ・心身ともに健康で誠実に職務を遂行できる者
- ・地域おこしに熱意を有し、積極的に活動する意欲がある者
- ・普通自動車免許を有している者

(活動内容)

- ・八戸ワイン産業創出プロジェクトの推進
- ・地域おこし支援
- ・その他

(募集期間)

- ①平成27年5月20日（水）～6月30日（火）
- ②平成27年9月10日（木）～11月30日（月）

(委嘱人数)

- ①1名（応募人数1名）
- ②1名（応募人数2名）

(委嘱月日)

- ①平成27年9月1日
- ②平成28年1月4日

(委嘱期間)

- ①平成27年9月1日～平成28年3月31日（最大3年間）
- ②平成28年1月4日～平成28年3月31日（最大3年間）

委嘱者略歴①：

氏 名：高橋 駿（たかはししゅん）
性 別：男
出 身 地：宮城県黒川郡大和町

委嘱者略歴②：

氏 名：丹波 敏子（たんば としこ）
性 別：女
出 身 地：埼玉県三郷市