資料１

平成 30 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

【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．平成 30 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

・平成 30 年産ワイン用ぶどう生産状況

品種名	収穫量 kg	単収 kg/10a	糖度
ピノノアール	150.0	187.5	15.0
メルロー	456.0	228.0	19.1
マスカットベリーA	1,137.0	758.0	19.0
シャルドネ	100.0	100.0	18.5
ケルナー	228.5	228.5	17.0
キャンベルアーリー	1,413.0	662.0	16.9
デラウェア	154.0	154.0	20.3
ナイアガラ	693.0	527.0	18.5
ポートランド	411.0	1,370.0	11.0
合計	4,742.5		

② 生産安定技術、病害虫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「ワイン用ぶどうの栽培管理について」

期日：平成 30 年 6 月 13 日

場所：八戸市南郷事務所　2 階　大会議室

講師：八戸市地域おこし協力隊　安達隊員

参加者数：11 名

概要：開花期から結果期の防除、新梢管理について指導

・第 2 回「収穫適期及び収穫に向けた管理について」
期日：平成 30 年 8 月 29 日
場所：中村倉雄氏ほ場
講師：八戸市地域おこし協力隊　安達隊員
参加者数：10 名
概要：収穫適期、収穫期の管理について指導

・第 3 回「来シーズンに向けた管理について」
期日：平成 30 年 11 月 20 日
場所：中村倉雄氏ほ場
講師：八戸市地域おこし協力隊　安達隊員
参加者数：11 名
概要：礼肥、剪定、根切、仕立て･品種の変更、病害虫防除について指導

・第 4 回「春から夏にかけての作業について」
期日：平成 31 年 2 月 25 日
場所：八戸市南郷事務所　2 階　大会議室
講師：八戸市地域おこし協力隊　安達隊員
参加者数：15 名
概要：休眠打破、剪定、病害虫防除について指導

（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 2018」内におけるワインに関するセミナー

期日：平成 30 年 5 月 27 日

会場：八戸ポータルミュージアム シアター1

・セミナー「イタリアワインの今、2018 のトレンド」

講師　ヴィーノ･デッラ･パーチェ　ソムリエ　内藤和雄氏

・セミナー「ワイン産地とは何か？～新潟ワインコーストとアルバリーニョ～」

講師　カーブドッチワイナリー　醸造家　掛川史人氏

・セミナー「シャトー酒折が考える日本でのワイン造り」

講師　シャトー酒折ワイナリー　醸造家　井島正義氏

【セミナー内容】

（発言者）	（発言要旨）
内藤和雄 氏	（テーマ「イタリアワインの今、2018 のトレンド」） ・ワインの生産量が世界でいつも 1 位か 2 位なのがイタリア。 ・それぞれの品種に奥深さがあり、自分の中で完結しないのがイタリアワイン。 ・世界で醸造技術が上がっていて、甘味・酸味・苦味のほかにぶどうの根から吸い上げた水から来るミネラルを感じられるようになった。 ・イタリアワインは 3 口飲むと何か食べたくなる。 ・イタリアの最近の傾向は、酸が際立つようにワインを造っていてこれまで以上に味わい深くなっている。 ・南イタリアがイタリアのぶどう栽培の起源。 ・イタリアの偉大な品種「アリアニコ」は、イタリア特有の火山性土壌でなければできない。 ・３種類のイタリアワインを試飲して、それぞれの特徴等を説明。
掛川史人氏	（テーマ「ワイン産地とは何か？～新潟ワインコーストとアルバリーニョ～」） ・カーブドッチワイナリーから 300m圏内に 5 軒のワイナリーがある。我々はナパ・バレーのようなワイン産地を目指している。ワイナリーやレストランのある空間に来てもらってワインを楽しめる場所を作りたい。 ・新潟は東京から 2 時間 15 分で来れる近さがあり、新潟にはまとまった広い農地が手に入るので新潟でワイン造りを始めた。

	・特異な砂質土壌でぶどうの適正品種で見つかったのが「アルバリーニョ」。シャルドネより美味しく良いぶどうが簡単に取れる。 ・全国各地でシャルドネやピノノワール等を植えているが、これは日本中でパイナップルを作っているようなもの、勝てない戦はやめた方がよい。我々はとにかく適正品種を選定することに労力と時間を費やした。 ・ワイナリーが１軒ではワイン産地とは言えず、新潟ワインコーストを作ることを目指して、ワインを造る仲間作りをして、現在５軒のワイナリーが集まっている。 ・ワイン産地を作るうえで最大で最難関なのが、地元の農家さんと一緒に出来るかどうかということ。 ・日本ワインは、フランス等のワインの歴史に勝てるはずがない、勝てるところは、日本人だから日本のものを買うという部分。日本でのワイン産地づくりは時間がかかるが、日本ワインへの皆さんの愛があれば、実現できると思っている。
井島正義氏	（テーマ「シャトー酒折が考える日本でのワイン造り」） ・最初はシャルドネやカベルネソービニヨンでワインを造ろうと始めたが、ドメーヌジャンコレの醸造家に飲ませたら、何でシャルドネを作っているのか、甲州の方がぶどうの味がすると言われて、ワインとはどういうものかを整理してみた。 ・大規模な設備がある我々のワイナリーを自己分析して、美味しいワインを低価格で提供するのが使命だと思った。 ・醸造機械は徹底的に洗浄している。硫化水素を酵母菌に作らせないということをやっている。 ・ぶどう栽培をやるにあたって、海外の事例を求めるのは間違いであった。技術があれば垣根栽培より棚栽培の方が良かったりする。根は深くなくてもよい。収量制限をしなくても美味しいワインができる等これまで勉強してきたことが崩れていった。 ・梅雨がある日本は、ワイン用ぶどうが生きる環境の真逆の環境にあることがわかって、日本で生きるためのぶどうの栽培を行った。 ・我々は収穫が早いシラーを植え始めているが、これは台風を避け

	るためであり、また、ピーマン香を出さない品種で日本人には合っていると考えたから。

（写真）八戸ワインフェス 2018 の様子

② 「八戸ワインカレッジ」（全４回）

・第１回　テーマ「ワインの基礎知識」

期日：平成 30 年 9 月 8 日

会場：八戸ポータルミュージアムはっち　１階シアター１

講師：松田浩二氏（一般社団法人日本ソムリエ協会ワイン検定認定講師）

参加者数：27 名

【講義内容】

（発言者）	（発言要旨）
松田浩二氏	（テーマ「ワインの基礎知識」） ・この講義の目的は、皆さんがスーパーで売られているワインで何を選んで飲めば良いか、レストランで何を頼めば良いかを覚えて帰っていただければそれで十分。 ・日本におけるワインの販売量の約９割は輸入ワイン。 ・平成 30 年 10 月 30 日から日本ワインやその地名を名乗るためには、その地域で取ったぶどうを使わないと名乗れない。八戸ワインにとってもブランドとしてこれから伸びていくチャンス。

	・基本的に、美味しいぶどうが出来なければ、美味しいワインは出来ない。 ・ワインは３つの基準があり、１．果実味、２．酸味、３．渋みから自分の好きな基準を選んで決めてほしい。 ・原産地ごとのワインの特徴等を解説。 （フランス〔ブルゴーニュ、シャブリ、ボルドー、メドック〕、チリ、イタリア、スペイン、ドイツ、オーストラリア） ・お店でのワインのオーダーのポイントや食材との合わせ方の解説。 ・代表的な赤ワイン品種（カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロー、ピノノワール）、白ワイン品種（シャルドネ、ソーヴィニヨン・ブラン）の解説。

（写真）八戸ワインカレッジ（第１回）の様子

・第２回　テーマ「テイスティング」

期日：平成 30 年 9 月 24 日

会場：八戸パークホテル

講師：髙森亘氏（一般社団法人日本ソムリエ協会認定ソムリエ）

参加者数：22 名

【講義内容】

（発言者）	（発言要旨）
髙森亘氏	（テーマ「テイスティング」） ・テイスティングは先入観を持たずに主観で行い、それで集めた情報が重要。 ・テイスティングの流れは、外観と香りと味わい、そして余韻を感じて全体の総合評価をする。

	・ワインの外観について、項目（清澄度、輝き、色調、濃淡（ディスク）、泡立ち）ごとに解説。 ・冷涼な地域ほどぶどうの酸味が強い。暖かい地域のぶどうの酸味はやさしい。 ・樽のニュアンスがあると色が濃くなる。 ・赤ワインの中心の黒みは樽熟成によるもの、中心から淵にかけてのグラデーションは、ブレンドしている可能性が大きい。単一品種のワインの色調は一緒。 ・香りをとる目的は、ワインの健全度を見るため。 ・香りをとる時は、まずグラスを回さずに香りをとること。次にグラスを回して変化を確認する。グラスを回さずにフルーツの香りがあるかないかを見る。柑橘系の香りがある場合は、比較的冷涼な地域で造られているワイン、トロピカルフルーツの香りがある場合は、暖かい地域のワイン。 ・マッシュルームの香りは若いワインのイメージ、森や腐葉土の香りは熟成したワイン。 ・私は３回に分けてテイスティングしている。最初は舌先を中心にワインを流す、最初に感じるのはアタック、そして酸味、アルコールまで。２回目は、中盤の広がりを見る、果実の味わい、バランスを見る。３回目は、渋みや苦み、ハーモニー、余韻の長さを見る。ポイントで分けてテイスティングしている。 ・ワイン６種類を配付し、実際にテイスティングしながらポイントを解説。

（写真）八戸ワインカレッジ（第２回）の様子

・第３回　テーマ「ぶどうの生産」

期日：平成 30 年 10 月 27 日

会場：南郷地区のワイン用ぶどう園（舘勝義氏ほ場）

講師：安達貴（八戸市地域おこし協力隊員）

参加者数：17 名

【講義内容】

（発言者）	（発言要旨）
安達貴	（テーマ「ぶどうの生産」※参加者にマスカットベリーA の収穫体験をしていただく。） ・同じ房のぶどうは、どれも同じ甘さと思われがちだが、実は房の下の方のぶどうが甘くて美味しい。 ・収穫したワイン用ぶどうは洗わずに仕込みを始める。洗うとぶどうに水が付いてしまい、水によってアルコール度数を下げてしまうため。 ・ぶどうの種をかじってみてほしい。その種が赤ワインの渋みになる。

（写真）八戸ワインカレッジ（第３回）の様子

・第４回　テーマ「ワインの生産」

期日：平成 30 年 10 月 27 日

会場：澤内醸造

講師：澤内昭宏氏（一般社団法人日本ソムリエ協会認定ソムリエ）

参加者数：18 名

【講義内容】

（発言者）	（発言要旨）
澤内昭宏氏	（テーマ「ワインの生産」） ・低い温度でゆっくりと発酵させるとアルコールが出やすい。 ・ぶどうの搾りかすは、畜産（牛）農家に牛のエサや農作物の堆肥として提供している。 ・ぶどうの量が増えてくれば、ワインの値段も低めに設定することはできる。 （醸造室にて澤内氏の講義を行い、その後、２階のセミナールームにて八戸ワインが出来るまでの番組を鑑賞しながら軽食）

（写真）八戸ワインカレッジ（第４回）の様子

③ 「八戸ワイン産業振興セミナー」

・第１回

期日：平成 30 年 10 月 19 日

会場：八戸パークホテル

講師：髙野 豊氏（マスターソムリエ）

概要：セミナー『特産品ヒットの構図とアウトの構図』

参加者数：240 名

【セミナー内容】

（発言者）	（発言要旨）
髙野 豊氏	・八戸にとって、ワイナリー立ち上げとしては後発であることが絶対的に国内で有利になる。 ・全国でワイナリーが出来ているが、ヒットしたところもあれば壊滅したところもある。 ・ワイナリーの立ち上げ時にソムリエが関与したためにおかしな方向に行ったという長野県のワイナリーの事例を紹介。 ・世の中を冷静に見る目がない人がワインを仕掛けると危ない目に合う。 ・日本国内でヒットを飛ばしているワインの事例として、和歌山県の温州みかんで造るワイン、福島県のはちみつのワイン、奥尻島のメルローの白ワインを紹介。 ・青森県は甘口のりんごのアイスワインを造ったら上手くいくのではないか。 ・酸が高いぶどうでスパークリングワインを造ると絶妙な味わいになるので、八戸は、本州の北の方でぶどうに酸が強く出るので、それを逆手にとってスパークリングで造ると良いかもしれない。 ・ワイナリーが成功するかは、ワインを買ってくれる人がいることが絶対条件、次にお金が用意できるかも絶対条件、日本の 95％のワイナリーがこの二つの条件を後回しにして始めている。 ・私が八戸のワインを応援したいという理由は、何よりも日本でも最大級の漁港を背後に持っていること、こんな恵まれたところは他にはない。

（写真）髙野豊氏の講演の様子

・第２回

期日：平成 31 年 3 月 5 日

会場：八戸パークホテル

講師：髙野　豊氏（マスターソムリエ）

概要：セミナー『店頭試飲販売でみえてきたワインの消費の地域性』

参加者数：45 名

【セミナー内容】

（発言者）	（発言要旨）
髙野　豊氏	・ワイン系のプロジェクトを行っている自治体では、人口の減少がゆったりとなったり人口が増えたりとおいしい話もあり、ワインにはそんな現象を生み出す力があるといって間違いない。 ・店頭試飲販売の結果として、お客様の好きな赤ワインの品種は、カベルネソーヴィニヨン系とピノノワール系で真っ二つに分かれる。 ・髙野氏自ら店頭試飲販売に立った経験から、ワインの消費に関する各地域での現象を紹介。 ・モノを売る人間は、時々現場に立たないとお客様の風が読めなくなる。 ・中国ではナイアガラの白やキャンベルアーリーのロゼといったフルーティーで甘いワインがよく売れた。ナイアガラでワインを造っている国は日本しかないので、これを上手く束ねて中国で売れれば、もしかしたら中国の市場を取れるかもしれない。ナイアガラは、アジア系の人種しか美味しいという反応を示さない。

	・八戸でワイン産業が半永久的に続くためには、行政による観光面での全面的なバックアップが必要になる。

④ 「八戸ワインフォーラム」

・「八戸ワインと八戸の食とのマリアージュ」

期日：平成 31 年 3 月 14 日

会場：リストランテ澤内

講師：澤内昭宏氏（澤内醸造 オーナー兼醸造家）

田中太将氏（鮨･日本料理ぼてじゅう 店長）

早川めぐみ氏（ピロチュン オーナーシェフ）

【フォーラム内容】

（発言者）	（発言要旨）
澤内昭宏氏	（八戸ワインセカンドヴィンテージの説明） ・ファーストヴィンテージのときは、醸造開始から発売するまで時間が無かったが、今回はぶどうの収穫後すぐに醸造を開始することができ、かなり余裕を持ってワインの醸造に力を注ぐことができた。 ・１年目のワインは、酸が強めに出ている印象だが、２年目のワインは白とロゼともにアルコールから来る果実味を上手く表現できるように造った。白の方は少し樽のニュアンスを付けたナイアガラ、ロゼはキャンベルアーリーとケルナーで造ったワイン。 ・澤内氏・田中氏・早川氏の共同で作った前菜、田中氏のワインシャリのお寿司、澤内氏のピッツァフリット、早川氏の月餅の計４皿の八戸の食の料理にワインを合わせて一緒にいただく。

②「八戸ワインとチーズとのマリアージュ」

期日：平成 31 年 3 月 16 日

会場：チーズデイ

講師：早狩昌幸氏（チーズデイ 店主）

【フォーラム内容】

（発言者）	（発言要旨）
早狩昌幸氏	・チーズには、プロセスチーズとナチュラルチーズの２種類あり、プロセスチーズは熟成しない、加熱して長期保存用に作られたチーズ。ナチュラルチーズは熟成する。チーズは生産するだけでは完成ではなく、熟成師が熟成して初めてチーズになる。 ・チーズを美味しく味わうために、保管は冷蔵で、食べる時は常温でが基本。 ・チーズは味が濃いので単体で食べるよりは何かと一緒に（ペアリング）食べていただきたい。 ・ワインは言うまでもないが、他には日本酒、ウイスキー、焼酎等それぞれに合うチーズがある。当店ではコーヒーや紅茶とのペアリングをお勧めしている。 ・チーズとワインを合わせるポイントを解説。 ・原則はいろいろあるが、フランス人が皆言うことは、最終的には自分の感性で楽しむこと。 ・実際にカマンベールチーズ、アップルパイチーズ、カレドゥヴァルドミューズ、ゴルゴンゾーラブルーチーズ、パルミジャーノ・レッジャーノ、山羊のチーズに、澤内醸造の「八戸シードル」と「ナンブルスコ」を合わせていただきながら、早狩氏が解説。

２．株式会社サンワーズ（澤内醸造）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

◇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

・酒類製造免許取得、ワイン醸造を開始（平成 29 年 11 月 21 日）

・八戸ワインファーストヴィンテージ発売（平成 30 年 1 月 26 日）

・八戸ワインセカンドヴィンテージ発売（平成31年1月26日）

〔八戸ワイン〕２種

①「Wa スパークリング」

ナイアガラの単一品種で造られた白のスパークリングワイン

②「Wa ロゼスパークリング」

キャンベルアーリー、ケルナーの２品種で造られたロゼのスパークリングワイン

（写真）八戸ワインセカンドヴィンテージ（ロゼ・白）

販売本数　八戸ワイン　1,300本

販売価格　750mlワインボトル１本あたり3,024円（税込）

販売先　ワイナリー「澤内醸造」
市内スーパーマーケット「ユニバース」、「よこまちストア」
市内酒販店「セプドールアン」
市内セレクトショップ「カネイリミュージアムショップ」

３．八戸ワイナリー株式会社の現状について

・八戸ワイナリー株式会社

◇代表取締役　亀橋進

◇これまでの取組

・平成 29 年産ぶどうを岩手県紫波郡紫波町の株式会社紫波フルーツパークに醸造委託し、南郷産ぶどうを使った「ロゼペティアン 2017」を販売。（平成 30 年 5 月 17 日）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。（平成 30 年 10 月 19 日）

・現在、平成 30 年度八戸市ワイナリー創出支援事業を活用し、南郷地区の中野農工団地にワイナリー整備中（平成 31 年 4 月竣工予定）

４．平成31年度の取組

（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、病害虫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 「八戸ワインフェス 2019」

・八戸ワインフェス 2019 の開催に関する支援として、ワインフェス内のセミナーの開催（2019 年 5 月 19 日開催予定）

② 八戸ワインカレッジ

・八戸ワインの魅力を発信するとともに、八戸の食とのマリアージュを研究し、ブランド化を推進するため、市内のワインエキスパートやソムリエ等を講師とする八戸ワインカレッジを開講。

③ 市制施行 90 周年記念 八戸ワインフォーラム

・ワイン産業創出までの軌跡を振り返るとともに、新たな市の産業であるワイン産業のこれからの振興方策等について検討するためのフォーラムを開催。
（2019 年 5 月 19 日開催予定）

（３）八戸市ワイン産業創出支援事業補助金　　予算　12,150 千円

・ワイン用ぶどうの苗木 15,000 本分（平成 31 年度要望分）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整備支援事業補助金　　予算　856 千円

・ワイン用ぶどうの品質向上のための雨よけに必要なビニール等の購入に対する支援。