

東北 VALUE SIGHT 山形



株式会社グローバルアグリネット 代表取締役
岩谷 澄人（いわや・すみと）

1965年 青森県西津軽郡深浦町生まれ
1987年 アパレルメーカー就職
1990年 滋賀・株式会社ヒトミワイナリー、大阪・島之内フジマル醸造所にて葡萄栽培＆ワインメーカーとして28年従事
2018年 山形県南陽市赤湯に株式会社グローバルアグリネット設立
2019年 同住所にワイナリー「Yellow Magic Winery」開設予定

株式会社グローバルアグリネット
山形県南陽市赤湯871番地
TEL 0238-27-0203
URL <https://www.yellowmagicwinery.com>

300年ほど前からブドウ栽培が始まったという山形県南陽市は、生食ぶどうの産地として知られ、明治時代の中頃からワイン醸造も始まった歴史ある地域である。しかし昨今は農業者の高齢化や耕作放棄地の拡大といった問題を抱えている。そのような中、大阪や滋賀でワイン製造に長年従事していたワインのプロである岩谷氏が同市に移住して農業法人を設立、南陽に新しいワイン文化を定着させるべく取り組んでいる。

ワイン産業で 地域活性化 ～南陽産デラウェアの 価値向上を目指す～

「株式会社グローバルアグリネット」とは

当社は、山形県南陽市赤湯に2018（平成30）年2月に農産物、果実酒の生産及び販売、農業及び商品開発・酒類製造等に関する人材の育成・コンサルティング及び運営を主な事業として登記した。その名の通り農業を取り巻く事業を包括的にネットワークでつなげるという意味を込めて設立した。

28年間のブドウ栽培、果実酒醸造という経験を踏まえ、自ら会社を設立し、その思いを実現する場所を南陽市赤湯に決めたのは、デラウェアの大産地としての歴史と美味しさの魅力からである。加えて、南陽市役所、山形おきたま農業協同組合の強い要望と協力がある。南陽市役所では、地方創生事業のひとつとして「耕作放棄地バンクを活用した醸造用ぶどう栽培プロジェクト」に取り組んでおり、山形おきたま農業協同組合では「JA山形おきたま樹園地流動化対策」として新規事業への融資に取り組んでいる。

2011（平成23）年に初めて置賜地区の契約ブドウ農家さん巡りをした際に、農家さんの熱意を感じながらも周りに見える放棄、また放置されたブドウ園を見、全国的に共通する高齢化に伴うブドウ産地としての継続性の難しさを痛感した。それを打破するため、新規就農そして6次産業の核となる果実酒製造の必要性に駆られたのである。そのような経緯により会社を立ち上げ、「ワイン製造・販売による耕作放棄地等の解消及びブドウ産業活性化事業」というプロジェクトをスタートさせたのである。

ワイン造りには、 高品質なブドウが欠かせない

これまで、自身が求めるブドウを作るために栽培の工夫をしてきたことが評価の高いワイン造りにつながった。ワインを醸造する上で重要な構成ポイントは「糖度」「酸度」「旨味」の3つであると考えている。理想的なブドウとはどのようなブドウなのか

を模索し探求してきた中で、「ブドウの果皮の厚さ」があるほど3つのバランスのとれた理想的なブドウになり得ること、そして腐敗菌等への耐性も持ち得ることも見つけた。

デラウェアの栽培においては、葉の数は、根からの水分量の調整に大きく影響することがわかっている。ブドウの水回り期までに果粒を大きくしないよう葉の数を制限して樹にストレスをかける（キャノピーマネジメント）ことで通常栽培のデラウェアよりも果皮を厚くすることができ、醸造における複雑な組成が生まれる。でき上がったワインは強い旨味を感じるワインになり、商品化の多様性を生む。「果皮の厚い」有核デラウェアは、果皮や果汁、種周りにも多くの生成された成分を持ち得ているため、通常白ワイン専用種とされたデラウェアの常識を越え、熟成に耐えられる白ワインを製造できるようになった。さらに、果皮とともに発酵させて作る赤ワイン製法によるオレンジワインなどの製造も可能になった。また、通常は摘果され廃棄されていた未成熟の「青い有核デラウェア」を、水回り期直後のタイミングで収穫しワイン原料にすることにより、酸味の強い「青デラワイン」というオリジナルワインを醸造することも可能になり、ワイン業界では有核デラウェアが多様性のある日本固有のワイン専用種としての地位を確立した。

耕作放棄地や遊休農地を減らすために

農作業の省力化、そして高値取引が耕作放棄地や遊休農地を減らすことができるひとつの方法だと考えている。

生食用デラウェアの無核には「ジベレリン」処理作業が必要となる。また摘果によって園の3割程度は廃棄されている現状がある。この労力が要らないのが「有核デラウェア」の魅力だ。生食用ブドウの

生産よりも労働力が軽減される。

取引価格については、ワイン業界での通常取引価格より高値取引にするために契約栽培を行い、生食用デラウェアと同等以上の収益が見込めるようにする。先述の「青デラワイン」において、通常は摘果により3割程度の実が廃棄されていた「青い有核デラウェア」を原料に活用し、完熟デラウェアと同価格で取引することで生産物を100%買い取りすることが可能となる。農園の歩留まり70%のものが100%となることから、契約栽培農家の所得向上につながる。農家と契約する際には、糖度・酸度の「契約栽培ブドウ基準」を設け、当社のワインの「品質表示ラベル」にはブドウ生産農家の名前を表示する。これは農家のモチベーション向上につながり、品質が高いブドウを作る動機付けとなる。高品質のブドウを生産できれば原料ロスがなく、高い利益率が確保できる。ブドウの高値取引により農家の栽培技術の向上、さらに農業所得の向上に貢献していく。

自身も南陽市上野の遊休農地34アールを賃貸借契約し、ワイン専用種とマスカットベリリーAの垣根仕立ての実践研究を行っている。このほか南陽市内（松沢・金山・大沢山）のデラウェアの園地60アールも借り受けしており、本年より有核デラウェアの品質向上とワイン専用種としての栽培法の探求を進め、契約農家さんと共に、南陽デラウェアのブランド確立に向けて行動するつもりである。また、それ以降もデラウェアの園地は合計100アールを目指し、遊休農地合計100アールを再生する予定である。

地域への波及効果

新たな雇用の創出と地域の活性化を図るために、「有核デラウェア」を栽培することによる経済的優位を確立していくとともに、将来的にワイナリー設

立の希望を持てる新規就農を促すため、本年開設予定の当社ワイナリー「Yellow Magic Winery」にて、ホームページ等を活用してボランティアの研修生を募集し、農作業や醸造体験を通して新たな担い手を育成する。県外、市外からの研修生は、ブドウ栽培やワイン醸造に興味を持ち独立を志す若者達であり、将来、南陽市への移住・新規就農が期待できる（同ワイナリーでは研修生の宿泊できる部屋を用意し、受け入れ態勢を整える予定にしている）。私が南陽市に移住し、プロジェクトを実践していることがモデルケースとなれば、Iターンとしての働き場所、新たな雇用の創出と経済的効果が見込まれるであろう。

地域が活性化することにより、南陽特産の「有核デラウェア」が「高級ワイン専用種」として確立されれば、標準価格から高額ワインまで幅広い価格が設定できるようになる。高額ワインは高級ワイン専門店や高級レストラン、日本ワイン愛好者への取り扱いが可能となる。ワインを付加価値の高い商材となすことで雇用の安定が図られ、将来的にワイン業界への就業を希望する人材が増えることを目指している。そうして「魅力ある元気な山形」へと広がればと願うのである。



ワイン仕込みの様子