

事業実施体制 (事業期間 H30.10～R1.9)



ワイン造りでは、良質なブドウ本来の味を個性として感じてもらえるよう、ブドウ

夫果 工成 → **歴史を楽しむワインで 思いをひとつに**

「古木は見つかりましたが、私の思いや考えを理解してもらい、同じ方向を向いていくまでには時間がかかりました」と結城さん。このワインがあることで、酒販店だけでなく農家やワイナリーにも「生産者の顔が見える地元ワインの造り手として誇りを持ってほしい」と話し合いを続けながら一歩ずつ開発を進めました。

今後の展望 課題・ **古木から生まれた ワインが向かう先**

80年間、南陽市赤湯で守られながら地域の移り変わりを見てきた1本の古木。1年の実りから醸造されるのは200本限定のワイン。長い年月をかけて大地に張った根から、この土地特有の凝灰岩質の栄養やミネラルを吸い上げ、複雑で厚みのある飲みごたえが感じられるとのこと。「古木ワインをきっかけに、ブドウ農場やワイナリーにツーリズムしに来ていただいたり、現在原料不足が深刻な醸造用ブドウ栽培に興味・関心を持ってもらえたらと思っています。また、地域の農家・ワイナリー・酒販店が一丸となって地元を盛り上げられるような、アピールできるものになってほしい

守りたい生きる伝統 伝えたい伝統の味わい



柄題 土地・ **地域を想う 酒屋の挑戦!**

県産ブドウ発祥地南陽市赤湯で 顔の見える特別なワイン造り

東北地方で一番古くからブドウ栽培がおこなわれている山形県。その中でも初めてブドウを植えられたとされる南陽市で「楽しい酒屋」を目指し、山形の地ワイン・地酒を中心に取り扱いを行うのが株式会社結城酒店です。創業300年余り、大正時代までは造り酒屋を営み、昭和に入り酒販店へと業態を変更。平成29年には全酒類卸免許を取得し、酒販店への販売も可能となりました。ワイナリーや酒蔵の代弁者となりながら、商品のストーリーとともに販売を行っています。

「ブドウの産地でワイナリーも多い南陽市ですが、ブドウ栽培の収益性の低さや農家の高齢化、後継者不足による耕作放棄地の広がり、高品質なブドウの価値がワインの単価に反映していないことや、ワインの良さを広く伝えきれない現状に大きな課題を感じていました」と代表取締役社長の結城秀人さん。農

です」と秀人さんは語ります。 今後は、他のブドウ品種やその他の作物への展開も楽しみながら考えているとのこと。秀人さんからは、古木ワインを筆頭に、地元への愛や歴史を形にするアイデアが溢れてきます。



紫金園 4代目 須藤孝一さん(中央左)、5代目 龍司さん(中央右)



樹齢 80年のマスカットベリーA



家・ワイナリー・地域を想う酒屋だからこそできる「特別なワイン」の開発が始まります。

連携の経緯 **探し求めた古木 守り続けた農家との出会い**

「地域の歴史に根付いた資源を活用しながら個性あるワインを造りたい」と考えていた結城さん。昔から代々育てられてきたブドウの古木に着目しました。

初めに見つけたのは、樹齢100年もの甲州ブドウという品種。しかし、残念ながらその木は2年前に切られてしまったそう。「古木は、世代を超えて守り続けられてきた農業の継承であり、その地域特有の食文化が感じられる集大成。醸造されるワインから、古木が生き続けてきた伝統の深さを感じてもらいた

事業の今・これから 令和元年 12月現在

「いよいよ令和元年10月から古木ワインの醸造が始まり、令和2年の6月頃にはリリースを予定しています」と嬉しそうに話してくださいました秀人さん。現在このプロジェクトには、新規で2軒の農家と1つのワイナリーが加わり、それぞれに進行中とのこと。また、地域や国内だけでなく、世界へもネットワークを広げていきたいと、スペインの醸造家をお呼びした勉強会も開催されたとか。将来的にはこの土地の農業が世界に注目されるようになれたら嬉しいです。古木ワインのリリースを目前に、着実にその歩みは未来に向かっていきます。



会社概要 株式会社 結城酒店 住所 / 〒999-2221 南陽市桐塚1605-4 電話 / 0238-43-6333 ホームページ / http://www.sakenosato.com