

羊の放牧で自然と人間に優しく 百年以上の歴史ある産地を守る



スパークリングワイン 小姫（あわ）

平成24年度6次産業化総合化事業計画認定

有限会社酒井ワイナリー（南陽市）

事業名 希少品種スパークリングワインと
ぶどう園で放牧する羊や山羊を利用した加工品の製造・販売

6次産業化の取組に至った経緯

有限会社酒井ワイナリーは、明治25年に創業してから5代続いている東北でも歴史あるワイナリーの一つで、ろ過機を一切使わないノンフィルターワインを製造しているのが特徴である。創業者である酒井弥惣氏が、明治20年にワイン原料であるぶどうを、高品質生産する環境として最適であった南陽市鳥上坂周辺の山を開墾し、ぶどう栽培を行ったのが始まりである。しかし、その場所は急傾斜地であることから、機械を入れて作業することができず、今でも手作業が中心となっている。特に、除草にかかる作業負担は大きく、作業を省力化するために除草剤などを使用すると、土壌に影響を与え、それがぶどうの品質とワインにも影響するため、当社が理想とするワイン作りができなくなってしまう。これを解決する方法として、ぶどう畑に草食動物を放牧することを試みることにした。

6次産業化の取組内容

平成19年に、2頭の羊を放牧、その後には山羊を放牧した。羊は成長後に食肉用とすることができることや山羊はその乳をチーズに加工できると考えて放牧したものの、山羊はぶどうの木の枝までを食べてしまうことから、羊のみ放牧することとし、これは現在も継続している。

また、国内ではあまり生産されていない赤ワイン用品種である「シラー」、南陽市では江戸時代から生産されている「甲州」、明治時代に当社が開墾した頃から生産され、今では南陽市が一大産地となっている「デラウェア」について、スパークリングワインの製造に取組んだ結果、「甲州」と「デラウェア」については商品化されている。



赤湯温泉街にある酒井ワイナリーの店舗には自社ワインが並ぶ。

取組みの成果

羊の放牧による除草効果は非常に高く、除草作業の省力化に役立っている。羊を放牧していることが珍しいこともあり、「見に行きたい」と興味と関心を持たれるお客様も多い。

当初は、羊を食肉として加工して、放牧していた畑で生産されたぶどうを原料として製造したワインとセットで販売しようと計画していたが、平成23年の東日本大震災での風評被害などもあり、まだ商品化には至っていないが、放牧していた羊を食肉として加工し、羊肉をスモークするなどの試作は行っている。

「デラウェア」と「甲州」のスパークリングワインは、酸化防止剤など入らず無添加で製造し、差別化を図っている。

「デラウェア」は、昔この地域で「小姫（あわ）」と呼ばれていたことから、「デラウェア」スパークリングワインの商品名を「小姫（あわ）」として販売、そのネーミングとほんのりとした甘みが特徴であることから、女性にも好評で贈答品として購入する方が多い。

スパークリングワイン
小姫（あわ）
ほのかな甘みを感じられる。

ぶどう畑の除草のために放牧している羊

機械化のできない傾斜地のぶどう畑の作業は困難を極め、耕作放棄地が増えている。

今後の事業展開

現在は6頭の羊を放牧しているが、除草効果の面から見ても、今後も頭数を増やす予定である。また、東日本大震災から5年経過していることから、羊肉を使った加工品開発にも改めて取組むことを検討している。スパークリングワインについては、希少品種である「シラー」の他にも様々な品種の栽培試験を行っていることから、今後とも試行錯誤しながら、他にはないスパークリングワインの開発に取組みたいと考えている。

以前は、この地域の山全体がぶどう畑だった。今でも新幹線からは、

事業者概要



有限会社酒井ワイナリー

代表者 酒井 一平
住所 南陽市赤湯980
電話 0238-43-2043
FAX 0238-40-3184
URL <http://www.sakai-winery.jp>