

蔵王山麓でエコな果樹栽培 自園ぶどうのドメーヌワイン

ドメーヌワイン



平成24年度6次産業化総合化事業計画認定
有限会社蔵王ウッディファーム（上山市）

事業名 上山市の地域資源であるぶどうと西洋梨を有効活用した
ワインの生産と販売事業

有限会社蔵王ウッディファームは、さくらんぼ、ラ・フランス、ブルーベリーなどを生産しており、昭和60年代後半から、既に園地内にある工房で規格外品の果物を使用してジャムやドライフルーツなどに加工する取組みを行っていた。

西洋梨はギフト品としても人気があり、当社でも生食、ドライフルーツ、ジャムとして販売していたものの、いざは西洋梨を使ってワイン製造を行ったいと木村社長は考えていた。

実現化に向けて何年も検討を重ねた結果、平成25年9月に木村社長の長年の夢であったワイン製造事業を開始、県内では、20年ぶりとなる12番目のワイナリーがオープンすることとなつた。

6次産業化の取組に至った経緯

最初は、3種類の西洋梨を混醸して、瓶内で2次発酵させるスパークリングワイン「ぱわぽわポワレ」を販売、2年目からは、人気のラ・フランスだけのポワレが欲しいとの要望が多く寄せられたことから、ラ・フランス100%で仕込んだ「ラ・フランスポワレ」を販売した。現在2種類のポワレを作っているが、西洋梨はぶどうと違って酸が少なく、搾汁率も少ない。通常ぶどうで60から70%、りんごで作る発泡ワインで70%くらいの搾汁率。しかし、西洋梨は45%程度で醸造する際に大変であった。また、瓶内2次発酵という方法は国内でも初の試みで手探り状態であった。

ワイン「ぱわぽわポワレ」を販売、2年



醸造所内のタンクには多くのこだわりで作られたワインが出荷される時を待っている。

取組みの成果

「ぱわぽわポワレ」「ラ・フランス」「ポワレ」とともに売れ行きは好評だ。

ワイナリーが開業して3年、すべてのワイン作りにおいて、原料のぶどうの栽培から、ワインの醸造工程においてもできるだけ添加物を加えないことにこだわっている。原料は、すべて自園で栽培した果物を使った「ドメーヌ」ワインの醸造に取組んでいるが、県内でこの取組みを行っているのはウツディファームだけである。

ワインの商品名は、ぶどうの品種にしており、赤はカベルネ・ソーヴィニヨンとメルロー、白はシャルドネが中心となっているが、この3種類は約40年間、アサヒのサントネージュワインと契約栽培していた品種で、今も栽培している品種だ。他にも白のソーヴィニヨン・ブランなど、一般にはワインとしてはあまり作られていない品種も含めて、ワインをしている。販売は、園内直営店、ネット販売の他、一般小売店でも取り扱つておらず、売れ行きは好調だ。また、上山市のふるさと納税の返礼商品としても採用されている。

今後の事業展開

現在の経営の柱は、果樹園との栽培・販売と加工製品が基本だが、今後はワイナリー事業にもっと力を注いでいきたいと考えている。当初に比べると設備も整い、生産量も増えているが、品質安定のために今後も醸造設備を充実させていきたいと考えている。



自社農園のぶどう畑

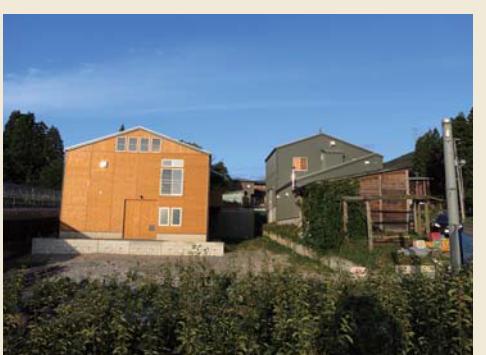
の郷プロジェクト協議会の活動にも参加し、さらに外に向けてワイン文化を発信している。

中山間地の土地利用対策、エコスタイルへの取組み、有機質肥料・減農薬による安心安全なぶどう栽培、ぶどう本来の特性を活かした地味豊かなワインづくりを目指し、蔵王山麓である上山でこれからもドメーヌワインをつくり続けていきたいと考えている。

ドメーヌワインシリーズ

木村 義廣
上山市原口829番地
023-674-2343
023-677-2020
<http://www.woodyfarm.com>

事業者概要



有限会社蔵王ウッディファーム

木村 義廣
上山市原口829番地
023-674-2343
023-677-2020
<http://www.woodyfarm.com>

上山市のふるさと納税の返礼商品としても採用されている。



ジュース、ジャム、ドライフルーツはどれも
果物の味わいが活かされている。