

地域資源であるブドウ(ヤマブドウ及びピオーネ)を原料とするワイン、ジュース、ジャム等の開発及び販路開拓

ひるぜんワイン有限公司がある真庭市(旧川上村)は、昭和53年頃、蒜山高原への観光客が増えたのを機に、特産品づくりを始めた。

「『ジנגスカンを名物に』という動きがあり、一緒に飲むものとして候補が上がったのがワイン。中国山地の標高500メートル以上に育つ野生のヤマブドウは昔から健康に良



専務取締役 植木 啓司

略歴/昭和32年生まれ。同55年玉川大学卒業。平成6年ひるぜんワイン有限公司専務取締役就任。同16年岡山大学自然科学研究科修了、農学博士。

いとされ、地元の人に飲まれていた。北海道池田町産のヤマブドウワインが国際的なコンクールで受賞したこともあり、ヤマブドウワイン計画が村おこし事業としてスタートしたのです」

ワイン作りは果実栽培からスタート

昭和56年、1ヘクタールの畑にヤマブドウ1000本の植付けが始まった。「『山のものだから放っておけば勝手に生えるだろう』と最初は自己流で植えたんです」と植木さん。しかし、毎年実がなる木とならない木があった。そこで、10年間のデータをもとに実のよくなる木を3本セレクトし、農家の方に植えてもらった。「10年かけてやっとワインづくりへの第一歩が踏み出せた」と感じたそうだ。

苦労を重ねてヤマブドウを栽培し、ワインの製品化に取り組んできた同社。ワインを全国へ発信したいと思っても、社員数が少なく手が回らない。そんな悩みを解消してくれたのが、今回の事業認定だった。「自社開発にはやはり限界もある。認定を受けたことで専門家からの確かなアドバイスもいただけた。商品力の向上にも役立ったと思います」

事業認定を活かし、ヤマブドウをPR

事業認定を活かしヤマブドウの良さを広めることを次の目標としている。「岡山大学との共同研究の成果により、抗炎症技術など2件の特許出願しました。ヤマブドウは、一般のブドウに比べて栄養分に優れ、ポリフェノールや鉄分が豊富。アレルギーや炎

症の抑制効果も高く、健康・安全ブームにマッチする食べ物ですが、まだまだ認知されていません。認定事業をフル活用して情報発信に努め、市場を拡大したいと考えています」

商品ラインの拡大も目指している。ヤマブドウは収穫量が年によって異なるのが経営上のネックだった。「ヤマブドウより安定して確保できる原料を」ということで選ばれたのがピオーネである。岡山県はピオーネの全国一の産地。地域資源・ピオーネを使った商品開発にも力を注いでいく予定だ。

近々発売予定のピオーネの「氷結ワイン」は、日本初となる試み。市場の注目も高まっている。「ピオーネは粒が大きくて生で食べるとおいしいのに、ワインに加工すると特徴的な香りもなく、どう工夫すればよいか思案していました」

そこで採用したのが氷結法。ピオーネを凍らせてから絞ると、最初に糖やエキスなどピオーネの特徴的な部分だけが溶け出してくる。アイスクャンディを食べた時、最初は甘いけれど最後は水が残るのと同じ原理です。ピオーネの良いところを集めた『氷結ワイン』は、ピオーネの良さを引き出した製品になったと思います」

地域の活性化を目指して

ヤマブドウワインの開発に着手して22年。その道のりは苦労の連続だったが、今では希少価値のある高品質のワインとして定着し始めている。

「自分たちで育てた果実が実った時の喜びをそのまま製品にしてお届けする、そんな日々の積み重ねが経済産業大臣賞という評価につながったのだと思います。近い将来、国産ワインコンクールで最優秀・金賞をいただくのが目標。そのためにもさらに上を目指して、ワインを育てていきたいと思っています。そしてヤマブドウワインを多くの方に広めることで、真庭市域への地域貢献がかなえられればいいですね」

Information



事業概要

古くから身体に良いと食されていた野生ヤマブドウを昭和62年から村おこし事業として栽培し、ワイン醸造を行ってきた。長年にわたる研究の結果、基本的な栽培技術を確立し、ワインコンクールで2年連続で入賞するなど、高い評価を得るまでになった。今後は、ヤマブドウを原料とする、ワインのブランド化、ワインピネガー・ドレッシングの商品開発を行うと同時に、「氷結ピオーネワイン」を商品化し、大都市圏への販路拡大を目指す。

売れる商品づくり

競争力 ヤマブドウは稀少性が高く、蒜山産はアントシアニン・糖度など他産地より品質的に高いポテンシャルを有している。ヤマブドウ原料を総合的に商品化しているところは全国にない。また「氷結ワイン」は、国内での生産量が少なく、近々発売予定のピオーネの氷結ワインは日本初となる。
市場性 ヤマブドウは一般のブドウに比べ栄養成分にも優れ、ポリフェノール・鉄分などが豊富に含まれ、アレルギー、炎症の抑制効果も高く、昨今の安全・健康志向に合致している。
販路 みやげ物ではなく、高品質のワインとして、大都市圏のレストランや本物志向の消費者への直販体制を構築する。

地域資源における関係事業者との連携

栽培方法や成分分析等における研究を岡山大学と共同で実施しているほか、一部商品の商品開発においても地域のメーカーと協力体制を構築している。

毎年、ヤマブドウのPRのため「山ぶどう収穫祭・収穫体験」を地域の観光施設と共同で開催している。



ひるぜんワイン 有限会社

所在地 ●岡山県真庭市蒜山西茅部 709-1
TEL ●0867-66-4424
URL ●http://www.hiruzenwine.com
設立 ●昭和62年7月7日
資本金 ●1,200万円
従業員数 ●5人

【活用する資源】 ぶどう

【地域】岡山県
【認定日】平成19年12月7日
【認定行政庁】経済産業省、農林水産省、財務省



岡山県



Budou