



# 新連携・地域資源活用・農工商連携

## 甲州勝沼で世界品質のワイン造り ～凝縮・複雑・エレガント～

独立行政法人 中小企業基盤整備機構

新事業支援部 連携事業支援課 課長代理 向井 征太郎

### 紹介事例の概要

企業名 大和葡萄酒株式会社  
 認定区分 農工商連携事業  
 認定事業名 貝殻に含有する天然ミネラル成分を活用した甲州種による高品質白ワインの開発・販売  
 認定日 平成21年3月19日

### ■「山梨の勝沼」は日本の葡萄・ワインの発祥地

山梨県甲州市は、日本における「葡萄・ワイン」の発祥地として知られている。甲州で造られる「甲州種ワイン」は、日本の代表的な白ワインとして、甲州種葡萄を原料としている。甲州種葡萄は、全国でも山梨県だけに分布し、なかでも勝沼を中心に甲州市での生産量が最も多く、甲州種ワインの50%以上が甲州市で造られている。

勝沼は、江戸時代に甲州街道へ勝沼宿が開かれると、山梨県東部の経済拠点として栄えた。江戸を市場とした葡萄栽培も発達し、明治にはワイン生産も始まり、葡萄とワインの一大産地となった。その営みは今日まで受け継がれている。高品質で味の良い様々な品種が揃った葡萄は、葡萄狩りに訪れる方々に喜ばれ、地元の人々も甲州種葡萄を使用したワインは、近年、世界的にも注目されているという。

今回紹介する大和葡萄酒株式会社は、甲州市勝沼で、日本古来の葡萄品種を大切にしながら日本の風土と環境に合うエレガ

ントなワイン造りに取り組む企業である。

### ■大和葡萄酒のヒストリー

当社の創業家である萩原家は、江戸時代初期より、山梨県山梨市で代々油問屋(約250年間)を営んでいた。明治の文明開化とともに、明かりを灯す油は電気に替わり、油問屋は廃業を余儀なくされたため、製材業・穀物卸・葡萄園・酒屋などに稼業を切り替えた。当社の創業は、甲州市勝沼に基盤を移した大正2年とされている。

その後、萩原家は第十一葡萄酒組合の設立に寄与し、昭和28年にこの組合が大和葡萄酒株式会社に法人化した。現在は、勝沼のワイナリーに加え、長野県松本市にもワイナリーを有している。現在の萩原保樹社長は4代目である。

### ■ワインに適した葡萄づくり

当社は、日本最古の葡萄品種である甲州種の中でも、日本最古の樹であろうと言われる指定文化財「甲龍」(樹齢約1



世界品質のワイン造りに取り組む萩原保樹社長

30年)と「三森甲州」(樹齢約100年)より枝分けした葡萄などを原料に使用している。

これらは、食用としておいしい葡萄ではなく、醸造用として栽培された粗着系の甲州種である。粗着系は一本の木に成る葡萄の房の数が少ない。葉の量が同じでも粒の収穫量が少ないため、一粒に行き渡る栄養が多くなり凝縮度が高まるのだ。

葡萄の粒にもこだわりがある。ワインに適している葡萄粒は、皮が厚く凝縮感が高い小さい粒の葡萄である。小粒化に取り組み試行錯誤の末、種なし葡萄にたどり着いた。種をなくすることで、ワインの味を大きく左右するアミノ酸を凝縮した葡萄が完成したのだ。

また、葡萄の栽培方法にも独自の工夫をこらしている。木自体の生育に使われる栄養分を抑制し、その栄養分が粒自体に使われるような栽培方法にも取り組んでいる。

この栽培方法は、常に葉の面積把握や成分数値データを採取し、生育状況を観察する必要があるが手間もかかる。棚式栽培が主流であった甲州種は、この計測やデータ採取が難しかった。そこで当社は、計測が容易に行なえる垣根式栽培に取り組んだ。この垣根式栽培には、棚式栽培と比べ粒の収穫量が少ないが、アミノ酸や糖などの栄養分が一粒に凝縮されるといふ利点もある。

垣根式栽培は、枝葉を縦列で育成するため、枝が横に向かって伸びる甲州種葡

葡には合わないと言われていた。しかし、長年の試行錯誤により、15年の歳月を経て垣根式栽培を実現させたのだ。

当社は、こうしたワインの原料としての最適な葡萄作り、その実りを活かした醸造作業など、常により良いワインを造るための工夫を重ねてきた。その取組みが、国内外のワインコンテストやワインコンクールにおける、80以上の賞の受賞に繋がるのである。

### ■農工商連携事業に取り組んだきっかけ

萩原社長は、勝沼にて長年ワイン造りに取り組むなかで、「世界に通じるエレガントなワインを生産者とともに造りたい」という思いを常に抱いていた。

日本産ワインには、「軽い」「薄い」「特徴がない」というイメージがあるという。石灰質の土壌で栽培された葡萄を原料とする欧州産ワインに比べ、土壌成分の違いからミネラル含有量が少ないため、味わりに複雑さを感じられないとも評されてきた。

そうしたなか、甲府市の卸売市場を早朝に訪れることが習慣であった萩原社長は、山梨県の特産品であるアワビの煮貝の貝殻が大量に捨てられていることに目を付けた。貝殻はミネラルの主成分であるカルシウムを多く含むことに着目し、葡萄栽培の肥料として活用できないかと考えたのだ。従来廃棄されていた貝殻を有効に活用することは、環境面での地域貢献にもなり一石二鳥というわけである。

また、萩原社長は、日頃から山梨県庁の産業支援担当部署や県内の中小企業支援機関との情報交換を欠かさない。経営者として公的支援事業に関する情報収集を常に心掛けていたのだ。そんな折に、農工商連携事業を知ることになる。ワインの開発は、単年度では完結しないため5年という複数年にわたって活用できる農工商連携事業は、当社にとって活用しやすい支援事業であった。

事業を計画するにあたっては、勝沼で醸造用や生食用の各種葡萄を生産し高い栽培技術を有する農業者の山中弘己さんに声を掛けた。山中さんは、萩原社長の同級生でもあった。

### ■ミネラル甲州プロジェクトの展開

こうして、平成21年3月に「貝殻に含有する天然ミネラル成分を活用した甲州種による高品質白ワインの開発・販売」という事業計画で農工商連携事業の認定を受けた。この事業は、新しい日本のワインを創造することを目的に「ミネラル甲州プロジェクト」と名付けられた。貝殻の有効活用方法については、行政と何度も相談した。試行錯誤の末、貝殻を高温で焼成し粉砕した後、葡萄栽培の肥料として土壌に散布する方法を用いることにした。

貝殻の粉砕は専門業者に依頼した。専門業者が粉砕・粉末化した貝殻を、農業者の山中さんに提供する。山中さんは、粉末化された貝殻を自身の農場の土壌に

散布し、ミネラルを豊富に吸収した葡萄を栽培する。当社は、この葡萄を材料にワインを醸造する。

こうした連携により、ミネラルを多く含んだ高品質で複雑な味わいの「ミネラルワイン」が誕生したのである。

### ■国産ワインコンクールで「金賞・部門最高賞」受賞

平成24年7月、「国産のぶどうを100%使用して造られたワイン」を対象とした日本で唯一のコンクールである「JAPAN WINE COMPETITION 2012」の審査会が開催された。

受賞ワインへの注目が年々高まるなか、当社のミネラルワイン「番イ（つがい）（白・辛口）」が、「甲州辛口タイプ部門」で「金賞・部門最高賞・コストパフォーマンス賞」を受賞したのだ。この他、ミネラルワイン「+WAベリー瑛」が、「国内改良等品種 赤部門」で「金賞・コストパフォーマンス賞」を受賞。

また、スパークリングワイン部門でも「リュギースパーク 番イ エクセレント」「リュギースパーク 古代甲州」が銀賞を受賞した。



国産ワインコンクールで  
金賞・部門最高賞

### ■おわりに

農工商連携事業を活用して良かった点について、萩原社長は4点を挙げる。

- ① 認定にあたって必要となる事業計画などの作成が大変との声も聴くが、自ら書いてみることで、事業の方向性や採算性を整理できた。
- ② 事業計画を作ることで、手順を踏んで事業を進められた。補助金ありきの事業ではなく、補助金活用も事業計画実行の一部との考え方で事業に取り組んだことがよかった。
- ③ ブランドの再構築に補助金を活用できた。国のお金を活用することで、事業を成功させなくてはいけないという責任感も生まれた。
- ④ 農工商連携事業の認定事業者が参加する交流会などを通じて、他の事業者の活躍や苦労を知ることができ、よい刺激になった。

当社はワインの品質向上に成功し、ワインコンクールでも素晴らしい成果を修めた。これにより、顧客からの引き合いが増え、ワイン専門店などの提携も順調に進んでいる。農工商連携事業を通じて点の活動を線にし、市場での結果を生み出したのだ。

甲州ブランドのワインを世界に認知させるため、日夜努力を続ける当社の今後を期待したい。