

## 【プレスリリース】「相模原ワイン」完成！！

相模原市で醸造用ブドウの栽培及び自社ワインの販売を行っている『ケントクワイナリー』（本社：大森産業(株)、相模原市中央区高根）は、相模原市内で栽培されたブドウを100%使用し、相模原市内で醸造した『相模原ワイン』を、4月3日から自社ECサイトにて先行発売する。

同社は、2021年3月に相模原市が国から認定を受けた『さがみはらのめぐみワイン特区』を活用し、2022年、相模原市中央区上溝に醸造所を設置。今年1月に果実酒製造免許を取得し、『相模原ワイン』の醸造に着手していた。

今回発売する『相模原ワイン』は、2022年夏に収穫した醸造用ブドウ（マスカットベリーA）を冷凍保存して使用。初めての醸造は、今秋からの本格的な醸造シーズンに備えるため、真新しい建屋内の温度や湿度、設備の稼働状況などをひとつひとつ確認しながら行われた。3月下旬に商品が完成し、発売に向けて準備がすすめられていた。

『ケントクワイナリー』を運営している大森産業(株)は相模原市に本社を置き、厚木市に自社工場を構える創業45年の神奈川県指定の産業廃棄物の中間処理業者であるが、育ててもらった相模原市に恩返しをしたいという思いから、2014年に農業法人『八咲生農園』（やさいのうえん）（本社：相模原市南区相模大野）を設立。代表取締役の森山謙徳（もりやまけんとく）氏が『夢のある農業を！』と、2015年ごろから醸造用ブドウの苗木の定植を始め、現在では、約7,000㎡の敷地で、欧州品種を中心に13品種、約3,300本の醸造用ブドウを栽培。ワイン用ブドウ園としては県内最大規模となっている。

神奈川県内をはじめとした都市部には、自社農園を持たずにワイン造りを行う、『都市型ワイナリー』と呼ばれるワイナリーが多数存在している。産地から仕入れたブドウを使用し、醸造所のみを運営するスタイルは、農地の少ない都市部に順応したものであると言える。しかし、近年では『都市型ワイナリー』においても、ワインの付加価値を高めるため、地域農家との連携や、自社農園を持つ動きが広がっており、今後更に加速することが見込まれる。都市部に所在するアクセス良好な相模原市で、ブドウの生産から醸造までを一貫して行い、地産地消に繋げることが出来れば、『都市型ワイナリー』の一步先の可能性を見いだせるかもしれない。同社が先駆者となって道を切り開き、都市部のワイナリーの未来を見据える試金石になれば後に続く者たちが現れるはずだ。

一般的に、日照量が十分あり、昼夜の寒暖差が大きく、成熟期である夏に雨が少ないことが、美味しいワインを生み出すブドウ栽培の条件と言われている。神奈川県は決して栽培に適した気候条件を備えているとは言えないが、気候に適した品種を選定し、十分な日照が得られるよう工夫を凝らした樹形にし、雨を溜めないよう果実を丁寧に摘果し、手間暇をかけて大切に育てることで、産地にも劣らないブドウの生産も可能だ。人口の多さと都内からの良好なアクセスを追い風に、潜在ニーズが掘り起こされれば、地域の発展に繋がるだろう。

2022年夏に収穫されたブドウは、同社にとって委託醸造する最後のものとなる。このため、従来の委託先を3社から6社に拡充して商品のバリエーションに厚みを持たせた。天候不順で決してブドウの出来に納得のいくシーズンではなかったが、収穫量は5トンと、昨年より1.2倍に増えた。年々商品数を増やし、リリースするワインのクオリティも上がっている中で、自社醸造へ切り替える意味合いは大きい。生産から醸造までの全ての工程において、自分たちの目指すワイン造りを一貫して行うことで、更なる付加価値向上を追求出来るためだ。今後は、ワイン造りだけにとどまらず、市内他業種との連携などをおして、ワイン以外の商品やイベントも企画される予定で、交流人口の拡大にも期待が寄せられる。

今までは『神奈川にワイン文化を！相模原にワイナリーを！』と活動してきた同社だが、これからは『神奈川にワイン文化を！相模原を中心に！』をスローガンに、相模原ワインを拡大していく予定だ。4月に入り、農園にも春の訪れがやってきた。挑戦はこれからも続く。

【本件に関する問合せ】

ケントクワイナリー(大森産業(株)) 担当：森山錬一（もりやまけんいち）

T E L : 080-3693-2116 (携帯)

アドレス：[i.moriyama@daishin-sangyo-gp.co.jp](mailto:i.moriyama@daishin-sangyo-gp.co.jp) 厚木市上依知 2936 T E L : 046-245-0808