

【プレスリリース】相模原市でワイン特区認定へ！ワイナリー設立に挑戦！

相模原市で醸造ブドウの栽培及び自社ワインの販売を行っている『ケントクエステートワイナリー』（本社：大森産業(株)、相模原市中央区高根）は、令和3年3月26日付で相模原市が『さがみはらのめぐみワイン特区』として認定されたことを受け、市内へのワイナリー設立に向けて動きを加速させている。

『ケントクエステートワイナリー』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。

育ててもらった相模原市に恩返しをしたいと思い、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）を設立し、代表取締役の森山謙徳氏が『夢のある農業を！』と2015年頃からワイン用の醸造ブドウの苗木を定植し、ブドウ園を開園した。

2019年に初収穫を行い、県内初のワイナリーである『横濱ワイナリー』（本社：横浜市中区）に委託醸造を依頼し、その一部を『神奈川ワイン』として『横濱ワイナリー』にて販売した。

現在、市内3か所にある県内最大規模の農園約5,500㎡で、欧州品種を中心とした11品種、約2,800本を栽培している。今後も規模を拡大していく中で、完全相模原市内産ワインの実現に向け、以前から相模原市へワイン特区の認定を要望していた。

通常、ワインの製造免許は取得に年間6kl以上(750mlのフルボトルで換算して約8,000本)の製造が必要だが、特区内で地域の特産物を原材料とし製造する場合に限り2kl(750mlのフルボトルで換算して約2,700本)まで緩和される。

すでに川崎市で認定されている『ワイン特区 707 (708)』は通称『どぶろく特区』と呼ばれる特区制度で農家民宿や農家レストランを営む農業者が自ら生産した果実を原料として、果実酒を製造する事が可能となるが、自己の営業場での提供に留まり飲食店・酒飯店向けに小売りをする事が出来ない。

今回、相模原市が認められた『ワイン特区 709 (710・711)』は県内初の特区認定であり、ワイン作りのハードルが低くなる為、ワイン作りに興味のある者などを相模原市に呼び込むことが可能となる。

現在、県内をはじめとした都市部には『都市型ワイナリー』と呼ばれる、農園を持たずに他県からブドウを仕入れてワイン作りをしている醸造所のみで運営するワイナリーが多数存在するが、近年では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、今後もワイナリーの付加価値を高める動きは加速する。

都市部に所在するアクセス良好な相模原市で、ブドウの栽培からワイン作りまで一貫して地産地消で行う事が出来れば『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。

ブドウにとって天敵の多雨多湿の神奈川県では、隣県の山梨県のように良質なブドウの栽培は不向きだとされている。毎年が勝負の年だが、神奈川県に合ったブドウ栽培の方法を確立することで、他との違いを打ち出せば他県とも勝負出来るはずだ。

現在、2020年醸造分ワインは市内を中心とした飲食店・酒飯店での取り扱いがすでに始まっており今後も取扱店は増加予定だ。

『神奈川にワイン文化を！相模原にワイナリーを！』と代表の森山謙徳氏は力強く語る。

ワイン生産量で全国1位の神奈川県だが、そのほとんどが藤沢にあるメルシャン藤沢工場によるものだ。地域に根差したワイン作りには地域の協力が必須であり、地域全体でワイン作りの機運を高める必要がある。適した品種の見極めや土壌の改良、栽培・醸造技術の確立など課題は山積しているが、今、神奈川にはワイン作りに新たな風が吹き始めており、相模原がその中心になる日が近い将来来るかもしれない。

挑戦はまだ始まったばかりだ。

【本件に関する問合せ】

ケントクエステートワイナリー(大森産業(株)) 担当：森山錬一 TEL：080-3693-2116 (携帯)

アドレス：i.moriyama@daishin-sangyo-gp.co.jp

厚木市上依知 2936 TEL：046-245-0808