

平成 28 年度 ふるさとものづくり支援事業

市町村名	岩手県野田村	
事業名	野田村産山ぶどうワイン新商品化事業	
企業等概要	企業等の名称	株式会社のだむら
	代表者氏名	代表取締役 小田 祐士
	所在地	岩手県九戸郡野田村大字玉川 5-104-117
	連絡先	0194-78-4171
	URL	https://www.suzuminookawinery.com/

平成 30 年 2 月現在

【事業者概要】

道の駅のだ、観光物産館ぱあぷるをはじめ、本件事業主体となる涼海の丘ワイナリー等の管理運営を手掛ける第3セクター。

主力製品はワインの他、村の名が入った「薪窯直煮製法のだ塩」などを販売している。

【事業概要】

◇背景・経緯

村の特産である山ぶどうは加工原料として高い評価を得ていたが、村外への委託加工に頼るところが多く、地元での加工買取による生産農家の経営安定が強く望まれていた。

震災後の復興の柱として、ワインの醸造施設を核とした交流および雇用の創出を目指し、新商品の開発をスタート。



《原料となる野田村産山ぶどうの収穫》

◇研究開発の概要

地元産山ぶどう 100%の本格的な醸造方法によるワインを商品化するため、販路拡大調査、外部からの技術指導、試作醸造商品の分析、販路開拓のためのホームページ・パンフレット等広告宣伝物製作などを行った。



《ワイナリー内でワインを醸造する様子》

開発にあたり最も苦心したのは、非加熱による1次・2次発酵を行うヨーロッパスタイルの醸造方法を取り入れたこと。他商品との差別化を目指した新商品開発のため、県内の醸造施設での取り組みは例がなく、県外の酒造会社へ職員を派遣し技術の習得に当たった。

技術だけでなく、温度管理等の手間がかかる醸造方法のため、夜を徹しての作業になることもしばしばあった。

【成果】

◇特徴・地域性

非加熱醸造により、山ぶどう果実本来の美味しさがワインの中にストレートに表れ、評価の高い村内産山ぶどうの味・香りが生かされた商品が完成。

山ぶどう100%のワインは一般的な白ワインに近い味わいになるため、沿岸地域で魚料理が豊富な野田村に適した商品開発となった。

村内に11戸ある農家からの原料買取り価格は以前の約1.6倍の価格で取引し、村内の所得向上に繋がっている。

◇商品化・販売先

平成29年4月より「ロゼ」及び「赤」の販売を開始し、30年1月より「樽熟成」を販売。一般的なブドウに比べ、山ぶどうは種が大きく皮が厚いため搾汁率が低く、多くの原材料を必要とする。

《開発商品・販売価格》



- ・ 紫雲《樽熟成》 3,200円+税
- ・ 紫雲《赤》 2,600円+税
- ・ 紫雲《ロゼ》 2,380円+税

販売実績は、醸造した「ロゼ」4,400本と「赤」2,800本がすべて完売となり、「樽熟成」は2,300本の醸造となる見込みで、平成30年1月末から順次販売されている。



《ワインの製造・販売を行う涼海の丘ワイナリー》

1口2万~10万円のクラウドファンディングで資金調達を行っており、こちらも好評。サポート会員への返礼品に開発商品を贈答していることもあり、商品在庫が希少となっている。

現在の主な販売先は、インターネットおよび道の駅での販売が少し。卸売に回す余裕残数はない状態。ワイナリーに併設するテイastingルームでも、9月頃までグラスでの提供を行っている。

【今後の展望】

2シーズン目となる本年(2017-2018)は昨年の約1.5倍の1万5,000本の生産を目指している。量産に向け440万円規模の設備導入を行なった。

今後は生産農家と連携した、新しい法人の立ち上げを見込んでいる。白ワインの醸造も視野に入れ、栽培農家の確保を目指す。

継続的な商品開発を実施し、食を通じた村のPRを展開していく予定。