

## [GRAPEVINE]

# 島根ワイナリーの事業について

島根ワイナリー

石橋 広光

島根ワイナリーは、昭和61年3月、それまでの加工業的体制を改め、観光業的要素を付加した近代的工場として生まれかわりました。島根県特産である島根葡萄の生産と販売の歴史を持つJA 島根経済連が直営するワイン工場です。

### 1. 島根県の葡萄栽培の歴史

本県における葡萄栽培は、県西部の浜田市で、慶応年間に植栽されたのが始まりです。明治20年前後には、県東部の平田市を中心に、出雲市、斐川町で栽培され、葡萄酒工場も存在したという記録があります。

本格的な葡萄栽培の気運となったのは、大正の中期からで、海岸砂丘地およびこれに隣接する畑地利用に端を発します。その後、戦時を迎えて一時期減退を余儀なくされましたが、昭和25年頃から、大社町、浜田市、益田市の3つの既成産地を拠点に復興が始まりました。さらに出雲市ほか各地での取り組みも加わり、産地および規模ともに拡大してきました。

品種は、デラウエアに集約し、昭和35年ジベレリン処理技術導入、昭和36年から、ビニール被覆栽培、加温栽培の取り組みを開始し、今日、ハウス栽培デラウエアにおける日本有数の産地県となりました。

現在、大社町、出雲市の約300haを中心に、県内各地で栽培され、約460haの栽培面積を有しています。デラウエアを中心に年間4000t余を出荷し、ハウス加温により、4月中旬頃から京阪神、中国、九州市場へ向けて、早出し出荷を行っています。90%がデラウエア種ですが、その他巨峰、マスカット・ベリーA、甲州なども生産され、昭和62年からは、醸造専用品種として、カベルネ・ソービニョン、セミヨンの契約栽培を始めました。

### 2. 島根ワイナリーの歩み

前述の本県葡萄栽培の歴史の中、長雨などの影響から、裂果や生理障害による着色不良果の被害対策として、生産者の間に加工施設の必要性の聲が高まりました。そこで、昭和32年、当時の中央農協連が葡萄果汁の製造と販売を目的とする加工所を設立しました。その後、昭和34年、果実酒の醸造・販売免許を、昭和39年に甘味果実酒製造・販売免許を取

得しました。今日の島根ワイナリーの基礎がここで形成されました。

ところが、運営すればするほど累積赤字は大きくなっていくばかりでした。組合員のための自主的施設という理念をもつ工場である以上、辛くも継続せざるをえない状況が長く続きました。

しかし、昭和61年3月、当時の生活人のレジャー指向などを分析の上、出雲大社、古都松江、山陰海岸など、恵まれた観光資源を背景に、工場見学及び試飲販売を擁する観光ワイナリーとして再構築することに決し、今日では、年間100万人を越す来場者を迎えるまでに成長しました。

現在島根ワイナリーは、4.6haの敷地に6150m<sup>2</sup>の建物施設と大型バス25台、自家用車350台を同時に収容する駐車場を有しております。屋外、屋内タンクは、合わせて、1200klの貯蔵能力があります。隣接施設として直販店、バーベキュー棟、喫茶棟を設置しています。直販店では、8種類の島根ワインと葡萄ジュースの無料試飲、27種類の島根ワインと島根県特産品の即売をしています。バーベキュー棟では、上質で新鮮な島根和牛と島根米を安価でサービスしており、一度に500席を集客できます。また、平成5年には、当地における醸造用品種の栽培及び醸造研究のために、77aほどの直営葡萄栽培実証圃を、ワイナリーの周辺に設置しました。

### 3. 島根ワイナリーの特徴

昭和62年の再設立当初から、①良い葡萄作り（第1次産業）、②良いワイン造り（第2次産業）、③よりワインを身近にサービス（第3次産業）、これら3つの一貫した総合実施をめざしてきました。

現在、これらに島根県のPRの拠点のひとつとしての意義も付加して、取り組んでいます。即ち、ローカルワインの地位向上に努めることを通して、島根の風土と葡萄産地としてのイメージ向上をはかる。島根の農畜産物及び加工品、特産品等のPR、などもめざしています。

販売量からすれば、およそ7：3の比で甘味果実酒の方がよく出ます。来場者のほとんどがワインにおける初心者か、年齢層が比較的高いこともあってか、「ワインは甘くなければ」という感想を持つ人が多いようです。また果実酒に関しては、年齢にかかわらず、甘口、辛口を同時に試飲販売しても、甘口を選ぶ傾向が強いようです。最近、直販店の利点を生かし、様々に試験的な商品を販売してみますが、やはり甘口が好まれるようです。しかし、甘さも、まったくとしているか、あっさりときれがあるかを求める二分極化の芽が、はっきり現れたことも確かめることができました。

このワインに於ける甘口趣向の現象を、「未だ甘口」として、1つの概念のみで下げずまず、当ワイナリーは、来場者及び生活者に対し、様々なタイプのワインに、できるだけ

接する機会を提供し、ワインの持つ広がり、奥深さに少しでも気づいていただくよう、または、その契機を誘発する体験的施設であるよう、共に学んでいきたいと思っています。

#### 4. 最後に

JA が母体である以上、あくまで組合員（広義には地域社会）の自主的生産、加工、利用の一貫性、即ち協同理念に基づく運営を大きく逸脱するわけにはいきません。しかし、前述のとおり、観光事業的要素が付加されている以上、地域社会への貢献性という視点の枠を広げ、来場者が観光を通じて、または、生活者が体験を通じて、非日常的なワインを日常的なものへ感じたり、農畜産物の恵みの喜びを分かち合えるような拠点でありたいと思っています。そのためにも、来場者及び生活者ニーズに対応できる、商品開発やサービス機能を、さらに充実させていきたいと考えています。ただし、高級至上主義でなく、つまり、高級品開発は、そのみが先行することなく、多様なニーズの中の1つとして位置づけ、あくまで様々な来場者及び生活者、特にワインにおける初心者の興味を誘発し続けるような商品と施設の充実をはかりたいと思います。

昨今、農産物の自由化の波、価格破壊など、とり巻く状況は厳しいですが、葡萄生産地として、ローカルワイナリーとして、あるべき理念を保持し、その形態を模索することが、今後の大きな課題と言えましょう。