

〈1〉初の宇都宮産ワインができるまで

Hinoe Winery 代表 吉村 潔
吉村 慎子

1 農業に新規参入

(1) Uターン就農を決めた理由

東京で営業職をしていた30代前半、今後自分がどう生きるべきかを考えたとき、地元である宇都宮に戻るという選択肢が1つあった。転職活動の中で、地元貢献でき、且つ自分自身も達成感を感じられる職業は何かと奔走するうち、農業への可能性を感じ始めた。

それを強く意識したのは、宇都宮市内の飲食店に東京の友人を案内したとき、肉や野菜、デザートフルーツに至るまで宇都宮産の食材が使われていて感動したが、ワインは外国産だった。これが宇都宮のワインだったら県外や海外から来た方が宇都宮を十分に楽しめるのではないかと感じた。その時初めて、当たり前ではあるが、「食卓の充実の根本には農業がある」ことに気づいた。そして、今足りていない宇都宮産のワインづくりを目標に地元である宇都宮に戻って就農することを決めた。

(2) 就農までの厳しさ

就農するということは、農業法人に勤める、あるいは、自分自身が農業者になるという2つの方法がある。就農後の自由度・発展性を考えたとき、身動きのとりやすい個人で就農するという方法をとった。しかし、実際に就農すると決めると、作物の選定はもちろんのこと、土地の確保など問題は山積だった。

農業者でないと農地は借りられない、農地がないと農業者にはなれないという難しい問題もあった。

また、栽培技術の習得に時間がかかることも大きな課題であった。それでも、最終的には醸造用ブドウを植え、「宇都宮産ワイン」を作りたいという目標があったため、リスクはあるがより自由度の高い個人での就農を選んだ。

(3) 原木椎茸との出会い

就農を決め、栽培する作物を探している最中、栃木県林業センター主催の原木椎茸栽培に関する講座を受講した。

1950年代から1960年代の燃料革命以前は、原木椎茸の原料であるクヌギやコナラは椎茸栽培のほか、薪風呂やかまどでの煮炊きにも使用され、落ちた枯葉は腐葉土となり畑の栄養分として活用され、原木林は人の手によって循環していた。

しかし、現代人の生活様式や食生活が変わり、さらには中国から菌床椎茸の輸入による価格競争の激化によって、原木の生椎茸・乾椎茸の消費量は減少、さらに生産時の労働負荷が大きいことから、生産者も減少の一途をたどっていた。こうした状況は、原木林の荒廃など自然環境だけでなく、食文化そのものの消滅につながる問題だと知り、斜陽になりつつある産業「原木椎茸」と「守らなければならない食文化」に気づくことができた（写真1）。

そのうえで、新たに原木椎茸の生産に参入することは、使われなくなった山林を再び循環させ、



写真1 原木林管理の様子

筆者撮影

林業・農業を含む里山の魅力向上につながり、それが日本の食文化を見つめ直すきっかけの一つになるかもしれないと思った。

(4) 直面する農業の厳しさ

無事に就農し、農業を始めた時期は2009年である。宇都宮市の青年等給付金の交付を受けながら、原木椎茸と露地野菜の栽培を始めた。初めて借りた畑で露地野菜をつくり、初出荷は小松菜であり、その時市場で付いた値段が1袋5円であった。農業で生計を立てる厳しさを実感したことは言うまでもない。同時期に原木椎茸の栽培も取り掛かった。原木椎茸が収穫に至るまで植菌してから2年の期間が必要である。その間は交付を受けていた青年等給付金や露地野菜の生産で乗り切るつもりでいた（写真2）。



写真2 露地野菜の生産

筆者撮影

(5) 直面する農業の厳しさ

露地野菜、原木椎茸の栽培をスタートし、それぞれが少しずつ軌道に乗り始めた2011年3月11日、東北地方太平洋沖地震が発生する。地震の当日は畑で植菌作業を行っており、発生直後、立っていることができず、山を見上げると、杉の木からありえないほどの量の花粉が舞ったことを今でも覚えている。

2011年の秋、原木椎茸は初めての収穫を迎えた。地震による津波の影響で発生した東京電力福島第一原子力発電所の事故に伴う放射性物質の影響により出荷制限や出荷自粛を余儀なくされた。

初めて収穫した椎茸はすべて廃棄処分となった。

また、前年度までの売り上げ実績がないため補償を受けることに非常に苦悩した。その時お世話になった東日本原木椎茸協議会の方々には大変感謝している（写真3）。



写真3 原木椎茸を見る東日本原木椎茸協議会の方々

筆者撮影

2 醸造用ブドウを植えるまで

(1) ブドウを植える畑を探す

新規参入者がブドウを植える畑を探すことは、非常に難しい問題だった。ブドウは永年作物と呼ばれ栽培期間が長く土地に根っこが張り簡単に返却できなくなる。そのため、長期的に賃貸借契約を行わなければならない。それは地主の後継者問題などセンシティブな問題ともつながるため難色を示されることが多い。また、宇都宮市新里地区はブドウの産地ではないため、新規参入者が育てていけるのかという心配をされることが多く、借り受けられる土地を探すことに苦労した。

(2) 地域の信頼を得る

まずは、相互理解が必要と考え、地域のお囃子「桜田お囃子会」に入会した（写真4）。地元のお祭りへの参加などを軸に、地域の中に入り理解していただきながら、新里地区の方の考え方や土地への思いなどを学んだ。徐々に名前を覚えていただき、声を掛けていただいたり、空いている畑

を紹介していただいたりできるようになった。

地域に入り、約6年経った2015年にブドウを植えられる畑を借りることができた。借り受ける耕作断念地の活用を念頭に置き、資源の有効活用を考えた。



写真4 桜田お囃子会に参加した様子

筆者撮影

(3) 2015年日本ワインの壁

私たちがブドウ栽培を始めた2015年、国税庁が新たに制定した表示ルールの影響を受け、ブドウ苗が手に入りにくくなる。

この表示ルールとは、それまで海外からブドウや果汁を輸入し国内で醸造したワインと国内でブドウを栽培し醸造したワインどちらも「国産ワイン」として販売できたものを、海外のブドウを使用し国内で醸造したワインを「国産ワイン」とし、日本でブドウ栽培から醸造までを行ったワインを「日本ワイン」と呼ぶよう変更することになった。それぞれを区別するために制定された表示ルールである。

そのため、大手を含む各社は、表示ルールが適用される2018年に向けこぞって醸造用ブドウの苗を購入し、日本でブドウ栽培を始めたのだ。その影響を受け、新たにブドウ栽培を始める者が入手できるブドウの苗は数少なく、大きな課題に直面した。しかし、それまでに培ってきた人脈を頼りに、何とかメルローとシャルドネの苗1600本を植えることができた(写真5)。



写真5 メルローとシャルドネの苗

筆者撮影

3 販路開拓のスタート

ブドウは苗を植えてから収穫まで約3年が必要である。3年後、ブドウを収穫してワインが出来ても販路はあるのだろうか、あわせて、出荷制限中の原木椎茸の出荷が解除になったとき、原木椎茸を使う人はおろか、原木椎茸そのものを知る人すらいなくなってしまうのではないかという危機感を覚えた。それを回避するために、原木椎茸の出荷解除時・ワイン生産販売の開始時は、一人でも多くの人に原木椎茸の良さと、宇都宮産ワインの生産に挑戦していることを知ってもらう必要があると考えた。

そこで、もともと続けていた露地野菜の栽培の品種拡大を進めた。ワインはもちろんのこと、原木椎茸の可能性も踏まえ、西洋料理に重点を置き、西洋料理店が使いやすい野菜で、お皿に載せたときに美しく、茶色の原木椎茸と合わせたときに見栄えのするカラフルな野菜を中心に約50品目の生産を始めた(写真6)。すると、市内の飲



写真6 カラフルな野菜の生産

筆者撮影

食店からさまざまな問い合わせがあり、多い時で市内20～30店舗の飲食店に野菜を取り扱われるようになった。

また、各地で行われたマルシェやファーマーズマーケットなどに積極的に出店した（写真7）。その際に必ず原木椎茸の生産や宇都宮産ワインの生産に向け挑戦していることを話し、たくさんのシェフやお客様に興味を持っていただけた。



写真7 マルシェ出店の様子

筆者撮影

4 山梨県での委託醸造

醸造用ブドウの栽培は、多くの方に指導をいただきながら2019年9月、無事に初収穫を迎えた。委託醸造先は栽培時にお世話になった方々の伝手で山梨県甲州市勝沼のワイナリーに決まった。

2020年3月にワインが出来上がり、「2019 tous les jours（トレジュール＝毎日）」と名付け約200本の赤ワインの販売がスタートした（写真8）。



写真8 2019 tous les jours

筆者撮影

事前の販路開拓もあり、すぐに完売させることができた。お客様の手に渡った時、今までにない程の達成感を味わったと言っても過言ではない。

同時期、原木椎茸も出荷解除となり、さまざまなことが順調にいくと思ったのも束の間、新型コロナウイルス感染症拡大により観光・外食産業が大きくダメージを受け、その影響は私たちにも直撃した。

5 農業と観光・商業を合わせた立地

(1) コロナ禍の農業

市内飲食店はもちろん、鬼怒川や日光のホテルや旅館との取引を開始した直後の新型コロナウイルス感染症拡大は原木椎茸・乾椎茸はもちろんのこと、ワインの販売にも影響がでた。生産量が増える中で取引先が休業を余儀なくされ、出荷は減り続けた。しかし、必ず収束し、元の日常が戻ると信じ生産を続けた。

(2) 事業再構築補助金と建設場所の決定

2021年1月、通常国会で「中小企業等事業再構築促進事業」が成立し、同年3月に「事業再構築補助金」の公募が始まった。当初ワイナリー建設は2026年に計画していたが、精査したところ、補助事業の基準に該当したため、第2回の公募に応募し、無事に採択され、計画していた2026年より5年前倒しで、ワイナリー建設が始まった。

畑の近くである新里町で土地を探し始めた。新里地区には産地呼称制度であるGI登録もされ、江戸時代から栽培されているという「新里ネギ」や、ブランド柚子として知られる「みや柚子」など、地場の特産物がある。また、近くには道の駅「ろまんちっく村」や宇都宮の観光名所ともいえる「若竹の杜」があり、すでに農業・観光・商業が揃っていた。この宇都宮市北西部での開業は立地を活用しながらさらに土地の魅力を発信してい

けるのではないかと考えた。

最終的に宇都宮と鬼怒川温泉街，日光までをつなぐ県道22号線沿いに土地を決めた。宇都宮から日光方面に旅行に行く方々に足を止めてもらえるようなワイナリーになるよう，新たな決意も固めた（写真9）。

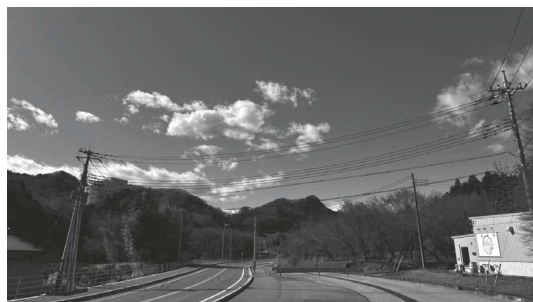


写真9 ワイナリー建設地

筆者撮影

6 宇都宮ワインの製造

(1) 醸造免許の取得

ワインを作るには一般に醸造免許と呼ばれる果実酒製造免許が必要となる。宇都宮税務署とのやり取りが始まり，原材料であるブドウを最低で約8トン確保する必要がある。その他に，醸造所の建設，設備機器の導入，事業資金の確保，各種免許や許可証の届け出，取引先や販路の確保，製造ノウハウの修得の確認など，様々な要件を満たし免許の申請となった（写真10）。

そして，2022年2月念願の果実酒製造免許取



写真10 ワイナリーの様子

筆者撮影

得となる。宇都宮税務署長室で行われた製造免許の交付には非常に感慨深いものがあった。

(2) Hinoe Wineryの名前の由来

ワイナリー名はHinoe Wineryとした。この名前は土地から由来する。ワイナリーの場所は新里町の中でも「丙（へい）」という住所になる。この「丙」という文字を訓読みして「ひのえ」としたのだ。

「丙」という文字は陰陽五行説でいうところの「陽（よう）」にあたり，「温かく包み込む」や「陽（ひ）の当たる場所」という意味が含まれる。自然界や地域と共存しながら，温かく互いに照らし・照らされあう場所になっていきたいという思いを込めて名付けた。

また，ブランドロゴはn-worksにお願いした。当初から栽培していた原木椎茸と，里山の更新・再生のイメージから年輪をモチーフにしたものとなった。そこに刻まれた年輪には一年一年私たちが重ねてきた農業の記録が記されている。年輪という物で成長を表現し，現在までの道のりと，そしてこれからも続く未来への希望も表している（写真11）。

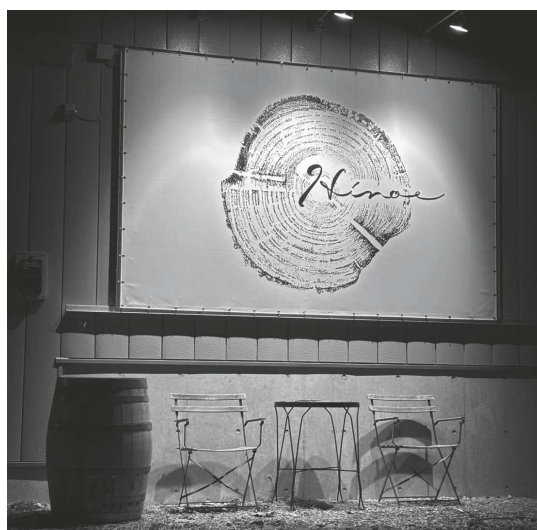


写真11 Hinoe Winery ブランドロゴ

筆者撮影

(3) 自社醸造に向けてのブドウの栽培

委託醸造のブドウ栽培と自社醸造に向けてのブドウ栽培に変わりがあるわけではないが、初醸造であり、且つ「初の宇都宮産ワイン」となる緊張感は今までの倍以上だった。おいしいワインはおいしいブドウからできると言われるワインの世界、様々な好みはあるが、おいしく健康なブドウを作り上げることが一番の課題となる。

新里地区の気候は宇都宮特有の雷と夕立の多い場所で、コメの栽培が盛んな所である。土は黒ボク土で水持ちが良いため、ブドウ栽培に適しているとは言い難い。そこで雨除けのビニールをかけ、各ブドウの房に袋をかけるなど病虫害対策を行った（写真12）。2025年は土壌改良のため大谷石のコップをまき、より良いブドウづくりをしたい。



写真12 気候に対応したブドウ栽培

筆者撮影

(4) 収穫と初醸造

収穫時には市内の酒販店である山仁酒店や市内飲食店Otowa restaurant・RESTAURANT chihiro また、I F C調理製菓大学の発酵醸造科などに声掛けを行い、実際に多くの方が収穫に参加してくださいました。また、選果時もSNSで呼びかけを行い、多くの方がボランティアに集まってくださいました（写真13）。このことから宇都宮産ワインができるということへの期待の高まりを直に感じることができた。

収穫が終わり、すぐに醸造がスタートした。初



写真13 収穫や選果に集まるボランティア写真

筆者撮影

めの設備・新品の機器であったためスムーズに進んだとは言いがたいが、ボランティアの方々はもちろん、前年までの委託醸造先の醸造家の指示を仰ぎながらワインを作り上げた。ワイン自体の品質は味・香り共に宇都宮産の醸造ブドウを表現し、初回としては満足のいくものができ、栽培・醸造共に今後の課題を明確にできた。

7 宇都宮産ワインの初リリース

(1) 発売と試飲会開催

最初に挙げた通り、県内外のお客様が宇都宮で食事をする時に野菜からワインまで宇都宮産の農産物が揃ったら、訪れた方の満足度向上につながるのではないかという思いがあったため、一般販売に先駆け、市内飲食店・酒販店向けに試飲会を開催した。約20店舗の代表者に集まっていただき全7種「Hinoe melrot」, 「Hinoe melrot×yama」 「Hinoe chardonnay」, 「Hinoe pinot



写真14 試飲会の様子

筆者撮影

●初の宇都宮産ワインができるまで

noir」「Hinoe amber」,「Hinoe koshu」,「Hinoe yamasauvignon」を試飲していただき、さまざまなご意見を頂戴し、今後の新たな課題を再確認した(写真14)。

また、その試飲会から店舗での取引にもつながった飲食店もあり、様々な食事とのマリアージュを楽しんでいただける機会が広がった。

(2) 発売当日

飲食店向けに試飲会をした際、各媒体へ働きかけを行い、「下野新聞」、「読売新聞」、「とちぎテレビ」などが取材に来ていただき、発売前に紙面に掲載していただいた。

そのおかげでワイン発売日の3月9日にはオープン前からワイナリーに並んでいただき、約50名150点超えの商品がお客様の手に渡った。小さなワイナリーはたくさんのお客様であふれ、初の宇都宮産ワインの注目度を再確認した日となった。

(3) 念願の宇都宮産食材とのペアリング

その後、収穫・試飲会に来てくださった南宇都宮にあるRESTAURANT chihiroの相馬シェフと相談を重ね、Hinoe Winery ワイン会と称して初のメーカーズディナーをお客様に提案することができた(写真15)。

相馬シェフのお料理の数々と思ってもよらないよ



写真 15 相馬シェフが参加した収穫

筆者撮影

うなペアリングでお客様にとてもご満足いただけた。

また、私たちの夢でもあった宇都宮の飲食店で宇都宮の食材と共に提供される宇都宮のワインを楽しむ機会というものをひとつの形にできた事例となった(写真16)。



写真 16 宇都宮産食材とのペアリングの様子

筆者撮影

8 今後の展望

(1) ワイナリーの在り方

現在、自社農場のブドウの収穫量は約4トンで残りは山梨県や福島県の契約栽培農家からブドウを仕入れて醸造を行っている。5年後には全量自社ブドウでのワイン製造を目標として栽培面積を広げている。

また、宇都宮市のアグリビジネス創出促進事業を活用して清原地区の山口果樹園の梨を使用した



写真 17 cidre (シードル)

筆者撮影

「niccori poire（ニッコリポワレ）」や、同果樹園のシャインマスカットを使用したスパークリングワイン、同地区浅川りんご園のリンゴを使用した「cidre（シードル）（写真17）」を開発中であり、宇都宮の西部と東部をつなぎ、オール宇都宮産の果実酒を食前酒として提案していきたい（写真18）。



写真18 オール宇都宮産の果実酒・食前酒

筆者撮影

今後は地域や農業の活性化を踏まえ、ブドウのみならず果実を栽培されている生産者と果実酒の開発にも取り組んでいきたいと思う。そこで新しい果実酒をつくり「農業王国うつのみや」を市内外だけでなく県外にも表現していけたらよいと思う。そして、原木椎茸と果実酒の生産を通じ、豊かな農業は食の豊かさであり、人の健やかさにつながるものであるという発信を続けていきたいと思っている。

(2) 地域・社会との共存

ワイナリーを始めると、カフェなどの飲食店事業や観光事業への展開を期待されることも多いがワイン造りを追求し、ブドウの栽培・ワインのクオリティ向上に専念していこうと思っている。

そのクオリティの高いワイナリーがある新里地区に魅力を感じ、同じ志を持ちワイン造りを目指す方や、飲食店、食品加工業者などが近隣で事業を始めることにも期待している。

それらの相乗効果により、新里町に新規事業者

や地域の後継者が集まり、魅力的な里山の風景を活性化できることを目標とし、地域に根差した活動をしていきたい。

また、販売に関しても、直接販売で完結するのではなく、各地で酒やワインの魅力を発信しながら営業している酒販店にお世話になりながら、酒販店と共にワイナリーの魅力・宇都宮の魅力を消費者にお伝えし、販売していくことを目指している（写真19）。



写真19 地域・社会との共存

筆者撮影