

五ヶ瀬ワイナリー株式会社

代表取締役 原田 俊平 住所:〒882-1202 宮崎県西臼杵郡五ヶ瀬町大字桑野内4847-1 TEL:0982-73-5477

主要取扱製品等 ワイン

夕日の里でつくる五ヶ瀬町産100%！ スパークリングワイン開発

事業取組の経緯

当社は平成15年から、五ヶ瀬町桑野内地区が取り組むグリーンツーリズムの拠点施設として、地元産のぶどうを100%使用したワインの生産及び販売を行うことで、地域の農業や観光事業の活性化に努めてきた。

このグリーンツーリズムとは、農山村を単なる生活空間としてのみ捉えるのではなく、自然と人間が織り成してきた農山村の伝統文化や農林業に関わる地域資源に視点を置き、地域住民が主体となった都市と農村の交流を図る事業である。

ワインの原料であるぶどうは、地域の農業基盤強化への取組の一環として、生産農家の所得向上を目的とした契約栽培方式を採用している。ぶどう栽培からワインの製造までを一貫して自然溢れる五ヶ瀬の地で行うことで、地域の特性を十分に活かした五ヶ瀬町産100%ワインを生産してきた。その特色あるワインを五ヶ瀬町の観光の拠点となる当社の直売施設で販売することで町外からの観光客の誘客につなげてきた。



そのような状況の中、昨今のワインや日本酒、ミネラルウォーターの発泡性商品の人気も相まって「五ヶ瀬ワイン」のスパークリングワイン新商品への顧客ニーズの高まりを強く感じてきた。しかしながら、当社の生産設備では非発泡性のワインしか生産できないため、発泡性ワインの生産設備を新たに導入し、新商品を開発して顧客の要望に応えとともに、更なる地域活性化につなげるべく本事業に取り組むこととした。

事業内容

スパークリングワインの製造については、瓶詰めされた状態のワインを発酵（瓶内二次発酵）させる方法とワインに炭酸ガスを直接注入する方法があるが、今回新たに導入したのは、後者のスパークリングワイン生産設備である。この設備の導入に当たっては、将来に向けて多様な消費者ニーズに柔軟に対応でき、かつ高品質で安定した商品を製造するため、以下のような特徴を有する機械を選定した。

- ① 容易に炭酸ガス圧の変更ができる。
- ② 短時間で効率的に炭酸ガスを吸収させることができる。
- ③ 安定した充填量を継続できる。

この生産設備を導入するとともに、新商品の開発に取り掛かった。市場や一般消費者の嗜好調査をもとに、商品化する品種を「ナイアガラ」「キャンベルアーリー」「シャルドネ」の3種類に決定し、試作段階へと進んだ。試作品は、それぞれガス圧を4段階の設定で作成し、国産の同一品種、同価格帯の市場に並ぶ商品との

利き酒試験を行った。その結果をもとに改善を重ね、それぞれの品種の特性を活かした、消費者からの評価の高い他の商品と比べても遜色のない高品質の五ヶ瀬産100%のスパークリングワインの開発が可能であるとの感触を得た。



事業の成果

国内の酒類の消費量が減少傾向の中、果実酒は増加傾向にある。そのなかでもスパークリングワインのニーズの高まりが顕著であり、そのニーズに十分対応できる、地域の特性を十分に活かした高品質の次の3種類の新商品を開発することができた。

- ①五ヶ瀬樹樹（ナイアガラ）
- ②五ヶ瀬桜舞（キャンベルアーリー）
- ③五ヶ瀬涼香（シャルドネ）

これらの商品はそれぞれ、五ヶ瀬の山々に囲まれた豊かな自然、春のしだれ桜、夏の冷涼な気候をイメージして名付けた。



五ヶ瀬樹樹
（ナイアガラ）



五ヶ瀬桜舞
（キャンベルアーリー）

五ヶ瀬涼香
（シャルドネ）

今後の展望

“食との相性”の研究を進めたい。ワインと料理の組み合わせの提案を通じて、ぶどう作りからワインの生産まで一貫して五ヶ瀬の地にこだわった安心安全の新商品であるスパークリングワインを切り口に、飲食業界や一般消費者など新たな販路の拡大や当社直営のレストランへの集客増加を目指すとともに、「五ヶ瀬ワイン」の知名度アップによる経営基盤の強化にもつなげたい。

年々人口減少が進む五ヶ瀬町において、農業や観光事業の振興、雇用促進という地域にとって重要な3つの核を担う地元企業として、今後は小中学校や高校の児童、生徒に職場体験や出前授業などを通じて、当社の6次産業化の取組や五ヶ瀬町の素晴らしさを伝えていくことでも、地域の活性化に貢献できるよう努めたい。