

ヤマブドウを活用した

新商品の開発と搾汁設備等の導入



背景・目的

当社は下北半島の大間町で地ビールの製造を行っており、当該製品の販売状況は好調である。この飲料製造の技術や経験、販売ルートなどを生かし、近年、日本の在来種として注目を浴びつつある「ヤマブドウ」を原材料とした新規製品の開発を目指したいと考えた。

当社が保有する圃場（40アール）では、ヤマブドウの一種「涼実紫」を作付けしており、年間2～3t

の収穫量を見込めることから原材料の確保に問題はないが、製造設備においては新たな分野となるため、課題となっていた。

そこで本事業にて新規設備を導入し、「ヤマブドウ」を使ったジュース等の開発が可能な体制の構築を目指した。

実施内容

ヤマブドウを原材料とした新規製品開発にあたって導入設備の検討を行った結果、①送液ポンプ、②ろ過機、③貯蔵タンク、④破碎機、⑤搾汁機（プレス機）、⑥瓶洗機、⑦充填機、が必要であり、これらの設備を導入することとした。



成 果

設備導入により、ジュースの開発が可能な体制が構築されたため、「ヤマブドウ」を原材料としたジュースの新規製品を開発。しかし、回転が悪く、原材料を変えずにワインを作ることに切り替えることとした。ヤマブドウを使ったワインは珍しく、当社が自信をもってお届けする最高級品であり、現状のワインはブレンドしたものであるが、今後はヤマブドウ 100%で作ることを目指す。



バイコードリンクB・S

代表者 / 代表 佐々木 眞萌
創 立 / 平成 14 年 5 月
従業員数 / 4 名

〒039-4602
青森県下北郡大間町奥戸字奥戸 93
TEL 0175-34-4137 FAX 0175-37-2102

〈事業内容〉ビール・ワイン等の醸造・販売。
全国で唯一、お寺でお酒を醸造している。

代表のお話

ワインを作るのは二人で、収穫等の農作業に人手がかかるんです。選定・苗づくり（挿し木）をして、欧州スタイルの垣根仕立てでブドウを育てます。この方式は膝上から腰のあたりにブドウが生るので収穫がしやすいです。日本では棚造りという方式が多いです。

【今後の展望】

当社で所有しているヤマブドウ畑の収穫時期に、商品化の最終確認を行い、新商品開発をしていくつもりです。

更に新商品開発の経験を活かして2次加工品を開発する体制を整え、大間の新たなブランドを確立していきたいと思っています。

販売ルートは県内全域で、さらにラインナップを整えて大々的に売りたいと思っています。白ワイン・アップルワイン・日本ワインを作り、青森の人に楽しんでほしいです！



代表 佐々木 眞萌

商品紹介

房の大きなヤマブドウの苗を手に入れて畑に作付けしました。植え付けをして 5 年目の今年は大豊作で果汁だけで 1 トン収穫できました。国産のブドウ（ヤマブドウ）は他のワイン品種のブドウから比べれば歩留まりが低く粒が小さい（種が大きくて皮が厚い）ですが、ポリフェノールはばっち

りです。ブドウを収穫したら房ごと80度のお湯に浸して、煮沸殺菌をして、赤みを引き出します。殺菌が終わったら破砕機に入れて細かく砕き搾汁器で絞り、濾過機を通し白ワインを作るときと同じ果汁発酵でワインを作ります。

