―― 特区を活用して ――

念願の伊勢産ワイン醸造に挑戦

決して栽培に適しているとは言えない伊勢市の気候。雨が溜まらない手入れ方法や肥料など工夫を重ねてきました。

伊勢ワイン株式会社
代表取締役
岩崎（いわさき）　直明（なおあき）さん（右）
伊勢市出身。高齢者や児童へのデイサービスを県内で運営。ワイン醸造を行う就労支援施設『ジョブスタジオ伊勢』ではワイン農場も運営し、伊勢市の農福観光連携と障がい者の支援を行っています。

インタビュー

「ゆめ」に満ち溢（あふ）れる仕事場を

障がいのある人たちがいきいきと働ける場所

これまで、障がい児童のリハビリや能力開発に携わってきました。

子どもたちは、18歳まで児童福祉施設で支援を受けられますが、それ以降は社会に出ていきます。

しかし、さまざまな仕事に就ける機会は限定的だと感じており、「教え子がいきいきと活動できる仕事場をつくりたい」と思っていました。

あるとき、施設を利用する教え子が力加減できずにおやつを握りつぶしてしまうところを見て、ぶどうをつぶすワイン造りであればこの子と一緒に働けるのではないかと考え、ぶどうの栽培に取り組み始めました。

農業経験ゼロからワインぶどうの栽培へ

障がい児童の将来の働く場所を創出するために耕作放棄地を借り、手作りハウスを作りました。

農業を始めて6年がたちますが、そのうち5年間は試行錯誤の連続でした。幸い、農業未経験の私たちを気にかけてくださった地元農家の人からご指導していただき、今では御薗町高向で耕作放棄地の活用を含め約1ヘクタールのワインぶどう畑を手掛けています。一定の収穫が見込めるようになり、伊勢市にワイン特区申請を提案させていただきました。

醸造免許を取得 伊勢産ワイン醸造に挑戦

特区を活用して令和5年10月に醸造免許を取得しました。

自社での醸造は初めてですが、いくつかのワイナリーからご指導を受け、ワインの品質を上げるために研究を重ねています。全てを機械作業にせず、手作業で行うことで障がいのある人たちの活躍の場をつくり、その結果おいしいワインができる。私の一番の願いです。

今後、私たちのワインが市内外で消費され観光産業を支えることで、障がいのある人たちが、誇りを持ってより良い条件で働くことができるようにしていきたいです。

ぶどうは傷が付くとそこから腐敗やカビの発生に繋がるので優しく手作業で収穫しています。

テニスコート約40枚分の農場には、約2,500本のワイン専用品種ぶどうの木が植えられ、サペラヴィやソーヴィニヨン・ブランなど、複数の品種が含まれています。

みんなの協力で良質なぶどうの栽培に成功しました。

―― 特区以外でも ――

伊勢志摩らしい特徴を生かしたワイン造りを追求

伊勢美し国醸造所
総支配人
江頭（えがしら）　篤彦（あつひこ）さん
日本ソムリエ協会・三重支部長。東京都・志摩市の外資系5つ星ホテルにて、チーフソムリエや料飲部マネージャーの経験を積む。
伊勢志摩を中心とした三重県の豊かな食材に合うワイン醸造を目標に掲げています。

伊勢美し国醸造所
醸造長
高谷（たかたに）　俊彦（としひこ）さん
山梨県・長野県・新潟県にて20年以上の経験を積み、大手ワイナリーで醸造長を務めた経験の持ち主。「伊勢市の風土や食文化に寄り添うワイン醸造」を目指しています。

インタビュー

歴史、食、ワインが融合する街・伊勢市へ

伊勢志摩の"テロワール"を最大限に生かしたワイン

伊勢市の風土や食文化に寄り添うワイン生産を目指し「伊勢美し国醸造所」は伊勢志摩地域初の醸造所として、令和4年8月に誕生しました。

現在、県内市町（玉城町、南伊勢町、名張市）や県外の農場から仕入れたぶどうで、7種類のワインを醸造しています。

新たな「伊勢産ワイン」造りに向けて

「伊勢で収穫したぶどうでワインを造りたい」と令和5年6月に村松町の耕作放棄地0.9ヘクタールをワインぶどう畑として生まれ変わらせました。ヨーロッパ由来のワイン専用品種と日本の伝統的な固有品種を中心に栽培しています。

伊勢産ワインぶどうが収穫でき醸造されるまでに要する年月は3年。ぶどうの生育からワインの醸造まで人の手で愛情を込めて造る、新たな「伊勢産ワイン」に期待していただきたいと思います。

次世代へ繋がるワインづくり

「伊勢志摩の海の食材に寄り添う土壌づくり」を目指し、破棄される牡蠣殻や海藻などを土壌中に循環させています。石灰質に近い牡蠣殻が海のミネラルを補い、ぶどう栽培に適した土壌を作ってくれています。資源循環を意識し、次世代へと繋がるワイン造りを行っています。

伊勢市を思い浮かべワインを楽しんでほしい

伊勢らしいワインを探求し、ワインと自然が共存する「伊勢産ワイン」をお届けしたいと思います。「伊勢産ワイン」を楽しむことで、伊勢市を深く知るきっかけになればと思います。

廃棄される伊勢志摩産の牡蠣殻や海藻を肥料に使用しています。

「テロワール」…ワインでは風土や土地の個性と訳される言葉

伊勢産ワインのこれから

国内屈指の観光都市、伊勢市。
旅の重要な要素である「食」の充実にも結び付く、地産地消。
今後、伊勢の特産品として、市内産ワインぶどうを使用した地ワインの推進に取り組みます。

令和4年と5年に誕生した2つのワイナリー

それぞれのワインは伊勢市ふるさと応援寄附金の返礼品にもなっています。

注意
住民票が伊勢市にある人は、伊勢市ふるさと応援寄附金の返礼品を受け取ることはできません。

伊勢美し国醸造所
大世古2-5-11　☎ 27-5050
https://iseshima-winery.co.jp

伊勢志摩地方を「ワイン・食」を通じてさらに魅力ある地にすることや、周辺産業の活性化や廃棄される伊勢志摩産の牡蠣殻を土壌中に循環させる「持続可能な農業」など地域貢献を志しています。

美し国マスカット・ベーリーA 2022
1本 750ml
三重県産の「マスカット・ベーリーA」を100%使用、一番搾り（フリーラン）のみで仕上げたフレッシュで贅沢なワイン。
市内の工場で全製造工程を行っている、地場産品です。

伊勢ワイン 祈（赤スパークリング）
1本 750ml
伊勢史上初、純伊勢産ぶどう（ワイン専用品種ヴィニフェラ系）を100%使用した伊勢の水、風、太陽を感じられるワイン。
主要な原材料として市内で採れたぶどうを使用している地場産品です。

伊勢ワイン株式会社
村松町1375-6　☎ 38-1550
http://care-pro.co.jp/

農福連携により地域のぶどうを使用したワインを醸造し、障がい者の就労環境を創出するとともに、生産したワインを地域の特産品として販売することで、観光産業を盛り上げます。