

世界一のナチュラルワイン 南陽をぶどう共和国に



ワインにある物語をラベルデザインで表現している地域の物語をビジュアル化したものや海外向けに話題性を狙った遊び心も

株式会社グレープリパブリック（南陽市）

内容 ぶどう栽培、地元ぶどう農家・新規就農者支援
ナチュラルワイン醸造・販売

6次産業化の取組に至った経緯

横浜、東京、大阪でイタリアンレストラン・サローネグループ6店舗を経営する有限会社ジュン・アンド・タン代表取締役平高行さんが、平成27年に自社店舗でワインを提供するためとぶどう農家支援の目的で株式会社グレープリパブリックを設立した。きっかけは、東日本大震災後の炊き出し支援で週一回程度の割合で東京から気仙沼や石巻まで行ったことだった。移動も含めると2、3日睡眠がとれない状況だったことから、平さんの母方の実家がある南陽市を中継点にしていた。実家はぶどう農家を営んでおり、平さん自身も幼少期より慣れ親しんだ地だった。ある時、被災地へ同行していたサローネグループのゼネラルマネージャー藤巻二臣さんから「ワインを作りたい」との話があり、自らも自社のレストランで提供するワインが必要と感じていたことから、南陽の地でワイン醸造を始めることになった。元々ナチュラルワインに対しての想い入れが深かった藤巻さん。今はグレープリパブリックの取締役で醸造責任者だが、当初は縁もゆかりもない南陽

市に移住して、ぶどう作りを一から始めることになるが、何の経験もない農業の世界は努力が必要だった。

6次産業化の取組内容

南陽市はぶどう栽培の歴史があり、栽培に適した地ではあるが、農家の高齢化や後継者問題で、年々耕作放棄地が増えていた。平成27年、藤巻さんは耕作放棄地の一部で除草剤、殺虫剤などの農業、肥料を一切使わないぶどう作りを始めた。収穫したぶどうを皮ごと、酸化防止剤、補糖、補酸もなしで、野生酵母のみで発酵させたのが、ぶどう100%のナチュラルワインだ。自社の醸造施設ができるまでの2年間は委託醸造していたが、平成29年9月に南陽市新田に醸造所が完成した。そこでスペインから直輸入したアンフォラという陶器の壺に寝かせる、有史以前からの道具でワイン作りを行っている。



自社ワイン醸造所

取組みの成果

南陽のぶどうを中心に醸造したナチュラルワイン。初年度は約1500本に満たなかったが、2年目には1万5千本、3年目の自社醸造所では3万6千本と飛躍的に生産量が増えている。完成したワインはレストランでの提供と自社サイト、契約酒販店で販売し、完売している。また、藤巻さんが醸造研修していたニュージールランドのドン・アンド・キンデリとは、パートナーシップ協定を結んで展開している。

今後の事業展開

今後も耕作放棄地での栽培を増やしていく予定ではあるが、一度辞めた畑を開墾して再度植樹、収穫できるまでにかかる費用、労力、年月など多くの問題が山積している。また、技術ある農家が息子や孫に継がせられない現実。ぶどう農家の苦悩を子どもの頃から目の当たりにしてきた平



スペインから直輸入したアンフォラでナチュラルワインを作る。壺を地中に埋めて発酵・温度管理・貯蔵する



藤巻一臣さん。50歳を機に一人で南陽市に移住しぶどう栽培を始める。ワイン醸造家、グレープリパブリック取締役、サローネグループゼネラルマネージャー

さんだからこそ、糖度、作り方などの条件付きではあるが、ぶどうの買取価格を市場より高く提示し生産者の所得向上に寄与している。藤巻さんが一人で始めたぶどう作りは今、県外から移住した社員がぶどう栽培とナチュラルワイン醸造に携わっている。醸造所がきっかけとなりぶどう農家を継いだ2代目、3代目の協力も得られるようになった。ぶどう農家が誇りと夢を持てるように、また、新しい人が南陽で就農したいと思えるように、南陽がぶどう共和国(グレープリパブリック)といえる一大ワイン産地になるために、行政、生産農家といっしょに取組んで



いく考えだ。そして、ナチュラルワインなら「南陽が一番」と世界で評価されるワイン作りを目指していきたいと考えている。



自社のナチュラルワインのラインナップ

事業者概要



代表取締役社長 平 高行さん

株式会社グレープリパブリック

代表者 平 高行
住所 南陽市新田字長清水864
南陽市新田3945-94(ワイナリー)
電話 0238-40-4130(ワイナリー)
FAX 0238-40-4130
URL <https://grape-republic.com/>
<https://www.facebook.com/GrapeRepublicInc/>