

川崎でワインの可能性を見出そう（番組5）

司会：それでは長野県の坂城葡萄酒醸造株式会社 代表取締役の成澤篤人様からお話を伺いたいと思います。成澤様よろしくお願ひ致します。

成澤：ご紹介いただきました、坂城葡萄酒の成澤と申します。まず始めにですね、今回お話をいただきまして川崎市の高橋さん始め川崎市の皆様とサントリーの松尾さんにお礼を申し上げます。ありがとうございます。

またですね、川崎市がワイン特区をとったことと、山田さんが醸造免許を取得したということでお祝いを申し上げます。おめでとうございます。

今日は地元坂城町で、ワインナリーレストランを立ち上げる話をさせていただきます。自己紹介なんですけれども 1976 年に生まれて今年で 44 歳です。もともとは 2009 年に長野市のオステリア・ガットイタリアンの飲食店を独立開業いたしまして、飲食店でソムリエとワインを勧めていたんですけれども、また後で話しますが。自分でワインを作りたいと思って 2011 年からワイン用葡萄を植えたんですね。しばらくは昼は葡萄を育てて、夜はお店に立つ生活を続けていたんですけれども、だんだん店のほうも順調に行きまして、2 号店ラガッタというお店と、粉門屋子猫、パン屋さんを作りまして飲食店を 3 店舗やりながら、葡萄のワイン化をやってきた形ですね。

僕らは 2011 年最初にワインを植えたんですけれども、お客さんとか友達に手伝ってもらって苗を植えてるんですね。ボランティアさん募集みたいなんでやっているんですけれども、実はうちのワインを収穫するときですね。ボランティアさん募集なんですけれども、ボランティアさんにお金をいただいているんです。1000 円とか。こうやって一緒に苗を植えていただいたことによって、その苗からワインができるということ、自分が植えた葡萄がワインになるんだという風に皆さんは考えて、出来上がった時にワインを買っていただくそんな流れができて。

川崎市さんのワイン特区 709 ですが、取りたいとおっしゃっていたんですけれども、ワイン特区って良いところと悪いところがあるんです。ぼくがやって感じたことなんですけれども、ワイン特区のメリットとしてはやはり小さく始められる。ここが一番のメリットなんです。ワインの醸造免許を取ろうとすると、特区以外ですと 6000 リットル。ワインボトルで約 8000 本ですね。8000 本作る葡萄の量が確保できているのか。それと自社畑なら自社畑、買うなら買う、ということでその葡萄が確保できているのか。それとその葡萄を使ってワインを作る醸造所の広さとか、そういうものをそろえられるのかという事と。出来上がったワインをちゃんと販売できるのか。この 3 つが求められて資料を出すんです。それができな

いと免許がおりない。

ワイン特区に認定されるとそれが3分の1ですむ。2600本くらいですね。2600本くらいですと個人で始めても何とかなる。ということでメリットとしては、少なく始められる。小さく始められることがメリットです。デメリットのほうは他の産地の葡萄が使えないということですね。坂城町でワイン特区を取ると坂城町以外の葡萄は使っちゃいけないんです。果物を使っちゃいけないんですね。

なので、たとえばうちが今年はものすごい台風とかでペしゃんこになってしまったから隣りの上田市から葡萄を買ってなんとか作りたいといってもそれはできないんです。なのでそういうデメリットがあるんで、坂城町の近隣の8市町村の広域特区で、その広域特区内だったら、葡萄を原料にいれても大丈夫にしているんですが、川崎市さん単独で取ると川崎の葡萄しか使っちゃいけないのがデメリットです。あとは指定した果物。指定された果物しか使えない。その特区内の作っている果物種類があると思いますが、その指定の果物を外れちゃうとその果物は使っちゃいけないということ。それもデメリットの1つです。あとはですね、免許の申請が毎年やらなくちゃいけない。これが地味に大変ですね。これもデメリットの1つです。

あとはですね、特区免許でとるとさっき言ったように、だいたい2600本から3000本くらいからですけども例えば3000本を一本3000円で売ったとしても900万円しか利益が出ないんですね。売り上げがないんで、その中の利益を出すと本当に小さな利益しかでない。ワイン特区でずっと続けて利益を出すというのはちょっと難しいなというときに、今回ですね。川崎市の方々と知り合いになりましたし、山田さんのところに遊びに行ってみようかなと思っていますし、みなさんもぜひ機会があれば坂城町に来ていただきたいなと考えています。これが最後にうちのスタッフなんですけども毎年スタッフみんなで収穫して出来上がったワインを飲む。いろいろとても幸せなこういうことをずっと続けていきたいなという風に考えています。

それではですね、ご清聴ありがとうございます。インスタとかフェイスブックをやっていますので、もしよろしければ、ぜひ皆さんもお友達に申請していただいて、一言メッセージを添えていただくとありがたいと思います。なんとなく事務所で話していると、一人でずっと話していると聞こえているかどうか不安なんですけど、皆様、聞こえてましたでしょうか。

司会：聞こえています。ありがとうございます。

ここから2部ということでトークセッションのほう入らせていただきます。松尾さんよろしくお願ひ致します。

松尾：ありがとうございます。ワクワクしにすぐ行ってみたいですね。こちらから意見感想

を伝えたいと思うんですが、まず山田さんから今、話を聞いて思うこととか、ぜひ教えてください。

山田：成澤さん本当にありがとうございました。本当にワクワクしました。自分でやっているビジネスに、私が取り組んでいるワインに関しての先駆者の方がいるってことはすごい心強いですし、後押しにもなるので、今日のお機会本当にありがたいなと思いました。

ワイン作りについて1つ聞きたいなと思ってることがあるんですけども、もしお答えいただけるようでしたらばなんですけども、ワイン用ブドウを栽培するにあたって品種を選ばなければいけないと思います。その時に成澤さんが挑戦されているっていうのは、フランス系のワインを作られてるのかなという風に思ったんですけども、イタリアの品種だったりも考えられたのかなというところ、なぜこの品種を選んだのかなというところ勉強させていただきたいなと思います。

成澤：まず土壌と標高というのは気にしながら、品種を選ぶ時には考えています。長野県ってわりと粘土質の土壌が多いんで、粘土質って粘りがあるんですけども、坂城町はピンポイント的に砂礫土壌になっていますんで、砂礫土壌がカベルネ・ソーヴィニヨンに合うんで、カベルネ・ソーヴィニヨンを多く入れたりしていますね。標高によって一番低いところで430メートルなんで標高が低いところにはカベルネ・ソーヴィニヨンを植えて一番高い標高の高いところだとシャルドネとかカベルネ・フランを植えています。

山田：ありがとうございます。今ワイン葡萄の栽培に関して、結構ボランティアの方が参加されているということだったんですが、今後そういうところの農作業に関して雇用を生んでいくとかそういったことを考えられているかなというのを伺いたくて、今川崎で農業やっていて私が悩むことの中で、雇用を作りたいということがあるんですけども。農業がですね、普通ビジネスというのは働く中で、8時間仕事したら1時間休まなくてはならないという風に、労務基準があると思うんですけども、農業だけは除外されているんですね。何時間でも働いていいと。そういうことを私は変えていきたいなと思うんですけども、ハウスの栽培じゃなくて路地で栽培するとなると、雨の日が休みになるということも出てくるのかなと思うんで、今後どういう風に雇用とかを考えていただけるのかアドバイスいただければと思います。

成澤：実はもうすでに3人ワインのほうで雇っているんですよ。一応、農閑期は、沢山休んでもらって、繁忙期は沢山出してもらいたいような形になっているんですけども、社内では1日8時間週休2日というところは基本的にはやっております。

山田：ありがとうございました。大変勉強になりました。

成澤：それができているのは、1つ国の補助金をいただいております。「農の雇用」という補助金なんですけど、これを使わせていただくと、年間人を雇ったことで、補助金が出るという制度なんで、こちらを使わせていただいています。

山田：ありがとうございました。大変勉強になりました。ぜひ私、直接お目にかかりたくてですね、伺わせていただきたいなと思いますので、その際はどうぞよろしく願いいたします。ありがとうございます。

成澤：ありがとうございます。

松尾さん：この第2弾を1年後とかに聞きたいなと思います。はい。ありがとうございます。それではこれで終わりということですが、川崎そして日本、坂城町というところの二人の話を聞いてやっぱり応援していきたいですし、どんどん飲んで、みんなに宣伝して盛り上げて行くっていうのは私達の役目だと思いますので、みんなで盛り上げていきましょうということで、終らせていただきます。ありがとうございました。

司会：もう1度登壇者の方と、坂城町の成澤様に盛大な拍手をお願い致します。