

缶ワインからブドウ畑まで

— ユニークなワイナリー、モンデ酒造の自社栽培拡張 —

理事研究員 小掠吉晃

1 ワインの感動を詰める容器

モンデ酒造株式会社(山梨県笛吹市)は石和温泉の宿泊先から徒歩圏内にあり、見学、試飲のできるワイナリーとして観光客に人気だ。また最近では、コンビニエンスストア(以下「コンビニ」)で買う缶ワインを通して当社を知る人も多くなった。

2008年、当社は大和製罐(株)が開発したワイン専用ボトル缶を最初に採用し、駅・車内販売向けの国産ワインを発売。これに続くチリ産ワインを使った缶ワインのシリーズが幅広い消費者の支持を集め、ビール系飲料、RTDがひしめくコンビニ冷蔵ケースの酒類コーナーで存在感を徐々に高めていった。

今、当社の生産するワインの約8割が缶ワインとなっており、さらには他社のワイン、清酒等の缶への充てんも受託する。ワイナリーとしては異色の存在だ。

20年春からは新型コロナのため当社は見学・試飲を中止、観光関連の売上は壊滅的な打撃を受けた。だが、増加する家飲み需要をチャンスと捉え、平年ならピンに詰める甲州ワインを缶ワインとして大手コンビニチェーン向けに投入、幅広い消費者層に甲州ワインを気軽に楽しめる機会を提供した。

当社のワインの商品構成を、原料と容器の切



ワイナリー見学者向けの展示(筆者撮影)



大手コンビニに並ぶ缶ワイン(イメージ写真)(筆者撮影)

り口で整理すると第1表のようなになる。輸入ワインは新しいスタイルの缶に特化し、日本ワインでは地元で親しまれてきた一升瓶から、缶ワインまで幅広くカバーしながら、720mlボトルのところで自社畑限定ワインも揃え、こだわりの深さを出している。

「詰めているのは感動です」当社ホームページを開くと最初にこの文字が現れるが、「詰める」という言葉のなかには容器の大切さも含んでいるのだろう。

2 総合力で支える自社栽培

ワインの出来はブドウ8割、醸造技術2割で決まると言われるほど原料ブドウは重要だ。日照や土壌という畑の条件に加え、単収の抑制、適時の収穫、小まめな防除・除草等、栽培管理の工夫と努力が凝縮度の高い良質な原料ブドウを生む。

当社は05年、0.3haの畑から自社栽培を開始し、その後、廃業する農家の農地を引き継ぐなどで栽培面積を徐々に拡大、現在農場は3地域、約2haに至っている。栽培する主な品

第1表 当社ワインの原料と容器の組合せ

原料 容器	輸入ワイン 使用	日本ワイン	
		国産原料購入	自社栽培原料
一升瓶		○	
720ml瓶 通常ワイン ボトル		○	○ (甲州、 マスカットベリーA、 ヤマソービニオン)
360ml瓶		○	
ボトル缶 (300ml)	○	○	
		スパークリング・タイプ	

資料 筆者作成
(注) ○印が製品を製造している区分。



自社畑での甲州ブドウ収穫風景
(モンデ酒造提供)



19年に拡張した自社畑。2年後には収穫
できる(モンデ酒造提供)



雑草に覆われた丘陵地。4haの自社畑
が生まれる予定(筆者撮影)

種は甲州、マスカットベリーA、ヤマソービニオン、メルロー等で、これらは自社畑限定のプレミアムワインに使用される。20年は初夏に長雨が続き厳しい年であったが、当社では例年以上に手間をかけ品質への影響を最小限に抑えたという。

ブドウ栽培は5～7月の^{しんしょう}新梢管理、房づくり、雨よけ、防除、9～10月の収穫の時期に作業が極度に集中する。農家は生食用ブドウや他の果樹と組み合わせ、年間作業の平準化を図っているが、当社では他の業務部門との協力のなかで対応している。醸造課の栽培担当は3人のみだが、季節によっては醸造課8人全員で作業し、さらに収穫等の繁忙期には工場、販売、事務等、全社から応援を得る。自社栽培はそれを支える総合力が重要だ。

3 原料ブドウの調達懸念

国産ブドウを100%用いた日本ワインが、安定した地位を確保している一方で、原料ブドウの供給事情は非常に厳しい。ブドウ農家は高齢化で減少傾向にあり、山梨でも自分の代を最後に廃業する予定の農家が多いそうだ。また、近年、醸造用ブドウから利益の取れるシャインマスカットに改植するケースが増えたことも状況を一層厳しくしている。

原料ブドウで国内生産量が最大の甲州は、

生食・醸造の兼用種で、そのほとんどが山梨県で生産される。晩成で生食用品種と収穫時期が重ならないことから、農家は生食用と組み合わせ栽培してきた。甲州の栽培面積も減少したのだが、生食向け需要が新しい品種に押され減少し、醸造用への仕向けが増えたことでワイン需要に応えることができた。しかし、既にほとんどが醸造向けになっており、今後は栽培面積の減少が供給減に直結する。

4 放棄地を開墾、自社栽培を3倍に

山梨では丘陵地の畑で耕作放棄が増えている。丘陵地は品質の良い原料ブドウが生産できるのだが、区画が小さく機械が入らず作業負担が重いためだ。県ではこうした放棄地の区画を整理しワイナリーにあっせんしており、当社はこれらを活用し、22年までに4.5haの自社農場を新たに確保する計画だ。すべての畑が成園化すれば、現在の原料ブドウ調達量の3割程度を自給でき、不安はかなり緩和される。プレミアムワインだけでなく、一般ワインの原料まで幅広く栽培したいという。

缶から一升瓶まで、充てんラインから観光施設まで、輸入ワインから自社栽培まで、ワインのすべてを詰め込んだ「凝縮度」の高いワイナリーの今後が楽しみだ。

<参考文献>

・山梨ワイン産地確立推進会議(2016)「山梨ワイン産地確立推進計画 H28～H37」

(注)Ready to Drinkの略。酎ハイ、ハイボール等、買ってすぐそのまま飲める低アルコール飲料を指す。

(おぐら よしあき)