

# くずまきワイン

Kuzumaki Wine

## 日本を代表する山ぶどうワインの生産に挑む

「日本一のシラカバ美林」といわれる  
県立自然公園・平庭高原にある「くずまきワイン」のワイナリー。



「飲む瞬間まで、おいしいまま届ける」と語る大久保圭祐製造部長



全国で愛される「くずまきワイン」



ワイナリー見学

「おいしいね」。工場の直売店ではワインや山ぶどうジュースの試飲が大人気

見渡す限りの雄大な自然のなかにひっそりとたたずむワイン色の屋根の建物には、観光客のほか県内外から多くの自治体や酒造関係者が視察研修に訪れる。

「山ぶどうでワインを作ろう」。1979年、「くずまきワイン」の歴史は始まった。山ぶどうは町民が滋養強壮や疲労回復などのため古くから愛飲してきた貴重な山の幸。「山の資源を生かし、町の新たな産業にして地域活性化に結びつけたい」と願ったことだった。86年に第三セクター・葛巻高原食品加工株式会社を設立。2年後にワイン製造を開始した。

しかし、発売当初の評価は「酸味が強すぎる」といまひとつ。通常のぶどうより鉄分、ポリフェノールを豊富に含む山ぶどうは、一方で酸とタンニンが強く、ワインに仕立てるには微妙なバランスが要求される。発売後数年間は赤字が続き、試行錯誤を繰り返した。鈴木重男町長が常務取締役就任した頃、「ミルクとワインのまち」のスローガンを守るべく、起死回生の策として取り組んだのが白ワインの開発だ。世間にワインブームが到来したこともあり、「くずまきワイン」全体の評価を高めるきっかけになった。

山ぶどうは品種改良を進め、酸味が少なくワインに適した品種が生まれた。98年には年間売上高3億円を突破し、累積赤字を解消。国内外のメーカーの研修に積極的に足を運んで醸造技術に磨きをかけ、国産ワインコンクールで入賞を果たすまでに成長した。

今では、山ぶどう100%のワインはもちろん、スパークリングワインやブランドもそろそろ。「お客さまが飲む瞬間まで、おいしいまま届けること」をモットーに、従業員一丸で品質向上と安定供給に取り組んでいる。同社の大久保圭祐製造部長は「日本古来の山ぶどうで日本を代表する究極のワインに挑戦していきたい」と熱意に燃える。