

この地から、 未来へつなぐワイン



profile
(同) 空色ワイナリー・空色農園
代表 **三崎清隆さん**

昭和 60 年生まれ、野村町在住。
平成 23 年に (同) 空色農園を開業し、今年 4 月には本市初となるワイナリーをオープン。

野村町で今年の 4 月にオープンした「空色ワイナリー」。ブドウの栽培から醸造までを一貫して自分たちの手で行う「ドメーヌワイン」にこだわったワイナリーの挑戦を紹介します。



果樹造りの延長に見つけたワインの世界

「自分たちの手で、土地の恵みを形にしたい」との思いでワイン造りを始めた、三崎清隆さん。

もともと父親が養鶏場を営んでいたこともあり、幼いころから農業への関心がありました。県立農業大学校へ進み果樹を専攻し、自ら育てた果物のおいしさに感動したことが、農業の道を本格的に志す転機に。

卒業後は山梨県の篤農家^{とくのうか}で約 3 年間、生食用や醸造用ブドウの栽培を学びました。

栽培に励む中で出会ったのが、地域の人が気軽に集うカフェ。そこでは、造る人・届ける人・味わう人が一つにつながり、地元の味を楽しむ文化が息づいていました。そこで出された一杯のワインが三崎さんの心を動かします。

「自分でも、ブドウからワインま

で造ってみたい」その思いが今のワイナリーの原点です。

この土地の味を、 ワインで伝えたい

本市には、近江牛や鮎^{あゆ}ずしなど多くの特産品がありますが、地域の食文化とともに楽しめる『地酒』としてのワインはまだありませんでした。「このまちにも、食とともに味わえるワインがあっていい」と感じた三崎さんは、ドメーヌワイン造りに挑戦することを決意します。

畑を開き、ブドウを植え、醸造所を作る。全てを自分たちの手で進める理由は「この地だからこそ出せる味を届けたい」という信念にあります。訪れた人に、まちの風や土の香りを感じながら、グラスの中に広がる『この土地の味』を楽しんでもらえれば―そんな思いを原動力に、三崎さんは日々を積み重ねています。

一歩ずつ、前へ

三崎さんが新規就農者として歩み始めたのは、今から 16 年前。田んぼだった土地をブドウ畑に整備し、生食用ブドウを 1 ha、ワイン用ブドウを 3.5 ha に分けました。生食用ブドウで生計を立てる中、6 年前にワイン用ブドウの栽培を開始。3 年前には初めての収穫を迎えましたが、その時点では醸造所も免許もなく、委託でワインを造りました。「最初は、本当にできるのか？ って言われることも多かったです。でもやるしかないと思っていました」

応援が力になって

ワイン造りの準備を進める間「空色農園」として生食用ブドウを育て、販売しながら仲間を増やした三崎さん。「ブドウを買ってくれる人が増えて『頑張ってるね』と声をかけてもらえるようになって、地域の支えを感じましたね」と振り返ります。

そして今年 4 月、念願の醸造所が完成。醸造所としての免許が下り、ようやく自分たちのワイン造りがスタートしました。「ワイン造りには時間がかかります。でも、その間に生食用ブドウで暮らしを立てられたのは大きかった。どちらのブドウにも、同じように愛情を注いでいます」歩み続ける三崎さんを支えたのは、地域や仲間の応援でした。



生食用ブドウとワイン用ブドウ



そのまま食べるため、見た目や食べやすさ、食べ応えが重要。

生食用	違い	ワイン用
大粒	粒の大きさ	小粒
多い	可食部	少ない
同程度	糖度	同程度
穏やか	酸味	しっかりある
薄い	果皮	厚い
無くしている	種	多い
甘さが主	風味	複雑な香り・渋み



糖をアルコールに変えるため、糖度が高く、果皮や種の風味も重要。



夢は、挑戦する人の手に

「いちから作ったワインが形になってきて、ようやくスタートラインに立てた感じがします」と三崎さんは照れくさそうに笑います。

「だからこそ、同じように『やってみたい』と思っている人たちにも挑戦してほしい。自分たちにもできたのだから、きっとできるはずです」

新規就農やワイン造りは、決して簡単ではありません。けれど、三崎さんの言葉には「不可能ではない」という静かな確信があります。

**この地に根付く
ワインをめざして**

今後の展望を尋ねると「醸造家を迎えることも考えました。ですが、自分で学ぶうち、得た知識を次の世代へとつなぎ、この地で育てていくことが大切だと感じました。だからこそ、その思いを共有できる仲間を増やしていきたいです」と三崎さん。

ライバルが多いワイン業界で、小さな農家が勝負するのは容易ではありません。「質や量、価格だけでワインの価値が決まるわけではありません。この地でしか味わえない時間や空気も感じてもらい、地元の料理と合わせて楽しんでもらえたらうれしいです」地域とともに歩む『地のワイン』を目指します。

問 担い手育成について 農業振興課

TEL (36) 5576・FAX (46) 5320

**未来へつなぐ、
農業のかたち**

今では市内でも果樹栽培を始める農家が増え、産業としての広がりも見えてきました。「土地柄、難しいことも多いけれど、今は新しい技術もあります。AIやデータを生かせば、よりクオリティの高いブドウ造りができると思うんです」

土地を改良しながら、次の世代につなぐこと。形は変わっても、百年先まで農業ができる場所であってほしい。そのために、自分たちができることを続けていきたい。そんな思いをこめて名付けたのが、『空色農園』と『空色ワイナリー』。空のように広がる希望と、色即是空の精神を重ねた「縁を忘れない」という「初心」を大切にしています。

「派手さよりも、まっすぐに続けていける農業を。その願いをこの名前に込めています」三崎さんの挑戦もまた、この地に静かに根を張り始めています。その手でつなぐ未来が、やがて新しい風となって、このまちに広がっていくことでしょう。

(同) 空色ワイナリー

(同) 空色農園

問 住所：野村町 778 tel:(36)0056
ワインや自社農園 100%ブドウジュースのほか、夏季にはシャインマスカットなど生食用ブドウの直売も行っています。

HP

Instagram



・・・今年完成した自家醸造ワイン・・・

白ワイン

Ohminory シャルドネ

タイプ ライトボディ
品種 シャルドネ

果実味に柔らかな酸が寄り添い、軽やかでなめらかな舌触りがずっと広がる、優しい味わい。



赤ワイン

Ohminory ルージュ

タイプ ライトボディ
品種 シラー、サンジョベーゼ

キリッとした酸味に程よい果実味が重なり、軽やか。冷やしても心地よく、油のある料理にそっと寄り添う。

～ワインの造り方（一例）～

収穫

8月末～9月末ごろ、房ごと丁寧に手摘みする。
ブドウの温度や、作業の負担を考え早朝や夕方に収穫

じょうこう はさい
除梗・破碎

茎を取り除き、果粒をつぶす。

白ワインへ

赤ワインへ

あっさく
圧搾

ブドウを潰した後、
果皮や種を取り除き、
果汁のみを抽出。

醗酵

醗酵温度は 12 ～ 15℃
抽出した果汁に酵母を加え、糖分を
アルコールに変える。

熟成

果実の澱などの浮遊物を沈め、
できたてのワインをタンク
などで寝かせる。

ビン詰め

ワインを瓶に詰め、コルク
などで栓をし出荷。

白ワイン

発酵前に果汁のみを抽出するため、色が薄く
渋みが少ない、スッキリとした仕上がりに。

醗酵

醗酵温度は 18 ～ 25℃
果皮や種ごと酵母の力で糖分を
アルコールに変え、香りや深い
味わいを引き出す。

しんせき
浸漬

果皮、種子から赤ワインの色素成分と
してアントシアニンが、渋味成分とし
てタンニンが、液体に浸み込む。

圧搾

醗酵したブドウを皮ごと潰し、果汁を絞り出す。

熟成

果実の澱などの浮遊物を沈め、
できたてのワインをタンクなどで寝かせる。

ビン詰め

ワインを瓶に詰め、コルクなどで栓をし出荷。

赤ワイン

果皮や種も一緒に発酵させるため、色素や渋み
成分が抽出され、赤くなり深い味わいに。

手探りの初仕込み

今年、自らのワイナリーで初めて仕込みを迎えた三崎さん。「初年度は本当にバタバタでした」と笑いながら振り返ります。

春に醸造所が完成してからは、準備と作業に追われる毎日。雨が少なく水不足に悩まされた年でした。

「まずは、ワイン造りの過程で生じる不快なおいを出さないことや、余計な菌を混入させないなど、ワインの基本を丁寧に守ることに集中しました」と話す三崎さん。

畑と向き合いながら、一房一房のブドウを確かめる。その日々が、気づけば一年を作っていました。

未来を仕込み、次へ

今年度は試行錯誤の連続でしたが赤ワインと白ワインの両方が完成しました。「冷やしても楽しめるように、軽やかで飲みやすい味にしました。まずは『自分たちのワインができた』という事実がなによりうれしかったです」

課題は多く残りましたが、やるべきことははっきりしています。「これからどんな目的で、どんな味にしたいのか考え、それに伴った醸造方法を選択していきたいですね」少しずつ、自分たちらしい味を見つけていく。そうして一歩ずつ、次のステップへ進んでいきます。