

生産者紹介①

ぶどうの収穫時期には  
地域中がハッピーな気持ちになれるような場所にしたい

リュードヴァン カーヴ・ド・ミドウ  
Rue de Vin / Cave de Mido 小山 英明さん

●ワイナリーをこの地に築いたきっかけを教えてください。

良質なぶどうを求めて、2003年に山梨から長野にやって来ました。長野県の高品質なワイン用ぶどうにたいへん驚きました。こんなぶどうからワインを作ったらとんでもなく素晴らしいワインができるのではないかと、思いました。当時勤めていたワイナリーを退職後、2005年8月に畑を紹介していただける話があり、この地を訪れました。祢津御堂地区は大手酒造メーカーによる開発計画が撤回された場所であったので、そこを紹介されるのかなと思っていました。ところが、紹介されたのはかつてのリンゴ園が雑木林と化していた段々畑である「十二平（じゅうにだいら）」でした。高台のひらけた場所でなければ、効率的で大規模なワイン用ぶどうの栽培は難しく、産業として成り立たせるのは難しいかもしれない…と考えていました。しかし、十二平のリンゴ園を再生させ、「ワイン産業が価値のある産業である」ということを地元の皆様に理解していただければ、地元の方々も「御堂を再生させ、ワイン用ぶどうの一大産地にしよう」という機運が高まるのではないかと思います、2006年から栽培を始めました。



●当初から御堂地区ワイン用ぶどう団地構想を描かれていたわけですね？

そうですね。そのための準備を今までしてきたといっても過言ではないです。

●長年の想いが叶った今の感想を教えてください。

私の長年の想いであった御堂地区に、このようなぶどう団地ができたことを大変うれしく思っています。そして、御協力をいただいた地元みなさんに恩返しをしたいと思っています。そのためには、地域の想いが詰まっているぶどう団地全体を成功させなければならぬと思っています。その成功が地元の方々への一番の恩返しだと思います。



Rue de vin 東御市祢津405  
電話：0268-71-5973  
ショップ：10時～17時(年末年始を除き無休)  
ランチ：11時～14時  
軽食：10時～11時、14時～16時30分  
ディナー：18時～(要予約) 定休日：火曜日

●今後の御堂地区ワイン用ぶどう団地の将来像はどのように描いていますか？

ぶどう団地に従事する生産者の誰一人欠けてはいけなくと思っています。そのために、ぶどう団地の栽培、醸造、販売すべてをサポートしていくことを目的として、新たに「Cave de Mido (カーヴ・ド・ミドウ)」という会社を設立しました。このぶどう団地をきっかけとして、ワインをこの地域の産業として、そして文化として根付かせたいです。そして、ぶどうの収穫時には、みんな気分が高揚し、地域中がハッピーな気持ちになれる…そんな場所にしていきたいと考えています。  
聞き手：米田 直人 (東御市地域おこし協力隊・ワイン&ピアミュージアムコンシェルジュ)

これって何？  
園場内でたびたび見られる苗木にささったピンク色の物体。生産者の方に聞いてみました！

これはグローチューブと呼ばれるもので、冬の寒さや冷風から苗木を守る資材です。新芽が出た後は、新梢（新たに伸びた枝）の成長を促すほか、鹿などの獣による食害を防ぐ効果もあります。寒冷地では、藁をまく生産者がいますが、同様の理由です。

お話：生産者 米倉さん

◆第1回◆  
ワインはどんなぶどうから作られている？  
大山 江利子  
東御市地域おこし協力隊  
ワイン&ピアミュージアムコンシェルジュ

ゼロからはじめる  
ワイン豆知識

東御市では巨峰やナガノパープルなどの生食用ぶどうで造ったワインもありますが、一般的にはヨーロッパが原産のいわゆる「ワイン用ぶどう」から作られることが多いです。生食用とワイン用の違いは粒の大きさ・皮の厚さ・酸味の強さにあります。さらに特徴的なのは、糖度の違い。実は**ワイン用の方が糖度が高い**のです！そう聞くと、ワイン用を食べたくなりますが、ワイン用は渋みや酸味も強いので、過度に甘く感じることはありません。

生食用とワイン用のぶどうの違い

生食用	粒が大きい 皮が薄い 酸味が少ない
ワイン用	粒が小さい 皮が厚い 酸味が強い

祢津御堂ワインだより VOL.01  
NETSU MIDO

発行/2021年7月1日 発行者/御堂地区活用構想推進協議会 会長 別府 英宣  
(協議会事務局：東御市6次産業化推進室 電話：0268-75-2016)

祢津御堂地区の今についてお知らせします

御堂地域活用構想推進協議会  
構成団体 (計8団体)

- ・ 祢津地域づくりの会
- ・ 御堂地区荒廃農用地復旧事業推進委員会
- ・ 東町区 ・ 西宮区
- ・ 祢津御堂ワイン用ぶどう団地管理組合
- ・ 株式会社 カーヴ・ド・ミドウ
- ・ J A 信州うえだ
- ・ 信州とうみ観光協会

このたび、地元の皆さんに祢津御堂地区ワイン用ぶどう団地のことを知っていただくため、協議会として会報を発行することとなりました。

御堂地域活用構想推進協議会は、平成29年度に地域の皆さんに参加いただいたワークショップをもとに策定した「御堂地域活用構想(※)」の推進を行うため、地域の団体の代表者が集まり、平成31年度に発足しました。

会報では、祢津御堂地区の現状をお伝えするとともに、生産者の皆さんの紹介等を通して、地元の皆さんと生産者の皆さんをつなぎ、ともにこの地区の未来を考えるきっかけとなれば幸いです。また、ワインに関する豆知識も掲載し、ワインを身近に感じることができると考えています。

(※御堂地域活用構想は東御市HPで閲覧可)

会長あいさつ  
(第1号発行にあたって)  
会長 別府英宣

圃場完成！ ～祢津御堂ワイン用ぶどう団地これまでの歩み～

かつては美しい桑畑が広がり、地域の養蚕業を支えていた祢津御堂地区。養蚕業の衰退により荒廃地になり山林化が進んでいました。地元の皆さんと本地区の活用の検討を行い、山林化した農地を復旧して約28haのワイン用ぶどうの畑にすることで地域の活性化に繋げるため、復旧事業を行うこととしました。



▲着工前のぶどう団地 (平成28年12月撮影)

地権者の皆さんからのご協力を得て、圃場の工事が始まったのは平成28年11月。工区を3つに分けて、造成が始まりました。平成31年3月に第1工区 (12ha) の造成が終了した後、4月から最初のワイン用ぶどうの定植が始まりました。その後、令和2年3月に第2工区 (13ha)、令和3年3月に第3工区 (3ha) の工事が完了し、すべての圃場が完成しました。



▲令和2年11月撮影

今後は、圃場内の舗装工事と補完工事、換地処分(工事前と工事後で変更された土地の区画の権利を書き換えること)の作業が予定されています。

▼現在栽培中の事業者

ワイナリー (カッコ内はワイナリーの場所)	栽培者
● ヴィラデストワイナリー (田沢)	● 信州うえだファーム 【JA信州うえだ系列】
● リュードヴァン (東町)	● Yone Farm Tomi
● ドメーヌナカジマ (田沢)	● ひかるの畑
● ぼんじゅーる農園醸造所 (出場)	
● カーヴ・ド・ミドウ (※建設予定)	