

平成 26 年度機能連携広域経営推進調査事業 成果報告書

青森県八戸市

(目次)

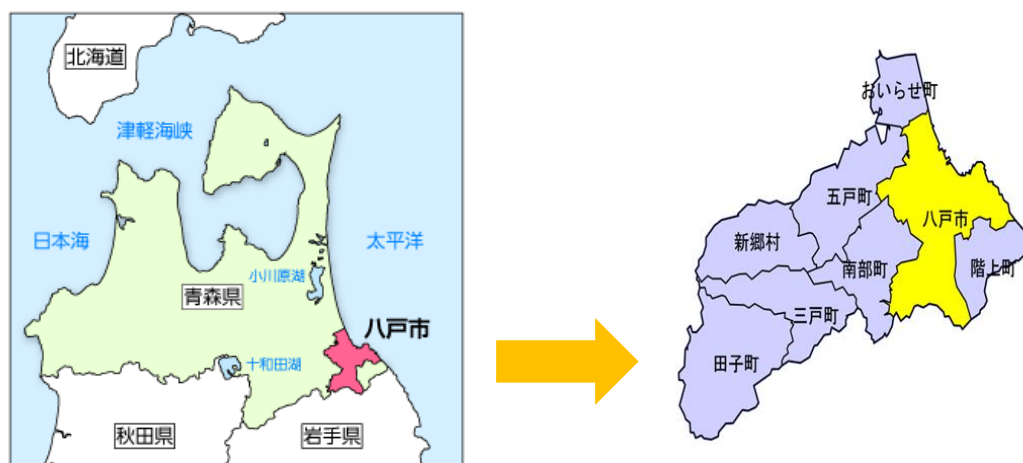
1	事業の目的	1
2	機能連携広域経営推進調査事業の位置づけ	4
3	事業の取組体制	6
4	今年度の取組事業について	7
	(1) ぶどう栽培に関する調査	7
	(2) ワイン醸造に関する講習会の開催及び調査	14
	(3) ワイン産業の創出に関する調査	17
	(4) ワイン産業創出による新たな地域文化創造のための交流イベント の開催	26
5	成果のまとめ	36
6	翌年度の成果指標	36
7	今後の取組にかかる将来計画	37

1 事業の目的

ジャズの郷として全国的に著名な当市の南部に位置する南郷地区において、国内需要の縮減により、地域の農業経営を支えていた葉たばこの生産面積が減少し、地域経済に影響を与えていることから、気候と土壌への適応性の高いぶどうの生産と国内市場が拡大傾向にあり、産業として裾野の広いワインの生産に関する調査及び交流イベントを開催し、当市の主産業である農業の付加価値の向上に資するとともに、ワイン産業の創出による地域経済の活性化及び雇用の増大を図るもの。

さらには、当市のワイン産業に関する取組を圏域に広げ、圏域の基幹産業である農業の活性化のための起爆剤とするもの。

(青森県八戸市及び圏域の位置図)



(圏域を構成する市町村の概要)

市町村名	人口 (人)	面積 (k m ²)
八戸市	237,615	305.40
三戸町	11,299	151.55
五戸町	18,712	177.82
田子町	6,175	242.10
南部町	19,853	153.15
階上町	14,699	93.91
新郷村	2,851	150.85
おいらせ町	24,211	71.88
合計	335,415	1,346.66

※人口：平成 22 年国勢調査

面積：平成 22 年国土交通省国土地理院全国都道府県市区町村別面積調

参考

1 葉たばこの生産の推移

(1) 生産者数 単位：人

H20	H21	H22	H23	H24	H25
244	238	227	212	172	168

※八戸市

(2) 生産面積 単位：ha

H20	H21	H22	H23	H24	H25
198.22	193.25	188.62	176.23	157.37	154.78

※八戸市

(3) 販売額 単位：千円

H20	H21	H22	H23	H24	H25
930,689	864,353	736,742	760,928	735,010	759,693

※八戸市

2 ぶどうに適した条件

(1) 気候

平均気温	10～20℃
年総日照時間	最低 1,300～1,500 時間

(2) 土壌

	火山灰土壌	非火山灰土壌
pH (H2O)	6.0～6.5	
pH (KCl)	5.5～6.0	
有効態りん酸(mg/100g)	10	
塩基飽和度(%)	80	90
石灰飽和度(%)	65	75
苦土飽和度(%)	10	
カリ飽和度(%)	5	
MgO/K2O 当量比	2 以上	

※青森県特産果樹栽培指導要領（平成 19 年改訂版）

3 ぶどうの栽培域と主なワインの産地

栽培域	主な産地
北緯 30～50 度	<ul style="list-style-type: none"> ・アメリカ ・日本 ・ヨーロッパ（フランス、イタリア、ドイツ等）等
南緯 20～40 度	<ul style="list-style-type: none"> ・オーストラリア ・チリ ・ニュージーランド ・南アフリカ等

4 酒類数量の推移

(1) 製成数量

単位：千 k1

	H20	H21	H22	H23	H24
酒類計	8,678	8,444	8,258	8,110	7,929
果実酒	70	72	74	80	87

※国税庁統計年報書

(2) 販売（消費）数量

単位：千 k1

	H20	H21	H22	H23	H24
酒類計	8,519	8,537	8,515	8,501	8,538
果実酒	227	240	262	290	321

※国税庁統計年報書

2 機能連携広域経営推進調査事業の位置づけ

当市は恵まれた自然条件と古くから続く歴史、伝統、文化を背景に、農業、水産業、商業、工業等の多様な産業が集積した北東北の中核都市として発展してきた。

当市の農業については、水稻、野菜、果物、花き、畑作物及び畜産物等の多彩な生産が行われ、約 153 億 2 千万円（平成 25 年）の産出額を有しており、地域への食料の供給と首都圏等への広域流通を行い、地域経済の一翼を担っている。

水産業については、八戸港が昭和 35 年に特定第 3 種漁港に指定されたことを契機に魚市場、加工施設及び冷凍冷蔵施設が建設され、水産都市としての基盤整備が進められ、近年の国際的な漁業規制の強化や日本周辺海域における水産資源の減少により、水揚げ高は減少傾向にあるものの、数量 120,530t（平成 26 年）、金額約 229 億 7 千万円（平成 26 年）を有しており、依然として全国上位の水準にある。

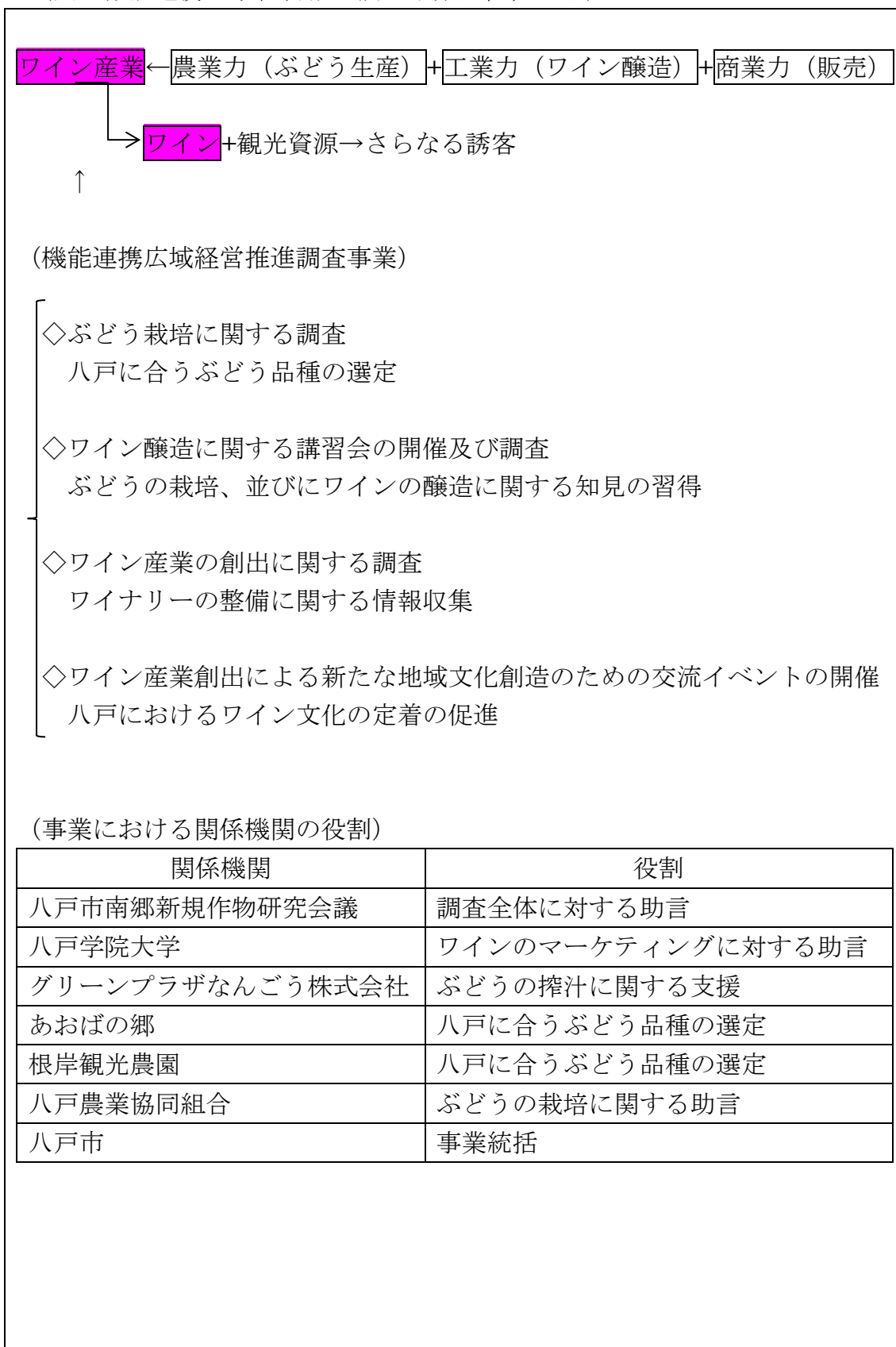
工業については、昭和 39 年の新産業都市の指定を契機に北東北随一の工業都市として発展しており、臨海部には基礎素材型企业が集積するとともに、内陸部には電子部品製造業、精密機械部品製造業及びソフトウェア業等の企業集積が進み、製造品出荷額は約 5,119 億 8 千万円（平成 24 年）を有している。

商業については、青森県南及び岩手県北地域の中心として発展を遂げ、5 市 16 町 9 村、約 63 万 4 千人（平成 23 年）の商圏人口と約 8,254 億 2 千万円（平成 19 年）の年間商品販売額を有している。

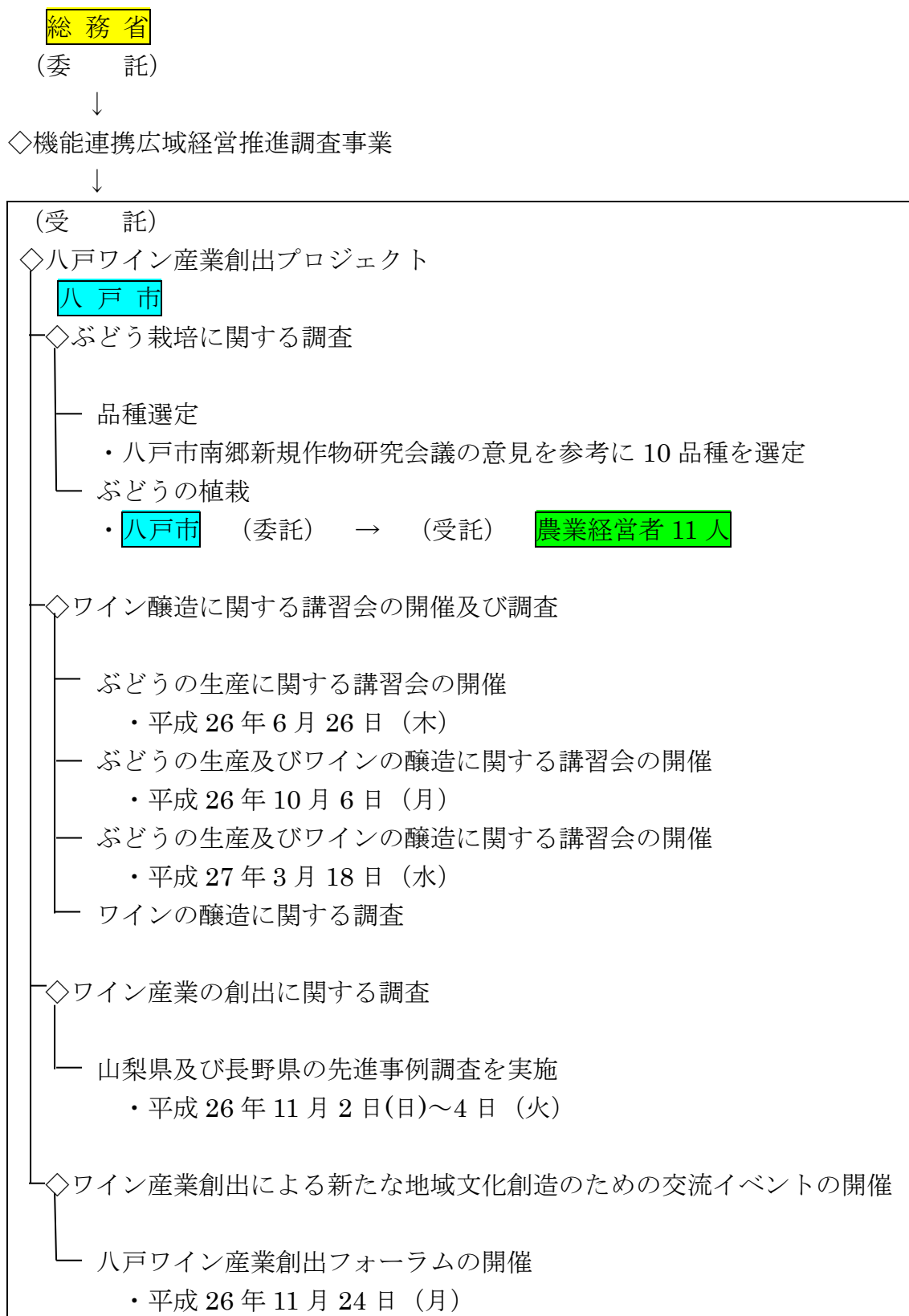
これらの既存の産業力を活用し、これまで培った農業力によりぶどうの生産を、水産加工を含む工業力によりワインの醸造を、そして、商業力により販売を行うことにより、関係機関が一体となってワイン産業を創出することとしている。

また、平成 25 年 5 月に三陸復興国立公園に指定された国の名勝「種差海岸」等の自然、国の重要無形民族文化財に指定されている「八戸三社大祭」、「八戸えんぶり」等の祭り、「是川遺跡」等の文化遺産及び農産物や水産物等の食といった恵まれた観光資源に八戸ワインを付加し、さらなる誘客を推進することとしているものである。

(図 機能連携広域経営推進調査事業の位置づけ)



3 事業の取組体制



4 今年度の取組事業について

(1) ぶどう栽培に関する調査

①事業の目的及び成果目標

国内で生産されているワイン用ぶどうの中で当市に適合する品種を選定するため、当市南郷地区にワイン用ぶどうを植栽し、生産安定技術、病虫害防除技術、品質及び収量等に関する調査を行うものであり、ワイン用ぶどうの初収穫を予定している平成 29 年度以降にワイン用ぶどうの品種選定を開始し、本格的なワインの醸造を開始する平成 31 年度頃までに品種の絞込みを行なう意向。

(成果目標値) ※H26 までは実績

1 ワイン用ぶどうの生産面積

単位：ha

H25 年度	H26 年度	H27 年度	H28 年度	H29 年度	H30 年度	H31 年度
0	1.3	2.3	2.3	2.3	2.3	2.3

2 植栽したワイン用ぶどうを使用したワイン醸造量

単位：kℓ

H25 年度	H26 年度	H27 年度	H28 年度	H29 年度	H30 年度	H31 年度
0	0	0	0	1.8	4.8	6.0

3 市内のぶどう生産及びワイン醸造等に関する雇用者（延べ）

単位：人

H25 年度	H26 年度	H27 年度	H28 年度	H29 年度	H30 年度	H31 年度
0	11	15	15	15	15	15

②事業の取組内容及び取組結果

青森県以北に生産実績がある赤・白ワイン用のヨーロッパ種 5 種類（ケルナー、ピノ・ノワール、メルロー、シャルドネ、リースリング）、赤・白ワイン用の生食用種 4 種類（キャンベルアーリー、デラウェア、ナイアガラ、ポートランド）及び赤ワイン用の加工・生食用種 1 種類（マスカットベリー A）、計 10 種類を植栽する市内農業経営者を公募し、委託。委託状況については、次のとおり。

なお、植栽については、園地土壌の化学性を分析後、植穴掘削を行い、堆肥等の施用による土壌改良後、平成 26 年 12 月と平成 27 年 3 月に実施。

・ 植栽後のぶどう園の様子



・ 植栽後のぶどう苗

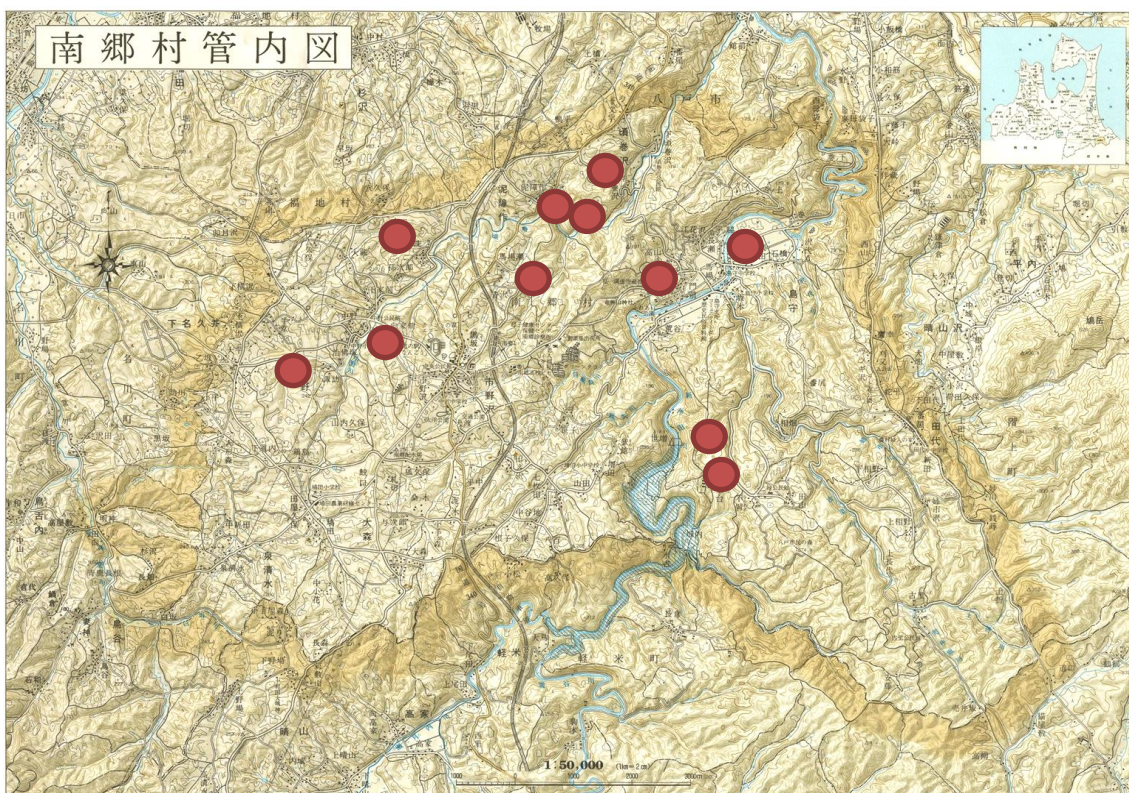


(委託状況)

植栽者氏名	園地住所	苗木数(品種名(苗木数)) 本
坂本俊之	八戸市南郷区大字島守	50 ・シャルドネ(20) ・ナイアガラ(30)
下沢俊雄	八戸市南郷区大字島守	100 ・ケルナー(50) ・キャンベルアーリー(50)
白板勉	八戸市南郷区大字中野	100 ・シャルドネ(50) ・ナイアガラ(50)
助川貫一	八戸市南郷区大字中野	10 ・シャルドネ(5) ・ナイアガラ(5)
高長根律子	八戸市南郷区大字中野	50 ・マスカットベリーA(50)
舘勝義	八戸市南郷区大字頃巻沢	180 ・ピノ・ノワール(80) ・マスカットベリーA(100)
舘長作	八戸市南郷区大字頃巻沢	125 ・ケルナー(50) ・シャルドネ(25) ・ナイアガラ(15) ・ポートランド(35)
舘久夫	八戸市南郷区大字泥障作	50 ・マスカットベリーA(50)
中村倉雄	八戸市南郷区大字島守	200 ・メルロー(100) ・キャンベルアーリー(100)
中山清光	八戸市南郷区大字市野沢	100 ・ケルナー(50) ・キャンベルアーリー(50)
根岸文隆	八戸市南郷区大字島守	285 ・ケルナー(50) ・リースリング(100) ・デラウェア(100)

		・ポートランド(35)
合計		1,250 ・ケルナー(200) ・ピノ・ノワール(80) ・メルロー(100) ・シャルドネ(100) ・リースリング(100) ・キャンベルアーリー(200) ・デラウェア(100) ・ナイアガラ(100) ・ポートランド(70) ・マスカットベリーA(200)

(園地位置図)



※ ● : 園地の場所

(参考)

品種の特徴

1 ケルナー

代表産地	ドイツ
特徴	<ul style="list-style-type: none">・白ワイン用。・果皮は厚く、早熟。果実は中粒。土質はあまり選ばず、冷涼な気候を好み、霜にも強い。・繊細な香りを持ち、酸味のあるワインになる。
主な用途	加工専用
加工利用のある国内生産地	北海道、 青森県 、長野県

2 シャルドネ

代表産地	フランス
特徴	<ul style="list-style-type: none">・白ワイン用。・果皮は薄く、早熟。果実は小粒。発芽が早く、遅霜に弱い。栽培地の気候、土質等の個性が発出されやすい。・香り高くキレのよいワインになる。
主な用途	加工専用
加工利用のある国内生産地	北海道、 青森県 、山形県、山梨県、長野県、新潟県、富山県、石川県、兵庫県、島根県、大分県

3 ピノ・ノワール

代表産地	フランス
特徴	<ul style="list-style-type: none">・赤ワイン用。・果皮は薄く、早熟。果実は小粒。遅霜に弱い、比較的冷涼な気候を好む。・酸を多く含む華やかな香りのワインになる。
主な用途	加工専用
加工利用のある国内生産地	北海道、 青森県 、山梨県、長野県、大分県

4 メルロー

代表産地	フランス
特徴	<ul style="list-style-type: none"> ・赤ワイン用。 ・果皮が薄く、早熟。果実は中粒。夏季は適度な湿度のある場所を好む。 ・口当たりがよく、豊かな香りのワインになる。
主な用途	加工専用
加工利用のある国内生産地	北海道、 青森県 、岩手県、山形県、山梨県、長野県、新潟県、石川県、兵庫県、広島県、大分県

5 リースリング

代表産地	ドイツ、フランス
特徴	<ul style="list-style-type: none"> ・白ワイン用。 ・果皮は薄く、晩熟成。果実は小粒。冷涼な気候とやせた土壌に適しているが、十分な日射が必要。 ・繊細でフレッシュな味わいと酸味があり、華やかな香りのワインとなる。
主な用途	加工専用
加工利用のある国内生産地	北海道、秋田県、山梨県、長野県、石川県、兵庫県

6 キャンベルアーリー

原産・育成地	アメリカ
特徴	<ul style="list-style-type: none"> ・黒ぶどう。 ・皮はやや厚く、果実は中粒。非常にジューシーで酸味がしっかりある。 ・ワインの原料にも用いられる。
主な用途	生食用
加工利用のある国内生産地	北海道、岩手県、秋田県、長野県 ※ 青森県 ：生食利用あり

7 デラウェア

原産・育成地	アメリカ
特徴	<ul style="list-style-type: none"> ・黒ぶどう。 ・皮は薄く、果実は小粒。強い甘さとそれを支える十分な酸味がある。 ・ワインの原料にも用いられる。
主な用途	生食用
加工利用のある国内生産地	岩手県、山形県、群馬県、長野県、愛知県、大阪府、島根県、香川県、大分県 ※青森県：生食利用あり

8 ナイアガラ

原産・育成地	アメリカ
特徴	<ul style="list-style-type: none"> ・白ぶどう。 ・皮は薄く、果実は中粒。果肉は軟らかく、ジューシー。 ・ワインの原料にも用いられる。
主な用途	生食用
加工利用のある国内生産地	北海道、岩手県、長野県 ※青森県：生食利用あり

9 ポートランド

原産・育成地	アメリカ
特徴	<ul style="list-style-type: none"> ・白ぶどう。 ・皮は薄く、果実は中粒。果肉は軟らかく、ジューシーで甘みが強い。 ・ワインの原料にも用いられる。
主な用途	生食用
加工利用のある国内生産地	北海道、岩手県 ※青森県：生食利用あり

10 マスカットベリーA

代表産地	日本
特徴	・赤ワイン用。 ・皮は薄く、果実はやや大粒。ジューシーで甘い上に、それを支える酸味がしっかりある。 ・日本生まれの代表的な品種。適度な渋みがあり、口当たりのよいワインになる。
主な用途	生食・加工用
加工利用のある国内生産地	岩手県、山形県、栃木県、群馬県、山梨県、埼玉県、長野県、富山県、石川県、愛知県、滋賀県、島根県、広島県、大分県

※加工利用のある国内生産地：平成 22 年産特産果樹生産動態等調査（農林水産省）

③考察

国内で生産されているワイン用ぶどうの中で当市に合う品種を選定するため、当市南郷地区に 10 種類のワイン用ぶどうを植栽したものであるが、植付け時の品種間差は全くない。

今後の管理作業を通じて栽培管理の特性を調査するとともに収量調査、並びに醸造後のワインの官能調査等を踏まえ、平成 31 年度頃までに品種の絞込みを行なう意向。

④翌年度取組内容

平成 26 年度に植付けを行なったワイン用ぶどうの剪定等の管理を行いながら、生育調査及び病虫害罹患調査等を行う予定。

また、今年度、ワインに関する有識者等から提案のあった近隣のワイナリーで栽培されている山ぶどう交配種や国内生産量の少ない品種等の植付けを検討する予定。新たに植付けを行った品種については、初収穫を予定している平成 30 年度以降に品種選定を開始する意向。

(2) ワイン醸造に関する講習会の開催及び調査

①事業の目的及び成果目標

近隣のワイナリーのワイン生産者を講師とするワイン用ぶどうの生産からワインの醸造までの講習会を開催するとともに、ぶどうの除こう、破碎、圧

搾及び発酵等のワイン醸造に関する調査を、バスケットプレス（搾汁機）の導入により行い、ワイン用ぶどうの生産からワインの醸造までの課題の抽出とその解決策を検討するもの。

なお、本調査事業において植栽するワイン用ぶどうを使用したワイン醸造に関する調査については、植栽したぶどう苗木の果実が収穫される平成 29 年度以降に対応する予定。

②事業の取組内容及び取組結果

A ぶどうの生産に関する講習会

(A) 日時 平成 26 年 6 月 26 日（木）14 時 30 分～17 時 30 分

(B) 場所 ジャズの館南郷

(C) 講師 ・株式会社木村興農社

代表取締役 木村秋則氏

(D) 内容

肥料、農薬を使用しないりんご等の自然栽培を実践している青森県弘前市の木村秋則氏から自然栽培に関する考え方及び自然栽培によるワイン用ぶどうの栽培と酸化防止剤を使用しないワイン醸造に関する提案をいただいたもの。

B ぶどうの生産及びワインの醸造に関する講習会

(A) 日時 平成 26 年 10 月 6 日（月）13 時 30 分～14 時 30 分

(B) 場所 ジャズの館南郷

(C) 講師

（ぶどうの生産）

・青森県三八地域県民局地域農林水産部農業普及振興室
主幹 鈴木均氏

（ワインの醸造）

・オステリア エノテカ ダ・サスィーノ
オーナーシェフ 笹森通彰氏

(D) 内容

青森県三八地域県民局地域農林水産部農業普及振興室主幹の鈴木均氏から、調査用に植栽するぶどう品種の特性を踏まえた生産とオステリア エノテカ ダ・サスィーノ オーナーシェフの笹森通彰氏からワインの醸造に関する各工程の作業について説明をいただいたもの。

C ぶどうの生産及びワインの醸造に関する講習会

(A) 日時 平成 27 年 3 月 18 日 (水) 11 時～12 時

(B) 場所 ジャズの館南郷

(C) 講師 ・オステリア エノテカ ダ・サスィーノ
オーナーシェフ 笹森通彰氏

(D) 内容

オステリア エノテカ ダ・サスィーノ オーナーシェフの笹森通彰氏からぶどうの生産とワインの醸造に関する各工程の作業について説明及びぶどう品種の選定とワインの醸造量の決め方等に関する提案をいただいたもの。

また、導入したバスケットプレス（搾汁機）を用いたぶどうの搾汁までの作業の確認を行った。

・バスケットプレス（搾汁機）



③考察

ぶどうの栽培方法については、自然栽培、有機栽培、減化学肥料・減農薬栽培、通常の栽培があり、消費者ニーズは、通常の栽培<減化学肥料・減農薬栽培<有機栽培<自然栽培の順に高くなることが想定されるが、ぶどう生産者の経営的な視点も踏まえて検討することが必要である。

また、ワインの醸造について、今年度の搾汁までの工程では、特に問題な

く進めることができたが、醸造の各工程の本格的な検証については、今年度、植栽したぶどう苗木の果実が収穫される平成29年度以降に品種ごとに行う必要がある。

④翌年度取組内容

国内のワイン生産者を講師とするワイン用ぶどうの生産からワインの醸造までの講習会を引き続き開催するとともに、ぶどうの除こう、破碎及び圧搾等のワイン醸造に関する調査を、バスケットプレス（搾汁機）の使用により行い、ワイン用ぶどうの生産からワインの醸造までの課題の抽出とその解決策を引き続き検討する。

(3) ワイン産業の創出に関する調査

①事業の目的及び成果目標

当市では、今年度から八戸市南郷地区で生産する新たな農作物を研究する八戸市南郷新規作物研究会議を昨年5月に創設したところであり、その研究会議の中でワイン産業の創出に関する研究を行うこととしているが、その一環として、ワイン生産の先進地である山梨県及び長野県の様々な経営規模のワイナリーの調査を行い、経営規模に応じたワイナリーの課題の抽出とその解決策を検討するもの。

(八戸市南郷新規作物研究会議)

所属団体 役職	氏名	
あおばの郷 会長	狛守弥千代	
グリーンプラザなんごう(株) 代表取締役	春日 勝	
八戸学院大学 副学長	丹羽浩正	◎
根岸観光農園	根岸文隆	
J X日鉱日石エルエヌジー・サービス(株) 代表取締役社長	松田浩二	○
八戸農業協同組合 八戸営農センター係長	山崎邦男	

◎会長、○副会長

②事業の取組内容及び取組結果

(山梨県及び長野県のワイナリーの先進事例調査結果)

1 シャトー・メルシャン (山梨県甲州市勝沼町下岩崎 1425-1)

◇日時 平成26年11月2日(日) 13時15分～14時45分

◇場所 シャトー・メルシャン

(歴史及び特徴)

1877年にメルシャンの源流ともいえる「大日本山梨葡萄酒会社」を創設し、国産ワインの幕開けを告げる。1949年に本格的なワインの戦後第1号ブランド「メルシャン」を立ち上げ、1970年に「シャトー・メルシャン」を整備。

(聞き取り概要)

ぶどうの栽培地	秋田県、福島県、山梨県、長野県の4県7箇所
気候の特徴等	勝沼は雨が少なく、雪もあまり降らない。また、寒暖の差が大きい。
品種	カベルネ・ソーヴィニオン、カベルネ・フラン、甲州、シャルドネ、シラー、ソーヴィニオン・ブラン、マスカットベリーA、メルロー、リースリング等
ぶどうの仕立て	棚及び垣根
その他	<ul style="list-style-type: none">・勝沼は日本ワイン発祥の地。最初は生で食べていた甲州の残りをワインにしたことが始まり。・収量は5t/ha～17t/ha。・ぶどうの畝は南北。

・シャトー・メルシャンのぶどう園と施設



2 白百合醸造（山梨県甲州市勝沼町等々力 878-2）

◇日時 平成 26 年 11 月 2 日（日）15 時～15 時 45 分

◇場所 白百合醸造

（歴史及び特徴）

1938 年に近所のぶどう生産農家と「白百合葡萄酒共同醸造組合」を創設。
1952 年に法人化。1985 年にワイナリーを観光施設化。

（聞き取り概要）

ぶどうの栽培地	山梨県甲州市勝沼町のみ
気候の特徴等	勝沼の地理的な強みは周りの山が台風の直撃を防いでくれること。
品種	アジアダック、カベルネ・ソーヴィニオン、巨峰、シャルドネ、ナイアガラ、メルロー、ピオーネ等
ぶどうの仕立て	棚及び垣根
その他	・ぶどう園内にスプリンクラー設置。

・白百合醸造のぶどう園と除梗機



3 くらむぼんワイン（山梨県甲州市勝沼町下岩崎 835）

◇日時 平成 26 年 11 月 2 日（日）16 時～16 時 45 分

◇場所 くらむぼんワイン

（歴史及び特徴）

1913 年に自家ぶどうで葡萄酒製造を開始。1932 年に近隣のぶどう生産農家と「田中葡萄酒醸造協同組合」を創設。1962 年に持ち株を買い取り、「有限会社山梨ワイン醸造」を創設。2006 年に社名を「株式会社山梨ワイン」に変更。2014 年に社名を「株式会社くらむぼんワイン」に変更。

（聞き取り概要）

ぶどうの栽培地	山梨県甲州市勝沼町のみ
気候の特徴等	近年、勝沼の夏の夜温が下がらなくなっており、ぶどうの糖度と酸度が上がらない。
品種	甲州が多く、他にアジアンダック、カベルネ・ソーヴィニオン、シャルドネ、ナイアガラ、マスカットベリーA、山ソーヴィニオン等
ぶどうの仕立て	棚及び垣根
その他	<ul style="list-style-type: none">・ぶどうの栽培は、化学肥料、化学農薬不使用。牛糞堆肥と殺菌の効果を狙いとするボルドー液のみ使用。ボルドー液は 7 回/年散布。また防鳥網を使用。・オーナー制度を設けており、製造したワインは 10 年まで預かっている。・7 月～11 月 3 日は酒税法に基づく期限付き酒類小売業免許により酒類を販売。このために観光バス用駐車場が必要。

・くらむぼんワインのぶどう園とワインサロン



4 サントリー登美の丘ワイナリー（山梨県甲斐市大袋 2786）

◇日時 平成 26 年 11 月 3 日（月） 9 時 45 分～11 時

◇場所 サントリー登美の丘ワイナリー

（歴史及び特徴）

1899 年に鳥井商店を開業し、葡萄酒の製造・販売開始。1907 年に甘味葡萄酒「赤玉ポートワイン」発売。1921 年に株式会社寿屋を創設。1936 年に山梨県に日本最大の自家ぶどう園（敷地面積約 150ha）の山梨ワイナリー（登美の丘ワイナリー）を開設。1963 年に社名を「サントリー株式会社」に変更。

（聞き取り概要）

ぶどうの栽培地	青森県、山形県、山梨県、長野県等
気候の特徴等	登美の丘の年間降雨量約 1,100mm、年間日照時間約 2,250 時間、昼夜の温度差 10 度以上の気候条件がぶどう栽培に合っている。
品種	カベルネ・ソーヴィニオン、カベルネ・フラン、甲州、シャルドネ、ピジュノワール、ピノ・ノワール、プティ・ヴェルド、ブラック・クイーン、マスカットベリーA、メルロー、リースリング、リースリング・フォルテ等
ぶどうの仕立て	棚及び垣根
その他	<ul style="list-style-type: none"> ・敷地面積 150ha。ぶどう園面積 25ha。 ・ぶどうの改植は 20～30 年ごと。 ・雨よけ栽培もあり。

・サントリー登美の丘ワイナリーのぶどう園とワインサロン



5 はすみふぁーむ（長野県東御市祢津 413）

◇日時 平成 26 年 11 月 3 日（月）14 時～15 時

◇場所 はすみふぁーむ

（歴史及び特徴）

2005 年に移住し、荒れた畑を開墾し、1,000 本のぶどうを植付け。委託醸造により、2009 年からワインの醸造を開始。2010 年に市のワイン特区制度を活用し、ワイナリーを整備。2012 年からは醸造量を増やし、特区から一般の製造免許に切替え。

（聞き取り概要）

ぶどうの栽培地	長野県東御市のみ
気候の特徴等	東御市の年間降水量は約 800mm と少なく、ぶどう栽培の適地と考え、I ターンで移住。
品種	甲州、シャルドネ、ピノ・ノワール、メルローであり、主力品種は、赤はメルロー、白はシャルドネ
ぶどうの仕立て	棚及び垣根
その他	<ul style="list-style-type: none"> ・良いワインを醸造し、ここに人とお金を呼ぶことが目標。 ・Facebook、Twitter、ブログを活用し、ワインのPRを行なっている。ICTを活用し、ファン作りを行っており、ボランティアで作業を手伝いに来た人がワインを買って帰る。 ・酒税法上の下限酒造量である酒造量 6 kl を確保するため、また、施設の稼働率を上げるためにシードルも醸造。

・はすみふぁーむのぶどう園と醸造所



6 ヴィラデストワイナリー（長野県東御市和 6027）

◇日時 平成 26 年 11 月 3 日（月）15 時 30 分～16 時 30 分

◇場所 ヴィラデストワイナリー

（歴史及び特徴）

文筆家の玉村豊男氏の運営するワイナリー。1991 年に移住し、ぶどうを植栽。委託醸造により、1993 年からワインの醸造を開始。2003 年にワイナリーを整備。

（聞き取り概要）

ぶどうの栽培地	長野県東御市のみ
品種	6 ha にシャルドネ、ピノ・ノワール、メルロー等の 10,000 本を越える樹を植えている。主力品種は、赤はメルロー、白はシャルドネ
ぶどうの仕立て	垣根
その他	<ul style="list-style-type: none"> ・堆肥のみ施用しており、他の肥料は施用していない。 ・雨よけ栽培は行なっていないが、雨よけ栽培のほうが病気予防には良い。 ・苗を植え付けしてから 10 年以上経過すると樹が安定し、味が良くなり、30 年頃が最も味は良いが、収量は減少する。 ・ワインのキャップはコルクからスクリュウキャップに変えていく意向。コルクは雑菌が繁殖しやすい。 ・酒税法上の下限酒造量 6 kℓを確保するため、また、施設の稼働率を上げるためにシードルも醸造。

・ ヴィラデストワイナリーのぶどう園と醸造所



7 楠ワイナリー（長野県須坂市亀倉 123-1）

◇日時 平成 26 年 11 月 4 日（火） 9 時 30 分～10 時 15 分

◇場所 楠ワイナリー

（歴史及び特徴）

20 年ほどのサラリーマン生活の後、オーストラリアのアデレード大学大学院に留学し、ワインの醸造学とぶどう栽培学を学ぶ。2004 年に新規就農し、ぶどうを植栽。2011 年に酒造免許を取得、ワイナリーを整備し、醸造開始。

（聞き取り概要）

ぶどうの栽培地	長野県須坂市のみ
品種	ヴィオニエ、カベルネ・ソーヴィニオン、カベルネ・フラン、巨峰、シナノスマイル、シャインマスカット、シャルドネ、シラーズ、セミヨン、ソーヴィニオン・ブラン、ナガノパープル、ピノ・ノワール、メルロー、山葡萄、リースリング等
その他	<ul style="list-style-type: none"> ・ぶどうの搾りかすは豚・牛の飼料。その豚・牛はワイン豚・牛として、ワイナリーで行なう BBQ 等に使用。 ・醸造用のタンクは温度管理のできるサーマルタンクを使用。 ・ワインの売り方はインターネット 1/3、酒販店 1/3、直販 1/3。 ・新規就農後 8 年後に農業生産法人を立ち上げ、その後、認定農業者となった。 ・ワイン醸造については、最初の 3 年～4 年は無収入となることから、そこが課題。

・楠ワイナリーのサーマルタンクとワインショップ



8 西飯田酒造（長野県長野市篠ノ井小松原 1726）

◇日時 平成 26 年 11 月 4 日（火）11 時～11 時 45 分

◇場所 西飯田酒造

（歴史及び特徴）

江戸時代末期に創業した蔵元。1970 年頃からりんごワインの醸造を開始。現在は、東京農業大学と連携し、花から分離した酵母を使用したぶどうのワインを醸造。

（聞き取り概要）

ぶどうの栽培地	長野県長野市のみ
品種	ナイアガラ
その他	・昭和 30 年代に果実酒酒造免許を取得していた。 ・ワイン醸造のための設備投資はほぼない。

・西飯田酒造の醸造タンクと醸造所



③考察

八戸市南郷新規作物研究会議委員とともに、山梨県・長野県の様々な経営規模、そして、様々な成り立ちのワイナリーの調査を行った。調査を行ったワイナリーは、大規模経営体、ぶどう生産者組合から法人化した経営体、IUターンによる経営体、異業種からの参入による経営体に分けられるが、当市において、可能性のある経営体としてのあり方は、ぶどう生産者組合から法人化した経営体、IUターンによる経営体、異業種からの参入による経営体であると考えられる。

経営規模の大きくないワイナリーの課題として共通していることは、資本力がないことから、様々な消費者のニーズに応じたワインを揃えることができないこと、量が限られることから売り先も限られること等であり、ワイナ

リーのあり方については、売る量とマーケットを踏まえながら検討することが必要である。

④翌年度取組内容

県外のワイナリーの先進事例を調査するとともに、引き続き経営規模に応じたワイナリーの課題の抽出とその解決策の検討を行う。

(4) ワイン産業創出による新たな地域文化創造のための交流イベントの開催

①事業の目的及び成果目標

ワイン産業の創出のための圏域住民の意識の醸成及び国内外への情報発信のため、「良いワインが生産できれば、生産地に人を引き付け、観光等の他産業にも良い影響を与える」との考え方を有している 2013 年世界最優秀ソムリエ パオロ・バッソ氏（スイス在住）の講演及び一般社団法人日本ソムリエ協会名誉ソムリエであり、当市の食に精通している辰巳琢郎氏及び八戸ワインフェスティバル実行委員長の澤内昭宏氏との対談による交流イベントを開催したものの。

②事業の取組内容及び取組結果

フォーラムの概要及びその際に実施したワインの嗜好等に関するアンケート調査結果は次のとおり。

(フォーラムの概要)

- 1 日時 平成 26 年 11 月 24 日（月）16 時～17 時 30 分
- 2 場所 八戸グランドホテル
- 3 主催 八戸市
- 4 後援 在日スイス大使館
- 5 来場者数 106 人

6 次第

- ・開会
- ・主催者挨拶
：八戸市長 小林眞
- ・来賓祝辞
：総務省地域力創造グループ地域自立応援課長 佐藤啓太郎氏
- ・八戸ワイン産業創出プロジェクトについて
：八戸市長 小林眞
- ・ワインの楽しみ方と文化の講演
：2013年世界最優秀ソムリエ パオロ・バッソ氏
- ・トークセッション「ワイン産業の創出に向けて」
：2013年世界最優秀ソムリエ パオロ・バッソ氏
：一般社団法人日本ソムリエ協会名誉ソムリエ 辰巳琢郎氏
：八戸ワインフェスティバル実行委員長 澤内昭宏氏

7 概要

(1) 市長挨拶の要旨

- ・本日のフォーラムは、八戸にワイン産業を創出し、地域経済の活性化及び雇用の創出を図るための契機とするために開催。
- ・南郷地区では、葉たばこの生産面積が減少し、地域の経済に影響を与えていることから、今年5月に「八戸市南郷新規作物研究会議」を創設し、葉たばこの代替作物として、ぶどう等を選定。
- ・今年7月には、総務省の機能連携広域経営推進調査事業に、八戸市の「八戸ワイン産業創出プロジェクト」が採択され、ピノ・ノワール、メルロー、シャルドネ等のワイン用ぶどうの試験生産等を開始する。
- ・ぶどうをワインに加工することで、ぶどうの生産、ワインの醸造、運搬及び販売等のワイン産業による雇用を創出し、さらには、八戸の食とのマリアージュによる食のブランド力の向上にも資すると期待している。
- ・国内には、約220のワイナリーがあり、先日、山梨県と長野県のワイナリーを視察したが、共通して言えることは、ワインの生産には時間がかかるという

こと。

・このフォーラムが、八戸市におけるワイン文化の定着と発信の端緒となることを願い、そして、当フォーラムに参加した皆様の活躍を祈念して挨拶とする。

・市長挨拶の様子



(2) 来賓祝辞（総務省地域自立応援課長 佐藤啓太郎氏）の要旨

- ・地方に定住する圏域を創る地域を応援できないのかという趣旨で「機能連携広域経営推進調査事業」を設け、八戸市から「八戸ワイン産業創出プロジェクト」の提案をいただき、採択させていただいた。
- ・全国から多くの提案があり、4つの事業を採択させていただいたが、八戸市のものはそのうちの1つ。
- ・小林市長とは、25年前からの付き合いだが、このプロジェクトは市長の発案だと伺っている。
- ・是非進めていただきたい。
- ・地方創生とか地方消滅とか言われているが、地方には都会にない魅力がある。
- ・八戸市でワイン文化の華が咲くことを祈念して挨拶とする。

(3) 八戸ワイン産業創出プロジェクトについて（市長）の要旨

- ・南郷地区の農業経営を支えていた葉たばこ生産が縮減。
- ・そこで、八戸市では、葉たばこの生産縮減に対応するため、平成26年5月に

「八戸市南郷新規作物研究会議」を創設し、新規農作物としてワイン用ぶどうと薬用作物を選定。

- ・ワイン用ぶどうの調査については、今年7月に、総務省の機能連携広域経営推進調査事業に、八戸市の「八戸ワイン産業創出プロジェクト」が採択された。
- ・プロジェクトの目的は、ワインの生産を新規展開させ、新たな産業の創出による地域経済の活性化及び雇用の創出。
- ・プロジェクトの内容は「ぶどうの栽培に関する調査」、「ワイン醸造に関する講習会の開催及び調査」、「ワイン産業の創出に関する調査」、「地域文化創造のための交流イベントの開催」。
- ・「ぶどう栽培に関する調査」では、様々な品種を植付けし、生産安定技術、病害虫防除技術、品質及び収量等に関する調査を行う。
- ・品種名はピノ・ノワール、メルロー、マスカットベリーA、キャンベルアーリー、ケルナー、シャルドネ、リースリング、デラウェア、ナイアガラ、ポートランド。
- ・「ワイン醸造に関する講習会の開催及び調査」では、今年10月に弘前市でイタリアンレストランを経営しているオステリア エノテカ ダ・サスィーノの笹森氏の講習会を開催するとともに、ぶどう搾汁機の導入による搾汁調査を行う。
- ・「ワイン産業の創出に関する調査」では、山梨県と長野県のワイナリーの調査を行った。
- ・今後、その調査結果を基に、経営規模、そして形態に応じたワイナリーの課題の抽出とその解決策を検討する。
- ・「地域文化創造のための交流イベントの開催」は本日のフォーラムの開催。
- ・ワイン産業は、ぶどうをワインにすることで付加価値が創出され、さらには、八戸の食とのマリアージュ等による付加価値の創出も可能であり、裾野が広く、地域の努力により多くの付加価値の創出が可能な産業。
- ・ワイン産業の創出により、地域経済の活性化と雇用の創出を図りたい。

(4) ワインの楽しみ方と文化の講演 (2013 年世界最優秀ソムリエ パオロ・バッソ氏) の要旨

- ・ホテル学校でワインに出会った。
- ・ワインが私のところに來たと感じた。
- ・ワインは自然からの贈りものであるが、人知を尽くして造るもの。
- ・自然のものを素晴らしいものに変えるためには人知が必要。
- ・ヨーロッパでは、ワインベルトと呼ばれる緯度 45 度がぶどう生産の限界線。
- ・45 度以上となってもワインは生産できるが、人知が必要。

- ・八戸でワインを造るには、この地にぶどうを順応させていく必要がある。
- ・市長から発言があったが、ワインを造るには時間と忍耐が必要。
- ・よいワインのためにはよい時間が必要。
- ・ワインの生産に大切なことは、何の品種を植えるかということであり、結果は子どもの代と言われている。
- ・ワインの生産について、昔は先人の知恵が必要と言われたが、今は知識と言われている。
- ・メルローだけでも 20 種あり、その中で何を植えるのかがワインの質を決めることになる。
- ・専門家の意見を聴いてほしい。
- ・ワインの生産には 3 つの重要なことがある。
- ・1 つ目は畑の環境を知っていること。
- ・2 つ目はどのようにワインを造るかということ。
- ・3 つ目はワインの販売。
- ・実は、販売が最も難しい。
- ・良いワインを造るだけではなく、生産されている地域の評価も大切であり、そのためには、啓蒙が重要。
- ・私の故郷と八戸市の共通点があり、それは、私の故郷も昔は葉たばこを生産していて、今はワインを生産していること。
- ・八戸市でワインを生産するというのであれば、現在の強みである農産物、水産物、畜産物との関係を持つこと。
- ・八戸市で植えるぶどうの品種の中に交配させたものもあるが、交配させたもののほうが生産しやすいということは理解できる。
- ・低品質なぶどうを作らないようにするためには、生産量によって値が変わらないシステムが有効。
- ・私の住むところでは、ワイン生産が盛んになると、若者が戻ってきた。
- ・田舎で子を育て、人生の質を高められることが知られてきている。
- ・ワインを売るということは、商品だけではなく、幸せも売っており、消費者は生産されている地域がどんなところか観に来るようになる。
- ・イタリアの普通の食堂が食文化に関するツーリズムの拠点になった例もある。
- ・ワインの生産には忍耐、努力が必要だが、結果として、経済的發展と文化貢献を生む。
- ・日本のワイン市場は幸い未成熟であり、今のチャンスをつかんでほしい。
- ・ワインのある文明は幸福である。

・ワインの楽しみ方と文化の講演（2013 年世界最優秀ソムリエ パオロ・バッソ氏）の様子



（5）トークセッション「ワイン産業の創出に向けて」（パオロ・バッソ氏、日本ソムリエ協会名誉ソムリエ 辰巳琢郎氏、八戸ワインフェスティバル実行委員長 澤内昭宏氏、司会：BeFM制作スタッフ・パーソナリティ 小笠原ちえ子氏）の要旨

◇日本ワインの印象について

（パオロ・バッソ氏）

- ・日本のぶどう作りは勉強の余地があるが、ワインの造り方は素晴らしいと感じている。
- ・しかしながら、良いものからそうではないものまである。
- ・品質の良いワインが他の日本ワインを引っ張っていくのではないかと考えている。
- ・どのような分野においてもリーダーは必要だが、日本にはリーダーとなるワインが既にある。

（辰巳琢郎氏）

- ・輸入果汁を国内でビン詰めすれば、国産ワインとなる。
- ・ぶどうの生産から日本で行う日本ワインを愛する会を立ち上げ、啓蒙を行っている。

- ・日本ワインに対するプライドが必要。
- ・残念なことだが、日本ワインはスイスワインと同様に量が少なくほとんど輸出していないので、海外で飲む機会はない。
- ・スイスワインの輸出割合はスイス国内生産量の約1%であり、その数%が日本のワインの生産量。
- ・日本人の年間平均ワイン飲量はフルボトル3本程度。
- ・ヨーロッパ人は40~50本。
- ・国内のワイン流通量のうち、国産ワインは1/3程度、日本ワインは1/10程度であり、伸びしろは大きい。
- ・日本のワインはやさしい味のものが多い。
- ・料理といっしょに食の文化の1つとして考えるべき。
(澤内昭宏氏)
- ・八戸のワインを皆で育てていくという気持ちが大切。

◇ぶどう及びワインの生産に関する最も重要なこと

(パオロ・バッソ氏)

- ・情熱、忍耐、哲学、トレーニング及び設備投資が重要。
(辰巳琢郎氏)
- ・日本人は、ワインは高いものという認識を持つ人が多いが、ヨーロッパ人は、ワインも普通の酒という認識。
- ・ワインをほめることで、良いワインになってくる。
(澤内昭宏氏)
- ・八戸の気候はワインに適している。
- ・梅雨も短く、台風も少ない。

◇食とワインのマリアージュに関するアドバイス及び八戸への応援メッセージ

(パオロ・バッソ氏)

- ・私の住んでいる地域は、昔は葉たばこを作っていたが、今は質の良いワインを造っている。
- ・ワインのお陰で地域が潤っている。
- ・ワインには2つの役割があり、地域の食と一緒に売っていけるということと、ワインのラベルが地域の絵はがきになるということ。
- ・ワインのラベルがその地域に人を運び、地域の食と売ることにより、地域の魅力を向上させる。
- ・八戸には、地域の魅力を向上させるワインを造ってほしい。
- ・10年後、再び八戸に来て、八戸ワインのコンクールに参加したい。

(辰巳琢郎氏)

- ・八戸市が今年植えるぶどうの中に山ぶどうがない。
- ・山ぶどう系品種の小公子、山ソーヴィニオン及びワイングランド等も検討してほしい。
- ・観光庁のアドバイザーをやっているが、日本中に素晴らしいものがあるものの、きちんと認識されていない。
- ・もっと自分の地域の食文化に自信を持ってほしい。
- ・ぶどう畑は美しく、子の世代になり、ワイン文化が育まれる。
- ・八戸は縄文文化が栄えた地域であり、縄文時代にはワインを造っていた地域。
- ・八戸の10年後、100年後に期待する。

(澤内昭宏氏)

- ・八戸は縄文文化が育まれた地域。
- ・縄文時代には、八戸でワインも造っていたはずであり、八戸でワインを作るということは創出ではなく、再生だと考えている。
- ・今年から、八戸ワインフェスティバルを開催しているが、大変盛り上がった。
- ・来年も開催する。

・トークセッション「ワイン産業の創出に向けて」(パオロ・バッソ氏、日本ソムリエ協会名誉ソムリエ 辰巳琢郎氏、八戸ワインフェスティバル実行委員長 澤内昭宏氏)の様子



(ワインの嗜好等に関するアンケート調査結果)

1 アンケート実施期日

平成 26 年 11 月 24 日 (月)

2 アンケート回答人数 80 人/出席人数 106 人 (回答率 75.5%)

3 アンケートの集計結果

・性別(該当するものに○)

①女 ②男

女	男	合計
34	43	77

※回答無 3

・年代(該当するものに○)

①20 歳代以下 ②30 歳代 ③40 歳代 ④50 歳代 ⑤60 歳代以上

～20 歳代	30 歳代	40 歳代	50 歳代	60 歳代～	合計
5	11	17	16	31	80

・本日のフォーラムへの参加のきっかけを教えてください。(該当するものに全て○)

①広報はちのへ ②八戸市のホームページ ③ポスター ④ちらし
⑤友人・知人からの案内 ⑥新聞 ⑦ラジオ ⑧その他(具体的に)

広報	HP	ポスター	ちらし	案内	新聞	ラジオ	その他
15	2	10	10	22	32	0	2

・ワインを飲む頻度について教えてください。(該当するものに1つだけ○)

①ほぼ毎日 ②週3回以上 ③週1回以上 ④月1回程度 ⑤飲まない

毎日	週3回以上	週1回以上	月1回程度	飲まない	合計
4	9	30	33	4	80

・ワインを購入する時に最も意識していることを教えてください。(該当するものに1つだけ○)

①産地 ②原料ぶどうの品種 ③価格 ④原料ぶどうの栽培方法 ⑤ボトルのデザイン ⑥その他(具体的に)

産地	原料品種	価格	栽培方法	デザイン	その他	計
21	15	28	0	4	8	76

※回答無 8、複数回答 4

・好きなワインの生産国を教えてください。(複数回答可)

フランス(38)、イタリア(26)、日本(15)、チリ(15)、アメリカ(9)、ドイツ(7)、スペイン(6)、オーストラリア(2)、アルゼンチン(2)、ポルトガル(2)、スイス(1)、ニュージーランド(1)、ハンガリー(1)、南アフリカ(1)、オーストリア(1)

・好きな原料ぶどうの品種名を教えてください。(複数回答可)

メルロー(16)、シャルドネ(12)、ピノ・ノワール(12)、ナイアガラ(10)、カベルネ・ソーヴィニオン(9)、シラー(7)、リースリング(5)、デラウェア(4)、キャンベルアーリー(3)、マスカット(3)、ソーヴィニオン・ブラン(2)、山ぶどう(2)、甲州(2)、ガメイ(1)、ヴィオニエ(1)、カベルネ・フラン(1)、ネッピオーロ(1)、マスカットベリーA(1)、ピノタージュ(1)、テンプラニーリョ(1)、グリュナーヴェルトワナー(1)

・国産原料ぶどう 100%使用の国産ワインの生産地として最も好きな地域(都道府県名)を教えてください。(複数回答可)

山梨県(32)、北海道(21)、岩手県(11)、長野県(9)、青森県(7)、山形県(6)、栃木県(1)

③考察

フォーラムの開催により、ワイン文化、そして、ワイン産業の創出が地域にもたらす効果について、圏域住民の理解が深まったものと考えられる。

ワイン産業の創出のためには、ワインに触れる機会をより多く設け、ワイン文化を根付かせる必要があり、昨年度から、民主体で始められた「八戸ワインフェスティバル」等のワインに親しむ機会を支援しながら、圏域にワイン文化を根付かせ、産業としても振興する意向。

④翌年度取組内容

「八戸ワインフェスティバル」等において、ワイン文化、そして、ワイン産業が地域にもたらす効果について情報発信するとともに、今年度植栽したぶどうに関する情報発信も行い、ぶどうと今後生産される八戸ワインに対する愛着意識の向上を図る。

5 成果のまとめ

「ぶどう栽培に関する調査」により、青森県以北に生産実績のある 10 種類
のぶどう苗を計 1,250 本植栽し、ワイン生産に関する第 1 歩を踏み出した。
最初のぶどうの収穫が予定される平成 29 年度に最初のワインを醸造する予定
であり、そこから品種の絞り込みを開始する予定である。

「ワイン醸造に関する講習会の開催及び調査」では、ぶどうの生産からワ
インの醸造に至る過程における手法に関する知見を得ることができた。今後
は、ぶどうの生産については、八戸市南郷地区の環境に合う手法を検討する
とともに、経営的な観点も踏まえ、調査を継続する必要がある。また、ワイ
ンの醸造については、販売手法を踏まえた検討を行う予定である。

「ワイン産業の創出に関する調査」では、ワイン生産の先進地である山梨
県及び長野県の様々な経営規模、そして、様々な成り立ちのワイナリーの調
査を行い、八戸におけるワイナリーのあり方に関する情報を得ることができ
た。ワイナリーのあり方については、引き続き情報収集を継続しながら、地
域の雇用と活性化に最も効果のある手法について検討する。

「ワイン産業創出による新たな地域文化創造のための交流イベントの開催」
では、ワイン文化、そして、ワイン産業の創出が地域にもたらす効果について、
圏域住民の理解が深まったものと考えられる。今後は、ワイン産業の創出のた
め、昨年度から、民主体で始められた「八戸ワインフェスティバル」等のワイ
ンに親しむ機会を支援する意向。

6 翌年度の成果指標

(1) ぶどう栽培に関する調査

- ・今年度植栽した、1,250 本のぶどう苗の生産安定技術及び病虫害防除技術に
関する調査を実施。
- ・また、新たなぶどう品種を選定し、1,000 本のぶどう苗を植栽。

(2) ワイン醸造に関する講習会の開催及び調査

- ・ぶどうの生産からワインの醸造に至るまでの講習会を継続的に開催。
- ・また、総務省の地域おこし協力隊制度を利用し、ぶどうの生産とワインの醸
造に関する人材育成を開始。協力隊員の雇用については 2 人を予定。

(3) ワイン産業の創出に関する調査

- ・ワイナリーのあり方に関する先進地調査を引き続き実施。

(4) ワイン産業創出による新たな地域文化創造のための交流イベントの開催
 ・ワイン文化の定着及びワイン産業が地域にもたらす効果について引き続き情報発信。

・また、今年度植栽したぶどうに関する情報発信も行い、ぶどうと今後生産される八戸ワインに対する愛着意識の向上を図る。

7 今後の取組にかかる将来計画

(1) ぶどう栽培に関する調査

年度	平成 26 年度植栽のぶどう	平成 27 年度植栽のぶどう
平成 27 年度	<ul style="list-style-type: none"> ・生産安定技術調査 ・病虫害防除技術調査 	<ul style="list-style-type: none"> ・植栽
平成 28 年度	<ul style="list-style-type: none"> ・生産安定技術調査 ・病虫害防除技術調査 	<ul style="list-style-type: none"> ・生産安定技術調査 ・病虫害防除技術調査
平成 29 年度	<ul style="list-style-type: none"> ・生産安定技術調査 ・病虫害防除技術調査 ・品質調査 ・収量調査 ・品種選定 	<ul style="list-style-type: none"> ・生産安定技術調査 ・病虫害防除技術調査
平成 30 年度	<ul style="list-style-type: none"> ・生産安定技術調査 ・病虫害防除技術調査 ・品質調査 ・収量調査 ・品種選定 	<ul style="list-style-type: none"> ・生産安定技術調査 ・病虫害防除技術調査 ・品質調査 ・収量調査 ・品種選定
平成 31 年度	<ul style="list-style-type: none"> ・生産安定技術調査 ・病虫害防除技術調査 ・品質調査 ・収量調査 ・品種の絞込み 	<ul style="list-style-type: none"> ・生産安定技術調査 ・病虫害防除技術調査 ・品質調査 ・収量調査 ・品種選定
平成 32 年度～	<ul style="list-style-type: none"> ・絞込みを行った品種の植栽 ・植栽地域を圏域に拡大 ・生産安定技術調査 ・病虫害防除技術調査 ・品質調査 ・収量調査 	<ul style="list-style-type: none"> ・生産安定技術調査 ・病虫害防除技術調査 ・品質調査 ・収量調査 ・品種の絞込み

(2) ワイン醸造に関する講習会の開催及び調査

① ワイン醸造に関する講習会の開催

継続的に開催。

② ワイン醸造に関する調査

今年度導入したバスケットプレス（搾汁機）を使用し、ぶどうの除こうからワインの醸造までの各工程における課題の抽出と解決策を検討。

年度	調査の内容
平成 27 年度	・既存の生食用ぶどうを使用した搾汁等に関する調査
平成 28 年度	・既存の生食用ぶどうを使用した搾汁等に関する調査
平成 29 年度	・今年度植栽したぶどうを使用したワインの醸造に関する調査
平成 30 年度	・今年度及び平成 27 年度に植栽したぶどうを使用したワインの醸造に関する調査
平成 31 年度	・今年度及び平成 27 年度に植栽したぶどうを使用したワインの醸造に関する調査
平成 32 年度～	・絞込みを行った品種の醸造に関する調査

(3) ワイン産業の創出に関する調査

必要に応じてワイン生産の先進事例を調査。

(4) ワイン産業創出による新たな地域文化創造のための交流イベントの開催

今年度から民間主体で開催している「八戸ワインフェスティバル」等の機会を捉えて、当圏域におけるワイン文化の定着及び国内外への情報発信を継続する。