

# モノガタリ通信

monogatari-tsushin

花巻  
ぶどう編

岩手県花巻市の北東、早池峰山麓に位置する大迫町。  
おおはままち

実は、国内外で高く評価されるワイン産地です。

そのクオリティの秘密は、毎年醸造される、

ぶどう農家自らの名前が刻まれたワイン。

自分の畑に誇りを持ち、大切に育ててきた

ぶどう畑を、未来へ。

モノガタリが、人と人を結ぶ糸を紡いでゆきます。



# 第1章

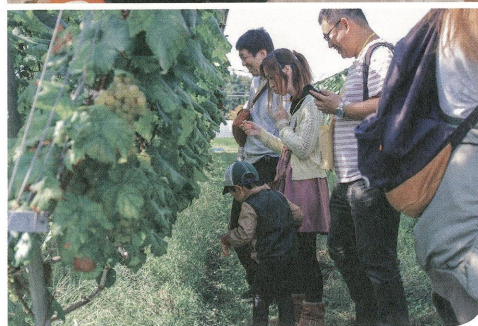
## Introduction

JR東北本線花巻駅から、車で40分。花巻市  
おおはさままち  
大迫町に入ると、点在するぶどう畑が目に見え  
び込んでくる。ワイナリーが3軒あり、年間を  
通してワインイベントが開催される。老いも若  
きも、ワインを嗜む。



写真上段、下段中：全国ワインフェスティバル





青空の下で昼間から酒を楽しむには  
おおほさま  
大迫のワインまっりはもってこいである。

酔いも陽気な笑い声も、  
山あいの空に抜けていく。

地元のある人はネクタイでめかしこみ、  
またある人はジャージでふらりと  
グラスを片手にワインとおしゃべりに  
興じている。

ワインを目指して、大迫には  
多くの人を訪れるようになった。  
食用の高級ぶどうも、美味しいと評判だ。

一方で、高齢化・過疎化は深刻で、  
ひとり、また一人、農家が離れていく。

大迫のぶどう栽培の歴史は70年近くになる。  
まだまだ頑張る第一世代も多いが  
そろそろ世代交代の時期である。  
ぶどうの木を、次世代に受け継ぎ  
10年後もその先も、ぶどうとワインと  
共に暮らしていけるのか。

これは、ぶどうの木でできたバトンの物語です。

## 目次 contents

- p.4 ぶどうの木と一緒に年をとる
- p.6 ひとつの畑を受け継ぐということ
- p.9 大迫のぶどうとワインの特徴
- p.10 ひらかれた畑のカタチ
- p.12 ぶどうマップ
- p.14 大迫とわたしのモノガタリ
- p.15 様々な関わり方

## 第2章

### ぶどうの木と一緒に 年をとる

大迫の中心部から山手にぶどう棚の合間を登ると、「花巻市葡萄が丘農業研究所」がある。その一画に、樹齢70年のぶどうの木が立っている。大迫のぶどう農家たちは、ぶどうの木とともに育ち、年を重ねた。



#### 大迫、ワイン醸造の夜明け

「当時の大迫のワインは、“ぶどう酒”って感じだったな。あんまりうまいと思わなかった。だから、日本酒に混ぜて飲んだりしてたんだ。それで、みんなベロベロに酔っ払って、その辺にごろごろ転がってた(笑)」。

大迫のワイン醸造の歴史は、1962年(昭和37年)に遡る。当時、日

本の大手ワイン会社は、海外から原料を輸入し、国内で醸造したものを「国産ワイン」として販売していた。大迫では、1950年にぶどう栽培が始まり、規格外ぶどうの活用としてワイン醸造が始まった経緯もあり、最初から大迫ぶどうを使ったワインを造っていた。原料のぶどうからワインまで同じ町で一貫して生産する、そのためにワイン用のぶどう品種と大迫の土

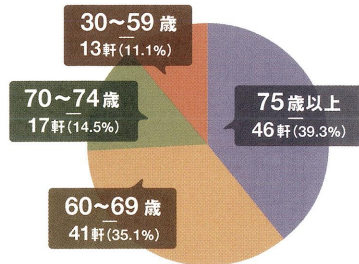
地の相性を研究するというのは、ずいぶんと時代を先取りしていたといえる。

#### 日本ワインブームの裏で…

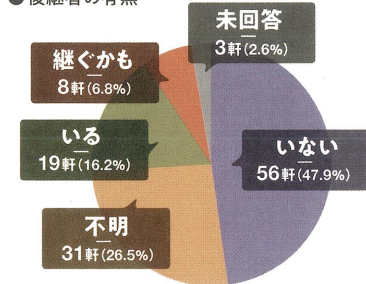
2015年10月、「日本ワイン」とは「国産で収穫されたブドウのみを使用し、国内で製造された果実酒」と法的な定義ができ、2018年10月30日から適用された。折



●年齢別農家軒数

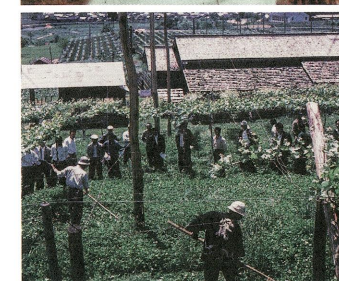


●後継者の有無



大迫ぶどう農家聞き取り調査結果

(2015年11月～2016年4月、ぶどう農家117軒個別訪問、データ提供：鈴木寛太)



しも第7次ワインブームが到来しており、日本ワインに注目が集まっている。東北にはここ数年で一気にワイナリーが増えた。岩手県内だけでも9軒（※酒類製造免許数）、その内3軒が大迫にある。だが一方で、1980年頃のピーク時には100haあった大迫のぶどう畑は、2016年には48haと半分以下に。農家軒数は207軒（1985年）から117軒（2016年）にまで減少した。日本ワインブームの裏で、かつて東北のワイン醸造を牽引していた大迫のぶどう栽培は疲弊している。これは一体どうしたことか。

平均年齢、70歳



大迫のぶどう農家の平均年齢は70歳。実に、ぶどう栽培を始めた第一世代が、いまだに現役として奮闘している。高さ2m以上のぶどう棚の上に、腰の曲がったおばあちゃんが登って作業している光景も見られる。おばあちゃんの身軽さには舌を巻くばかりだが、しかし後継者のいない畑の行く末を案じずにはられない。町の産業として、ぶどうとワインを育ててきた大迫だが、農家がぶどうだけで十分な収入を得るのは困難だ。ぶどう農家117軒のう

ち、多くが兼業で、家の裏に小さな畑を構えている。ぶどうだけでは食えないから、ぶどうのために息子・娘を町内に引きとめてはおけない。かといって、知らない他人を畑に入れて手伝ってもらっても抵抗がある。頑張れば自分たちだけで回せなくもない…。大迫のぶどう農家は、黙々と、自分の手で大切なぶどうと向き合ってきた。かくして、ぶどう栽培に携わる人の数は一人減り、二人減り、手が回らなくなった畑の木は切られるようになってつつある。

“関わりしろ”を増やす



我が子のように手をかけてきたぶどうの木に最後まで責任を持ちたい。だから面倒を見られなくなったら、木を切るんだ、という気持ちもわからなくはない。だがその決断はとても苦しいものだと思う。畑はあるが、管理できる人がいない。このギャップを埋めることが、ぶどうの未来につながる。この3年間で大迫には、新規就農者が8人増えた。そのほか、ぶどう栽培の手伝いをする人々が2018年は、年間述べ133人であった。大迫に新しい風が吹き始めている。

### 第3章

## ひとつの畑を受け継ぐということ

東京生まれ東京育ちの一人の若者は、いかにして大迫のぶどう農家になったのか。鈴木寛太さん(27)。就農のきっかけと、大迫のぶどうの未来について聞いてみた。

### 人生初収穫のぶどう

「今年から始めた畑で、最初の収穫を迎えました!」。さわやかな笑顔で取材を受けてくれた寛太さんの畑は、大迫町内川目の谷

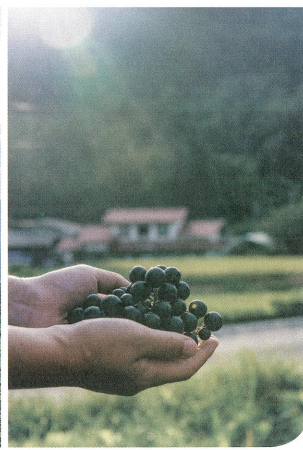
あいにあった。市役所を去年退職し就農した藤原宏康さん(60)と寛太さんは、共同でこの畑を管理している。ぶどう棚25列ほどの畑は、大迫では中規模サイズだという。しかし寛太さんにとっては初の農作業であり、季節ごとの木

の手入れ、傷んだ実の摘果など、手間暇がかかる作業ばかり。さらに、現状農業だけでは食べていけないため、集落支援員の仕事も兼務している。収穫時期は早朝にぶどう収穫、日中は支援員の仕事、夕方から夜は選別・梱包作業で、睡眠時間4、5時間の生活だ。「1年目で早くもノックアウト寸前です。」と寛太さんは苦笑いする。

### 大迫に来た理由

寛太さんは生まれも育ちも東京都。前職はシステムエンジニアである。岩手との関わりが生まれたのは、学生時代の震災復興ボランティア。「ボランティアで岩手とつながって、すごく岩手が好きになりました。神奈川県で就職したものの、このままの生き方でよいのか迷っていた時期に、友人から花巻市の地域おこし協力隊募集のことを知らされたん





です」。そして参加した募集説明会。ここでエーデルワイン担当者の熱にほだされ、メールでのやりとりを経て「この人と働きたい!」と、3年間協力隊として働くことを決意する。「社会人になって、一度岩手との縁がぶつ切り切れてしまった。たくさんお世話になった岩手の人に恩返しをしたい。岩手のために働きたい。就職後、日に日にそんな思いが増していったので、協力隊就任を決意したときは、それが自分らしい生きる道だと胸を張って言える状態でした」。

### “ふるさと”大迫を守りたいと思った

そして2015年、花巻市地域おこし協力隊の1期生として着任。ぶどう農家の担い手不足に危機感を抱いていた市役所からは、協力隊任務の一つとしてぶどう農家117軒全軒の間取り調査が指示された。農家さん全員の家にお邪魔して、膝を交えてヒアリングする1年。調査の結果を要約すると、生産者の89%が60歳以上の高齢者。しかも半分が、後継者なしという状況だった。現在平均年齢70歳の現役世代が引退すると、ぶ

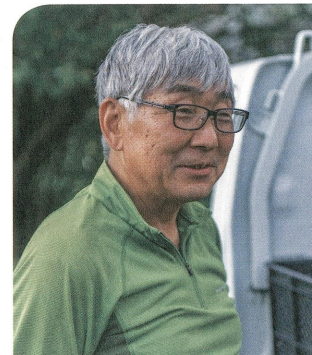
どう農家が激減することが予想されたのだ。実感としても、現実の厳しさがひしひしと寛太さんに伝わってきたという。「大迫が世界と戦えるものは、ワインと神楽。でも産業がなくなれば、地域もなくなるんじゃないかって。大迫から都会に出て、いつか帰りたいと思っている人たちの帰る場所がなくなってしまう。大迫の日々は楽しくて、毎日必ず1度は心の底から笑い、笑いすぎて涙が出るときもある。だからこの“ふるさと”を守りたい。そのために、いま大迫にいる僕に何かできることがあるなら、手を打ちたいと思いました。」こうした思い

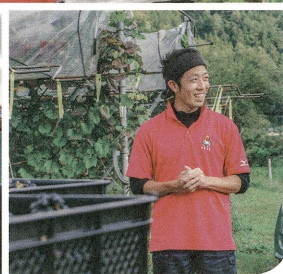
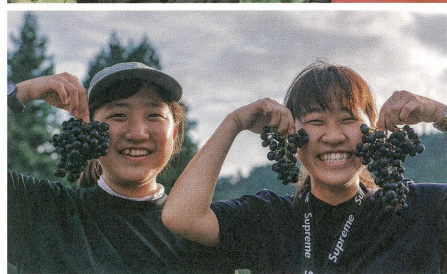
が、寛太さんに自らもぶどう農家として就農することを決意させる。

### 切られなかったぶどうの木

新規就農の場合、畑の入手がまず問題になる。彼が借りている畑は、1960年代からぶどう栽培を営んできた方から引き継いだものだ。借りるきっかけとなったのは、持ち主の方の急病。畑の主と近所づきあいがあり、信頼関係のある宏康さんが共同管理を名乗りでたことで、寛太さんはその土地を借り受けできることになった。だが、このように後継者に託される畑は決して多くない。宏康さんによれば、「体力の限界や病気があれば、ぶどうの世話が

出来なくなると、大迫の人は木を切っちゃうんです。一からぶどうの木を育てるのは3年もかかる大変な作業なので、できれば切らずに新規就農者に引き継いで欲しいんだけど、これが田舎の感覚というか「他人にはやらされねえ」って、切ってしまう」。手間ひまをかけ、我が子のように世話してきたぶどうだからこそ、他の人が世話をし荒れてしまったり、意にそぐわない姿になることが耐えられないという思いもあるようだ。苦労や面倒ごとは、できるだけ自分で引き受ける、人様に迷惑はかけないという大迫人の精神性がぶどう栽培をこれまで守ってきたが、かえって次世代に木をつなぐハードルにもなっている。





## ヨソモノのチカラ

寛太さんは、自身が農家になるだけでなく、周辺農家への農業体験の受入斡旋のほか、岩手大学の学生チームや、「ぶどうづくり隊」など、ボランティアと生産者のマッチングも請け負う。「外の人に関わってもらうことで、農家だけが背負ってきたものを分散する。ぶどうは年中作業があるから、1年を通して関わることができます」。地域の課題が、「みんなの課題」になることが大切だという。

## ディズニーランドより楽しい

「ヨソモノである僕が大迫にいることで、新規就農の人にとって、やりやすい環境をつくることができます。これから何かしたい人もイメージが湧きやすいし、僕が外と内のパイプ役になれる。外の人々がノックしやすい、ドアみたいな感じです」。実際、この1年間

で100人以上の人が寛太さんの畑を訪れ、作業に関わった。「東京の小学生の修学旅行を受け入れたんですけど、僕、移動中の車の中で「ここでは何してもいいぞ!」って言ったんです。畑中を走り回ってもいいし、大声で叫んでもいいって。東京の子って、あれしちゃだめ、これしちゃだめで育つから、そういうことをするともものすごい開放感があるんです。ここはディズニーランドより楽しい!って子もいましたよ。限界集落のど真ん中なんですけど(笑)」。

## 地域がつむいできた物語が、“みんな”の物語になる

彼と町内の行動をともにすると、「カンタクん!」とあちこちから声がかかり、彼と町の人との距離感の近さを感じる。夜の町にともに繰り出すと、「わけえ(若い)人が来てくれてるんだから、みんなしてこれで飲んで」と飲み代を渡してくれる方がいる。聞くと、大迫で活動

するちんどん屋「早池峰一座」の座長という。寛太さんは大迫を盛り上げる一貫として、早池峰一座の一員に加わって折々の町の行事で演奏しているのだ。次々とワインのボトルをあげながら商店街の居酒屋で過ごしていると、ヨソモノの取材班すら地域の一員になったような気がする。ひとつの畑を受け継ぐことは簡単ではないが、寛太さんというドアを通じ生産に参画するファンが広がることで、畑を舞台に新たな物語が生まれている。地域がつむいできた物語が、ヨソモノやワカモノを巻き込んだ新たな物語になろうとしているのだ。







# 大迫のぶどうとワインの特徴

## 畑ごとにワインを醸造し、生産者に還元

大迫の(株)エーデルワインでは、契約栽培農家の畑ごとにワインを醸造。収穫した翌年の3月には、生産者の方々に自分が育てたぶどうのワインを味わってもらうイベントを開催している。自分の畑で育ったぶどうがどんな味のワインになるのか、また、その年の出来栄を知るとい意味で農家のモチベーション向上になっている。

## 大迫テロワール

畑ごとのワイン醸造は、農家への還元以上の意味もある。花巻市葡萄が丘農業研究所の工藤所長によれば「樹齢も管理作業もほぼ同じですから、土壌と日照量、気温など環境の違いが、味の違いになる。実に貴重なデータになってるんです。大迫のテロワールがわかるんです」。

(テロワール:ぶどうが育つ自然環境のこと。ぶどうの味がワインの味を決めるため、フランスではぶどう栽培における“テロワール”を重要視している)

大迫のぶどう栽培を取り巻く環境をご紹介します。

### 土壌

花巻市大迫町を含む北上山麓は、古い地層と新しい地層が混じり合って形成されている。古いものでは4~5億年前の古生代の地質が分布しており、複雑な地質から成る石灰質の土壌が、繊細でミネラル感のあるワイン用ぶどうを育てるという。

### 気候

冷涼で、昼夜の寒暖差が大きい盆地性の気候。岩手県の中では比較的降水量が少なく、ぶどう栽培に適している。

### 人

ワイン用ぶどうの栽培に関し、(株)エーデルワインの契約農家はすべてエコ・ファーマーの認定を受け、減農薬・低化学肥料栽培に努めている。

### 品種

大迫で栽培しているぶどうの一部をご紹介します。

#### 白ワイン用ぶどう

##### リースリング・リオン

「リースリング」と「甲州三尺」の交配品種。山梨で誕生したが、初めて栽培に成功したのは大迫だった。岩手を代表するワイン専用種。

##### ミュラー・トゥルガウ

スイスで「リースリング」と「マドレーヌ・ロワイエ」を交配させて生まれた品種。軽やかな若飲みタイプのワインになる。

##### ケルナー

「リースリング種」と「トロリンガー種」の交配種。ドイツでは栽培面積も多く、メジャーな品種。熟成に耐えるワインになる。

##### リースリング

ドイツの最高級白ワイン用ブドウ品種。フルーティーさと豊かな酸味をもち、辛口から極甘まで多彩な味わいになりうる。

##### シャルドネ

ブルゴーニュ地方原産。世界でもっとも人気の品種。冷涼地では白桃、温暖な気候の下ではパイナップルのような香りになる。

#### 赤ワイン用ぶどう

##### ツヴァイゲルトレーベ

オーストリアで広く栽培されており、酸味としっかりしたタンニンが特徴。

##### ロースラー

オーストリアのベルンドルフ市と大迫が友好都市であることから、苗木を贈られた。日本では大迫で初めて栽培。

##### メルロー

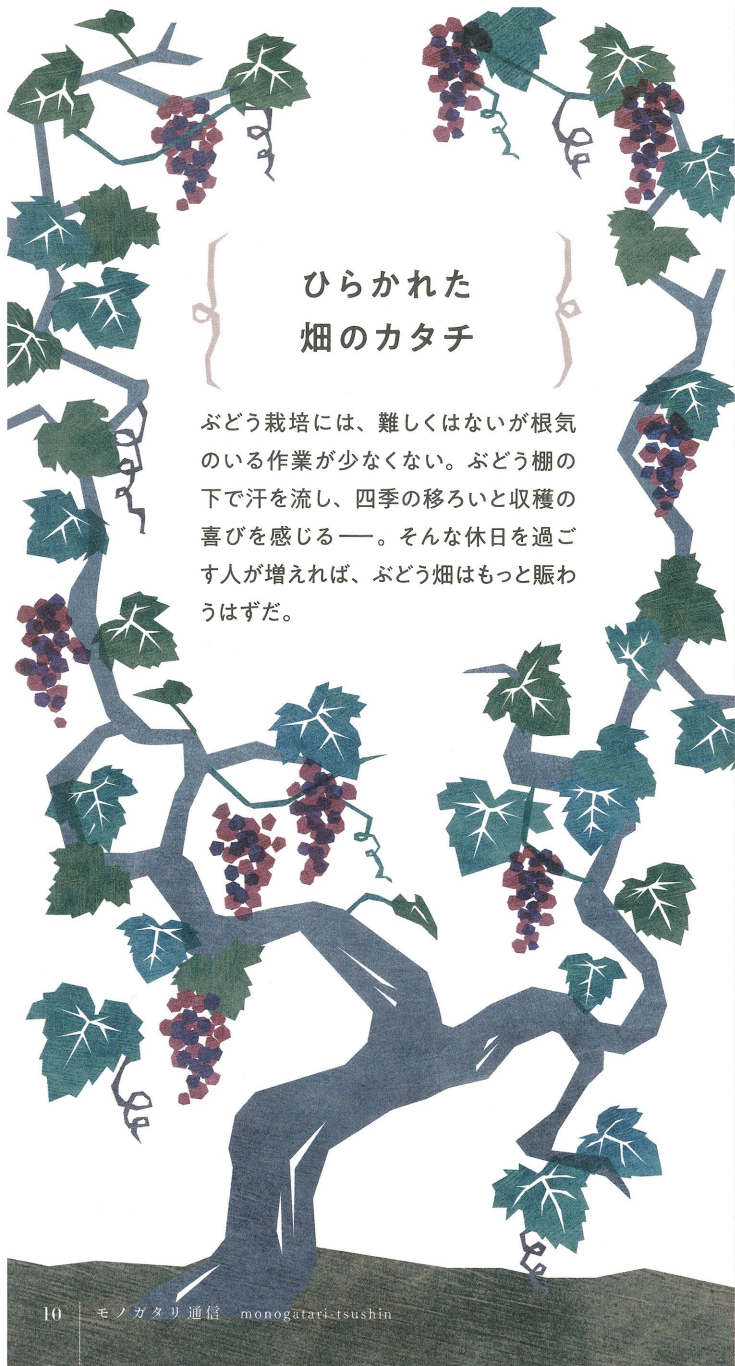
ボルドー地方で伝統的にカベルネ・ソーヴィニオンとブレンドされる重要な黒ブドウ。果実味が豊かで丸みがある。

##### カベルネ・ソーヴィニオン

ボルドー地方から世界に広まった最高級赤ワイン用品種。フルボディの味わい。



参考：(一社)日本ワイン協会 <http://www.jp-wine.com/jp/kind.html>



## ひらかれた 畑のカタチ

ぶどう栽培には、難しくはないが根気のいる作業が少なくない。ぶどう棚の下で汗を流し、四季の移ろいと収穫の喜びを感じる——。そんな休日を過ごす人が増えれば、ぶどう畑はもっと賑わうはずだ。

## 収穫作業

2018年9月15-16日

鈴木寛太さんと藤原宏康さんの共同の畑で、ワイン用ぶどう「ロースラー」の収穫のお手伝い。また、新規就農者の高橋志保さん、佐藤直人さんの畑にもお邪魔しました。



ワイン用のぶどうって、  
おいしいの？  
→食べてみた！



軍手とぶどうの収穫専用のはさみをお借りし、ロースラーを収穫しては、腐れや割れている実を取り除く作業をひたすら繰り返す！ ついでにぶどうをつまみ食い！ ワイン用のぶどうは、粒が小さくて味がぎゅっと濃くて、ちょっと渋いけど美味しかった！

朝から夕方まで5人かかりでたった2列しか作業が進まない…気が遠くなるような作業。



農家がこれだけ愛情をかけて育てて作ったワインが、岩手以外で知られていないのはもったいないと思います。

日本のぶどうは繊細な味わいなので、丁寧な選別をすることで雑味が減り、よりおいしいワインが出来上がるそう。

手間ヒマ  
かかっています！

## ぶどう棚の下で発見！

ぶどうは  
とった瞬間が  
一番おいしい！

美味しいぶどうを狙う  
ハクビシンの気持ち  
がわかる気がしました（笑）



年配の方は生きがいのように手入れしていると聞いて、丁寧に作業しなくては気がひきまる思い。

# 雨よけビニール 撤去作業

2018年11月3日

雨や病気からぶどうを守るために木にビニールを被せるのだが、冬は雪が積もらないようにビニールを外す。鈴木寛太さんが一年で一番憂鬱な作業と呼ぶビニール撤去も、みんなできれば楽しいかも!?

高い脚立に登って長いビニールを巻き上げるのは、なかなか重労働。体に対して大きな脚立を持っているおばあさんに、脚立を運ぶのを手伝おうとしても、「ええ、ええ、大丈夫」と笑顔で返されてしまった。寒い中の作業でも、みんな気丈である。

大丈夫  
大丈夫!

収穫の喜びだけでなく、  
作業の大変さも味わう

畑にいるだけで  
気持ちがいい

ぶどうの実にはなっていなかったが、葉がきれいに紅葉して、カラフルで見とれるほどだった。作業は大変だが、畑で働く人や景色のおかげで楽しかった。年が明けると、ぶどうの実に養分を行きわたらせるための剪定をするらしく、この作業がとても難しいそう。ぶどうの木の本一本いっぽんに芸術を感じる。

紅葉が  
きれい!



なくなってほしくない

一方で、大迫町のぶどう農家の平均年齢は70歳で、このままいくと大迫のぶどうもワインも、ぶどう畑の景色も、もう味わうことができなくなってしまうかもしれない。自分が農家にならなくても、農家のファンになることで、農家の存在を守ることでもできるのではと考えた。

大迫ぶどう辞典

## ぶどうつくり隊

【budo-tsukuri-tai】

年間通じて  
活動中!

ぶどう栽培のお手伝いをするボランティアの方達。2018年は4月~11月の間に述べ133名がなんらかの手伝いに参加した。天候と参加者の予定調整、農家との需給マッチングなど課題はあるが、専業・大規模農家が少ない大迫では、かゆいところに手が届く存在となっている。

今年を振り返って /

大迫町外から嫁いできて、地域を知るためにぶどうつくり隊に参加しました。言われた通りに作業して、そのときは意味がわからなくても、次に畑にいてぶどうを見たときに、作業の意味がわかる。それが面白いです。

Kさん(大迫)

今年2年目だが、何も知らなかったぶどうに対して愛着が湧いた。無償だからこそ気軽に参加できて、楽しい。

Sさん(釜石)

ぶどうつくり隊は随時募集しています。

【お問い合わせ】花巻市定住推進課 0198-24-2111(代表)

## ぶどうマップ

モノガタリの舞台・大迫をぶどうとワインを切り口にご紹介。「行ってみたい!」と思ったら、かんたはうすからぶどうめぐりをスタートしてはいかがでしょう。





## 大迫案内人の家

### 1 かんたはうす

鈴木寛太さんの自宅&大迫のぶどう関係者の交流場所。グリーンツーリズムの受け入れも行う。



## ワイナリー

### 2 エーデルワイン

1962年、岩手県ぶどう酒醸造合資会社として設立。1974年、(株)エーデルワインに変更。創業当時から岩手県産ぶどうにこだわり、国内外、様々な賞を受賞する東北大手ワイナリー。



### 3 高橋葡萄園

大迫出身の高橋喜和さんがワイン会社に15年勤めた後、独立。2015年に果実酒製造免許取得。ぶどう栽培からワイン醸造まで一貫して手がける。



### 4 亀ヶ森醸造所

ぶどう農家とりんご農家が共同で立ち上げ、ワインの他、シードルなども醸造している。果実の力がストレートに伝わってくるものが多い。2016年醸造開始。



## 新規就農者の畑

### 5 高橋志保さん(亀ヶ森)

花巻市出身。ソムリエの資格を持つ。地元花巻の畑で、自分が栽培したぶどうのワインが飲みたいと就農。ぶどうの木を苗木から育てており、収穫できるのは2年後。



### 6 佐藤直人さん(亀ヶ森)

エンジニアとして米国勤務時代にワインに興味を持ち、早期退職。1年半ほど地元の農家の方に栽培を教わり、畑を借りた。ワイン用の他、生食用のぶどうも手がけ、様々な品種を育てている。



### 7 鈴木寛太くんと藤原宏康さん(内川目)


地域おこし協力隊から農家になった寛太さんと、役場を早期退職した宏康さんが共同管理している畑。





## 大迫とわたしの モノガタリ

ぶどう栽培の未来は待たなし。畑を受け継ぐ農家だけでなく、ぶどうに関わるみんなで物語を紡いでいこう。



それぞれの「大迫とわたし」のモノガタリが、次の大迫を形作っていこう。

### 大迫とわたし

わたしの故郷は、岩手県花巻市だ。13年前、隣接の大迫町と合併した。その大迫に伝わる早池峰神楽の魅惑的な世界に大学時代から魅了され、毎年通っている。だから、大迫には神楽関係者など顔見知りが多く、久しぶりに訪問すると、親戚の集まりに顔を出した気分になる。

自分が認めた価値は、誰かに伝えたいもの。これまで、誰に頼まれたわけでもないが、神楽を始めとする大迫の魅力を、自身のSNSや、新聞の寄稿、講演などで紹介してきた。また、東日本大震

災後、大槌町の被災者を励ますため神楽を舞いに来てほしいとお願いしたところ、避難所まで飛んできてくれたこともあった。気づけば、大迫とわたしは、互いに力を貸し借りする関係になっていた。このような、定住人口ではないが、観光・交流人口よりも一歩進んだ関わりを、私は「関係人口」と呼んでいる。

人口減少の時代、町を元気にするためには、大迫の中の人だけでなく、外の人をいかに町づくりや魅力発信に巻き込むか。ここが鍵となるだろう。歴史ある神楽や特産品のぶどうは、関係人口を生む有効な装置になるはずだ。全国のワイ

ン好きに、ぶどう栽培の過程に断片的でもいいから関わってもらおうことである。ぶどう農家と交流し、物語に触れてもらうことである。

また、関係人口の有望な候補者には、都会在住の大迫出身者がいる。幼少期から、早池峰山を見て、神楽の音を聞き、ぶどうの香りを嗅いで育った出身者に、盆暮れに実家へ帰省する以外に、やれることがあることを知ってもらおうことだ。

そうすれば、わたしのように勝手に大迫のぶどうを応援する人間が出てくるはずだ。それぞれの「大迫とわたし」のモノガタリが、次の大迫を形作っていこう。

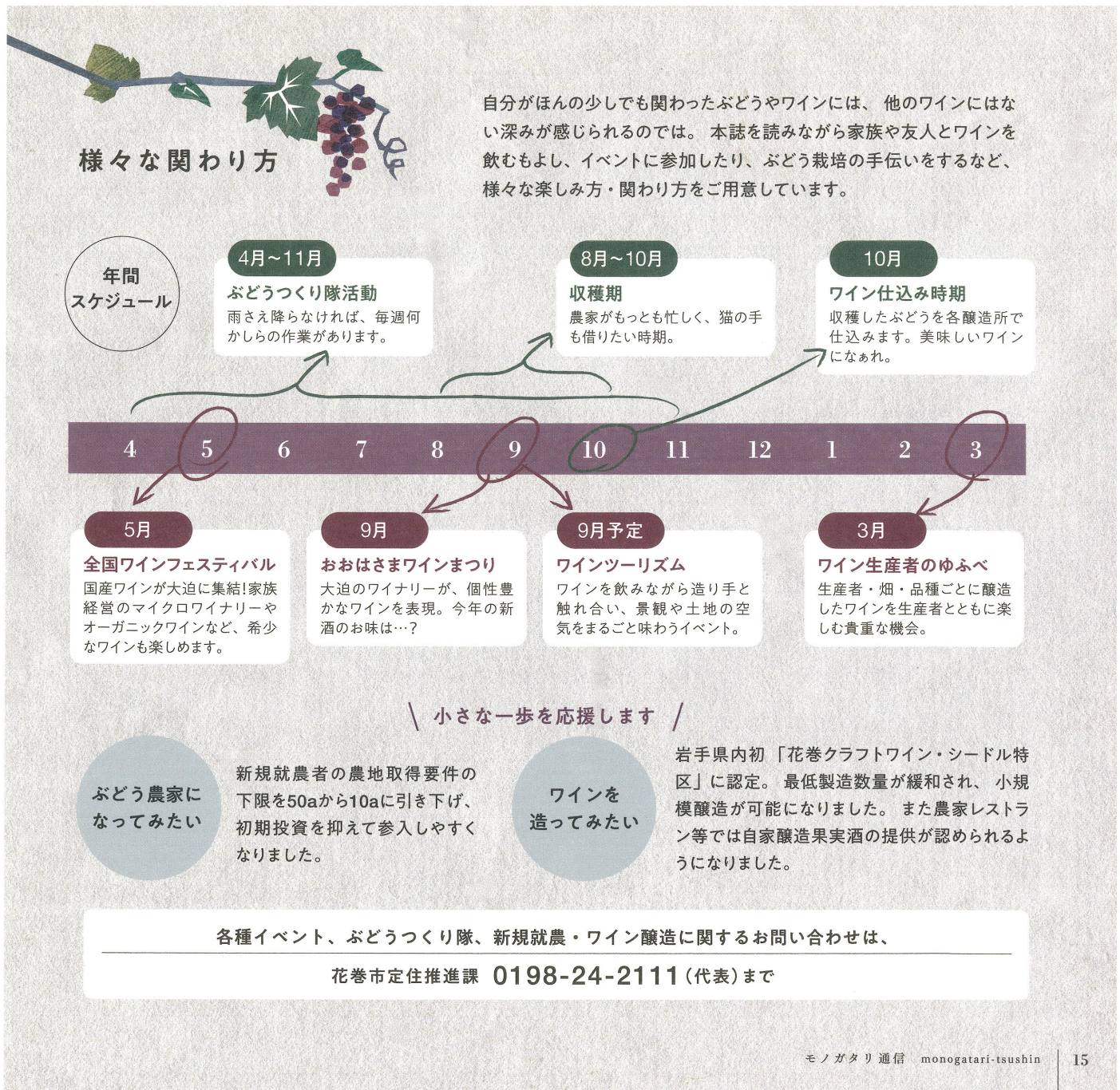




## 高橋博之(たかはしひろゆき)

NPO法人 東北開墾 代表理事  
 「東北食べる通信」編集長  
 一般社団法人日本食べる通信リーグ 代表理事  
 株式会社ポケットマルシェ 代表取締役

1974年、岩手県花巻市生まれ。2006年、岩手県議会議員補欠選挙に無所属で立候補、初当選。2期を務めた。2013年、“世なおしは、食なおし。”をコンセプトに、NPO法人東北開墾を立ち上げ、食べものつき情報誌「東北食べる通信」を創刊。東北の被災地で生まれた都市生活者（ボランティアに駆けつけた人々）と被災者（多くは生産者でもあった）のつながりに、未来への道筋を見出し、「関係人口」「逆参勤交代」などを提唱。都市と地方をかき混ぜ、生産者と消費者が結びついた強い一次産業を目指し、全国を飛びまわっている。





**花巻市「関係人口」創出モデル事業**  
2019年2月発行

発行：花巻市

企画・編集：瀬川瑛子、阿部正幸(NPO法人東北開墾)

デザイン：佐藤健、菅谷恵子(株式会社アールヨンジュウゴデザイン)

表紙写真：高橋弘喜

取材協力：鈴木寛太、藤原宏康、佐藤直人、高橋志保、花巻市葡萄が丘農業研究所、株式会社エーデルワイン、高橋葡萄園

Special Thanks(ツアー参加・企画協力)：坪谷透、山口光司、島津日向子、深井咲良、松下俊、三浦紗季、佐々木大記

**花巻市ではふるさと納税を財源に、農家の新規就農支援をしています。みなさまのサポートをお願いいたします。**