

きつかけは未曾有の大雪

# 甲斐ラガーマン物語

早摘み葡萄と

アイディアで

地域の活性化を図り、

産業・雇用を生み出す

ラガーマンの挑戦。

日本一の葡萄生産地は葡萄不足

2014年2月の大雪災害で山梨県の農家は大きな被害を受けた。なかでも栽培面積と収穫量が全国1位の葡萄、桃、李(すもも)の被害は大きく、主要産地の一つである、甲府盆地東部の峡東と呼ばれる地域の笛吹市、山梨市、甲州市でも果樹が折れたりビニールハウスが雪の重みで倒壊するなど大打撃を受けた。



そこで立ち上がったボランティアの中にワンフォアオール・オールフォアワン(一人はみんなのために、みんなは一人のために)のスピリッツを持つラガーマンがいた。彼らは除雪やパイプが折れた曲がったビニールハウスの片づけなどで献身的に農家をサポートしたが、そこで浮き彫りになったことがあった。遊休農地が多く農家の高齢化が進む中で後継者が激減しているという現実。折れた果樹やビニールハウスの片づけをしたとしても雪害を機会に離農を考える人も少なく、一時的なボランティア活動では根本的な問題は解決しないことは明らかだった。

そこで地元・日川高校のラグビー部のOBを中心としたラグビーファミリー(ラガーマン)が立ち上がった。地元葡萄を使ってワインを作る。勝沼町にある峡東地域は葡萄やワインの全国的に有名な産地であるが、彼らが大切にしていたことは新たな産業を創造し雇用につなげることに葡萄不足の解消。実は山梨県は日本一の葡萄生産地ながらワイン用の葡萄は常に不足気味。後継者不足による遊休農地が増えていることも理由の一つだが、世界ではほとんどの葡萄がワイン用に栽培されているが、日本ではフルーツとしての葡萄の需要が高く、また取引単価も高いために葡萄生産量のうちワイン用は10%程度だといわれている。そこで考えたのが「間引き」をする若い葡萄の実を生かすということ。

## 商品開発状況

- 早摘みマスカットベリー A  
360ml 500本 / 750ml 160本  
[2017年2月リリース]
- 完熟マスカットベリー A 樽熟成  
現在、樽内で熟成中  
[2017年夏リリース予定]



瓶詰めが終了した  
「早摘みマスカット  
ベリー A」

## 農業体験ツアー

葡萄の生育・収穫・ワインの仕込みに合わせて、ツアーを計画いたします。開催時期と作業内容は、その年の気候によって変動しますので、随時ラグーワインホームページに掲載いたします。

### 開催予定農業体験

- 2月  
剪定、剪定枝集め
- 3月  
施肥作業(消石灰の散布、穴を掘って堆肥を埋める)  
誘引作業(枝を棚に固定)
- 4月  
芽かき(不要な芽を間引く)
- 5月  
芽かき(不要な芽を間引く)  
テラウェア摘房(不要な房を間引く)
- 6月  
ベリー A 摘房、房作り(房の形を整える)
- 7月  
ベリー A 早摘み仕込み  
調味料作り
- 8月  
テラウェア収穫・仕込み
- 9月  
甲州葡萄収穫  
ベリー A 収穫・仕込み



### お問い合わせ

ラグーワイン株式会社(東農洋酒(株)内)  
〒405-0024 山梨県山梨市歌田72

TEL 0553-22-5681 FAX 0553-22-7997

Web <http://ruggervine.com/>

Mail [info@ruggervine.com/](mailto:info@ruggervine.com/)



甲府連絡所:

株式会社クロスリアルティコンサルタンツ甲府支店内

〒400-0025 山梨県甲府市朝日1-5-2

TEL 055-298-6461

FAX 055-298-6462



完熟するまで

完熟した葡萄と若い葡萄をブレンドするのではなく、春から夏にかけて酸味が適度にある若い葡萄の実だけを使うワインは予想以上の味と風味という幸をもたらしてくれる。かたや、収穫は10月初旬と通常の収穫期よりも20日ほど長く畑で過ごした完熟ベリーAは特有の酸味が抜けたワインに仕上がる。そして樽熟成させることで力強くしつかりとした「完熟ベリーA」のワインが出来上がる。

この取り組みには農業体験ツアーも含まれている。葡萄生産の準備から収穫、ワイン生産までの様々な農作業を「葡萄農家ワイン生産体験ツーリズム」として都会の人々が参加する機会を「ラガーワイン株式会社」が提供する。葡萄栽培・収穫、ワイン生産などを通じて農業や山梨県峡東地域ならではの葡萄畑が広がる雄大な自然・景色に親しむという都会では味わえない非日常が魅力的なアクティビティになる。

また、山梨市がある峡東地域は山梨ラグビーの本場だけにこの取り組みの原点となったラグーマンとの交流なども企画される。

葡萄の  
間引き



粒を整理した摘粒後の葡萄



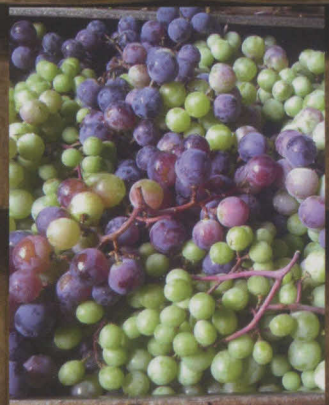
摘粒前の葡萄は、このようにつぶが混み合っていて、粒同士が潰しあってしまう。



収穫した早摘みぶどう



ピ



若い葡萄の適度な酸味がフルーティなワインを作る

6月から7月にかけて、葡萄の房が大きくなる過程で密集した粒がぶつかり合い潰れてしまうことがある。そのままにしておくと、つぶれた箇所から病気が発生することもある為、「摘粒」と呼ぶ粒を間引いて房を成形する作業を行うが、この間引いた粒と収量調整の為に摘房した房を、調味料やワインに使用することを思いついた。

この完熟する前に早摘みされる若い葡萄の粒を使って2015年に試験的に作ったワインは、完熟した葡萄を使うワインよりもフルーティーで飲みやすく、ワイン通にも評判がよかった。また、アルコール度数も平均的な赤ワインが12〜15%程度なのに対して10〜11%とやや低めで、強いアルコールが苦手な人でも食事と一緒に



詰め前の『早摘みラガーワイン』