

純岡崎産ワイン「葵の雫」が誕生 ～ぶどう栽培からワイン製造まで全てを岡崎で～ 岡崎市果樹振興会（岡崎市）

事業者概要

- 所在地：愛知県岡崎市十王町2丁目9番地
(事務局：岡崎市役所経済振興部農務課)
- 会長：鈴木視番
- 設立年：1958年4月
- ぶどう農家：31戸



純岡崎産ワイン
「葵の雫」

取組概要

- 【生産（1次）】 ぶどう 生産量 385.5t 栽培面積 24.9ha
- 【加工（2次）】 ワイン、ジャム
- 【販売（3次）】 ぶどう園直売所、JA出荷、観光農園、産直施設、ECサイト等

取組までの経緯

岡崎市内で生産されたぶどうを使い市内でワインを醸造するという構想は20年以上前からあった。しかし、これまで市内に醸造施設がなく、2022年までは県外業者に委託してワインを醸造していた。2023年1月に岡崎市は構造改革特別区域「岡崎市ワイン特区」の認定を受け、同年8月に市内初のワイナリー「ドメヌ・イトウ」が誕生した。これを受けて、市内のぶどう農家で組織する岡崎市果樹振興会は「ドメヌ・イトウ」に醸造を委託し、2024年7月から純岡崎産ワイン「葵の雫」の販売を開始した。

取組の特徴、強み

純岡崎産ワイン「葵の雫」は、岡崎市内で様々な機関の連携の下完成した。岡崎市農林水産物ブランド化推進品目のうち地域ブランド推進品目の一つである。

【ラインアップ】 ワインは3種類あり、市内で生産量の多い巨峰を主原料とした赤ワイン、ハニーシードレスを使用した白ワイン、そして全国的にも珍しいデラウェアのみで仕上げたワインを展開している。生食用ぶどうを主に使用することで、すっきりとした味わいに仕上がっている。

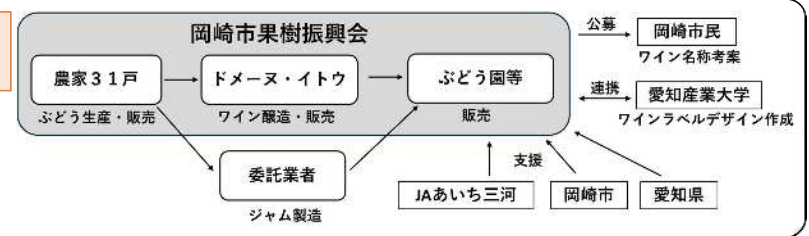
【原料】 市内9つのぶどう園で栽培されたぶどうを使用している。

【醸造】 醸造を担当する「ドメヌ・イトウ」では、醸造工程において補糖・補酸を行わず、瓶詰時に少量の亜硫酸を添加するのみというこだわりの製法を採用している。

【名称】 名称は、岡崎市の支援のもと市政だよりで公募され、103件の応募の中から選ばれた。「葵」は同市が生誕の地である徳川家康公の家紋や、ぶどうの栽培地域が葵地区と呼ばれることにちなんでいる。「雫」にはフレッシュさや、一滴一滴に心を込めて製造するという想いが込められている。

【ラベル】 市内にある愛知産業大学造形学部スマートデザイン学科学生が、名称からイメージを膨らませてデザインした。18件の中から選ばれた。

ビジネスモデル ・連携図



取組の課題

販売店舗が市内のぶどう園10園とおかざき農遊館等の市内の産直施設に限られている。

課題解決の方法

各ぶどう園で販売を継続するとともに、新たな販路の拡大にも取り組んでいく。

取組の効果

純岡崎産ワイン「葵の雫」
売上高 0円 → 3,630千円
生産量 0本 → 1,500本
(赤、白、デラウェア 各500本)



岡崎市果樹振興会

活用した支援策

2023年度岡崎市農林水産物ブランド化・6次産業化支援事業費補助金

今後の展望

「葵の雫」の生産量は維持しつつ、岡崎市民の力を結集して生まれたワインとして、積極的にPRしていく。将来的には、各ぶどう園の特徴を活かした個別ブランドのワイン製造を目指す。



ぶどうジャム

取組者のコメント

6次産業化に取り組んだことがない人も、委託を使うと少量からお試して加工品を作ることができる。身構えずに一歩踏み出して取り組んでほしい。