

「むつ下北のやせた土では果樹は育たない。ましてワイン用のぶどうなど、育つはずがない。当時はそんな認識でした。」

平成10年にこの地でワイン用のぶどうを栽培し始め、昨年ついに下北ワイン Pro Classic 2014 が日本産のピノ・ノワール（欧州系ぶどう品種）で製造されたワインとして史上始めて「日本ワインコンクール金賞」を受賞した（有）サンマールワイナリー。

地域の活性化をつなぐ希望は、やせた土地だからこそ育つワイン用のぶどうだと信じて、ワインづくりを始めました。

現在、サンマールワイナリーでは6種類のぶどうを栽培。赤ワインのためのぶどう、ピノ・ノワール、メルロ、北の夢と、白ワインのためのライヒェンシュタイナー、シユロンブルガー、ケルナーです。中でも北の夢というぶどうは、ピノ・ノワールと山ぶどうの掛け合わせ

# 品質と魅力。 それを発信する ということ



で作られた世界でも川内だけで栽培されている品種です。

年間10万本のワインを製造しているサンマールワイナリーですが、残念ながらこの6種類を含む下北産のぶどうで製造される「下北ワイン」の出荷量には数に限りがあります。ぶどう畑を拡大するためには必要な苗木は、輸入に頼らざるを得ない状況ですが、輸入される苗木は検査に非常に時間を取られるため、なかなか入手できません。

そのためサンマールワイナリーでは、今自社で苗木を栽培する研究を重ねています。

また、ワイナリー自体の魅力を高める手段として、県産のりんごを使用したりんごワインや、ワインに合う牛肉の生産にも着手しています。

サンマールワイナリーが事業の展開を推し進める背景には「地域の活性化」があります。自分たちの品質と魅力を全国、世界へ発信

し商圏を拡大することで、むつ市というまちへの注目とワインの購買力へつなげる。

そして、自社のぶどうだけではなく、下北各地でつくられたぶどうを買い取って下北ワインを製造するシステムを構築することで農業者の所得向上につなげたい。

社長の北村さんは、その力強い思いを「私が言うのはおこがましいですけどね。」と謙虚に締めくくりました。



川内町袈川地区にある（有）サンマールワイナリーのぶどう畑。収穫の最盛期は10月。良質のワインづくりは、良質のぶどうづくりから。ぶどうの木は、年を重ねるごとに味の良い果実を実らせる。近年、日本ワインの味や品質の向上はめざましく、その生産地に注目が集まっている。



新作「青森ロゼスパークリング」

シャンパンと同じ製造方法「瓶内二次発酵」で造られたスパークリングワイン。12月8日から販売開始。積極的な取組みが新たなブランド力につながる。



1. 下北ワイン用に栽培されているぶどう。今後も栽培面積を拡大したい考えた。
2. 従業員のみなさんと一枚。栽培から販売まで、約30名が携わる。
3. 店内には数々の賞状が。その品質の良さを物語る。



## 特集 むつ市のうまいを世界へ



ぶどうの収穫からワインの生産まで、地域内での一貫生産体制が確立された（有）サンマールワイナリー

「果樹不毛」と呼ばれたむつ市に根ざし、新たな産業を創出したいと願った男たちがいました。試行錯誤を重ねた結果、実は熟し、下北ワインとして製造されるまでになりました。

「このワインをぜひとも飲んでみたいと思ってほしい。」

「むつ市のうまい」が市場に出回り、たくさんの方の口に運ばれ、魅力あるものだ証明されれば、必ず生産地であるむつ市に光は差します。

手塩にかけた自慢の産品をどのように売り込むか。奮闘する生産者に迫ります。

写真提供：（有）サンマールワイナリー

**むつ市のうまいを世界に届けたい**

**むつ市のうまいは日本一！その積極的プロモーションに全力で取り組みます**

「笑顔かがやく希望のまち むつ」実現のためには、観光や物産品資源を磨き上げ地域間競争を勝ち抜く地域ブランドを確立するとともに、積極的なプロモーションを展開することも重要です。

市は、京都、東京、名古屋などの大都市圏においてむつ市の特産品の積極的な売り込みを行っており、いずれも大きな成果をあげています。また、海外の販路開拓を図るべく、来年はベトナムで開催されるイベントに参加する予定で、国内のみならず海外へもむつ市のうまいをもっともっと広めたいと考えています。