

株式会社紫波フルーツパーク（紫波町）

経営概要：ワイン用ぶどう228a、契約栽培農家17戸、観光農園、ワイン醸造所

【6次産業化総合化事業計画について】

テーマ：県内一のぶどう産地である紫波町のワイン専用品種ぶどうを使用したスパークリングワインの醸造、販売事業



事業概要：市場・顧客ニーズの高いスパークリングワインの商品開発及び販売を通じ、「自園自醸ワイン紫波」ブランド商品の新たな需要開拓を図るとともに、ワイン専用ぶどう栽培を増やし、自園及び周辺生産者の所得を向上させる。

①取組の経緯

- 会社として体験農業用の大粒ぶどう、さくらんぼ、りんご、ブルーベリーを栽培していた。
- 平成16年、自園自醸ワイン開発研究会を発足し、18年に株式会社へ変更、欧州系のワイン専用ぶどうを20a栽培し、町内限定でワイン販売を開始。
- 平成20年には県内でワインの本格販売を開始し、地産地消や国産ワインの評価が高まる中、市場ニーズに応えるため醸造設備を整備しスパークリングワインを製造、販売する内容の6次産業化総合化事業計画を策定し平成23年3月に認定を受けた（その後平成24年3月に計画を一部変更）。

②課題

- ワイン用ぶどうの栽培面積が増え、収穫量が多くなったのでワイン貯蔵タンクが不足している。良質のワインを醸造するために発酵の適温管理ができる温度制御装置が必要。
- 欧州系のワイン用ぶどうが赤ワイン用、白ワイン用とも不足しているので、栽培面積拡大が課題となっている。

③課題解決の方法

- 平成26年度補正「ものづくり・商業・サービス革新補助金」でワイン貯蔵タンクと温度制御装置を導入。
- ワイン用ぶどうの作付け拡大のため、自社のりんごとブルーベリー園をワイン用ぶどうに改植したほか、リンゴの廃園を借入してワイン用ぶどうを栽培することとした。（2ha）
- ワイン用ぶどうの新規委託栽培が1ha増加した。

④取組の効果

- 初のスパークリングワイン販売本数は3種×500本、以上になった。
- スパークリングワインは、美味しくて価格も手ごろと好評で、紫波ワインのブランド価値が向上した。
- スパークリングワインは、数量限定もあって早めに完売したうえに、他のワイン売上にも効果があり、平成28年1月末現在で昨年比111.3%の売上げとなった。

⑤取組のポイント

- 関係機関に支援を要請
→販路開拓のため、県をはじめとした関係機関が案内する県外催事に参加したことで、紫波ワインを普及することができた。
- メディア活用
→良い商品をつくって、メディアを利用したPRを実施すると短期間で成功する。

