

果実  
から

# ワイン



むらに醸造所があると

# 地ワイン・自ワインが続々誕生

大分県宇佐市・企業組合百笑一喜「安心院あじむ\*小さなワイン工房」

さて、ほろ酔い自給圏構想、少しずつ実現している地域もある。

大分県のブドウ産地・安心院地域では「自ワイン」や「地ワイン」が家族や地域、ブドウのお客さんとの間で流通をはじめ、不思議な経済効果を生み出している。きっかけは、小さなワイン工房が誕生したことだ。

文：編集部 写真：戸倉江里

「安心院\*小さなワイン工房」を運営するのは、企業組合百笑一喜。代表で、ブドウ農家の中山講一さんは「工房ができて地域に活気が出てきました」という。安心院には大手酒造メーカーがつくる「安心院ワイン」もあるのだが、地元産ブドウで地域の人がつくる地ワインは、また少し違う「地域のワイン」として受け入れられているようだ。

「遠くに住んでる子供にワインを送ったり、還暦のお祝いに使ったり、法事の会食で使ったりする人が多い。近所のばあちゃんが『今度孫が来るからワイン1本くれ』って来てくれたときは嬉しかったですね」。宴席といえどビールに焼酎が定番とおもいきや、地ワインが地域にとって身近なものになってきたと

実感している。「私も普段飲むワインはほとんどこのワイン。自分でいうのもなんですが、おいしいと思いますよ」

## 小さなワインをいっぱいつくろうや

この小さなワイン工房ができたのは2010年、ワイン特区の制度を利用して誕生した。ワインの年間製造量は約40000ℓで、720mlのボトルに換算すると5000本弱、12種類。その名の通り、小さなワイナリーだ。

「ワイン特区の話は、合併前の安心院町時代からずっとしてたんですよ」と中山さんがいうように、ワイナリーの創設は悲願だった。ドブロク特区が始まったところから、農家が自由にワインづくりを楽しめる「ワイン特区」



安心院町は2005年に院内町と宇佐市と合併して宇佐市になった



安心院\*小さなワイン工房で販売する地ワイン。左からピオーネ、デラウェア、マスカットベリーAのワイン（各1本税別1800円）。一番右はデラウェア微発泡ワイン（同800円）。ほかにもワイン専用品種を使ったワインなど全12種類

ブドウ畑にて。ピオーネをつまみに、ピオーネのロゼワインで乾杯! 「これが最高の贅沢」