

ふくしまに新たな実りの春、来たり。



この春、『ふくしま逢瀬ワイナリー』は新たなステージへ。三菱商事は、東日本震災の復興支援のため三菱商事復興支援財団を設立し、被災地の状況やニーズに合わせて様々な活動を展開してきました。2015年には福島県の果樹農業の6次産業化を構築するモデル事業として、『ふくしま逢瀬ワイナリー』が竣工。それから10年。4月からは地域活性化を目指すISホールディングスが事業を継承し、新たなチャレンジが始まります。スタッフ一丸となって挑むワイナリーのいまの思いをお届けします。

全国、そして世界へ魅力を発信



一般社団法人 ふくしま逢瀬ワイナリー
代表理事兼営業責任者
大河原 久尚氏

地域に根ざした「ふくしま逢瀬ワイナリー」は、人とのつながりを大事にしながら10年という節目を迎えました。ワインづくりには20年、30年という長い年月がかかるので、その中でようやく10年という思いです。郡山市出身の私は、県内はもとより、全国、そして世界の人々に興味を持っていただけるワイナリーを目指して入社し、商品のポートフォリオやデザインの変更に取組んでまいりました。

福島県産果実にこだわりの新たな可能性にも挑戦

福島県産果実にこだわったお酒づくりは想像以上の難しさがあり、農家さんや醸造家の苦労も多かったのですが、10年経ってブドウの生育も安定し、郡山市ならではの地域性を生かしたワインづくりにも積極的に取り組む、好評を

地域性を生かして高みを目指す



醸造責任者 松尾 弘則氏

ワイン造りに携わって40余年になりますが、ブドウの実りは一年間の集大成。郡山の土地にはどんな品種が合うのかを検証するのは大変ですが、今年はいよいよブドウができたのかと期待も膨らみます。

気候を生かした栽培で多彩な味わいのワインを

「ふくしま逢瀬ワイナリー」には13名の契約農家さんがいますが、郡山はとてつもない様々な気候風土があり、強みだと思えます。ブドウの仕上がりにも多様性があり、同じシャルドネを使っても違う味のワインができます。ワインづくりにはスタンダードがなく、味は毎年変わりますが、だからこそ、臨機応変に対処してワインをつくる苦労が醸造家としての大きな楽しみでもあります。

今後は、ISホールディングスが運営を引き継ぐことで郡山の新たな観光拠点としての活用も期待されます。ワイナリーでは毎年地元学生の皆さんがブドウの収穫体験や醸造見学を行い、身近に楽しんでいただいています。さらに多くの人にワイナリーの魅力を感じていただけるような施設として様々なチャレンジが計画されています。ふくしま逢瀬ワイナリーの新たな実りにご期待ください。

三菱商事復興支援財団は、福島県郡山市と連携協定を結び、2015年から福島県の果樹農業の6次産業化を支援するプロジェクトに取り組みしてきました。「フルーツ王国・ふくしまのおいしい果物の可能性を高めたい」という思いのもと、福島県の特産品である果物の生産から加工、販売までを一体的に運営する新たな事業モデルを構築し、農産物や地元ブランドの付加価値を高めることを目指すものです。郡山市逢瀬町に醸造施設「ふくしま逢瀬ワイナリー」を建設し、福島県産生産されたリンゴや桃、梨、ブドウを原料に、ワインやリキュールを製造することにも、これまでほとんど



スタッフによる醸造施設の見学ツアー（事前予約制）で魅力深掘り。

ふくしまの果実で、ふくしまのワインを



どのラベルにも「おらげのワイン」の思いが込められている。

ワイナリーの他にもリンゴを使ったシードルやブランデーや、果実のリキュール、ジュースなども製造販売しており、ものづくりを通じて地元の産業と雇用創出に貢献しています。また、醸造施設の他にワイナリーショップやセミナー室が併設されており、観光拠点としての役割も、定期的に開催するワイナリーでのイベントは地元の人々や多くの来場者の交流の場として親しまれています。

設立から10年。福島県産果実の可能性と魅力を発信し、地域と共に歩んできたワイナリーは、これからも未来への想いを大切に紡いでいきます。



ワイナリーショップ。販売はもちろん店内でのテイスティングも楽しめる。

6次産業化モデルの確立へ

福島県の特産品である果物の生産（第1次）から加工（第2次）・販売（第3次）までを一体的に運営する新たな事業モデルを構築し、農産物や地元ブランドの付加価値を高めることを目的としています。

- 1次産業 生産 生食用果実の利活用を図るとともに、新たにワイン用ブドウの生産農家を育成する
- 2次産業 加工 地元の果実を原料とした加工食品（ワイン・リキュールなど）を製造する
- 3次産業 販売 醸造された加工商品の販路を開拓する
- 6次産業 生産・加工・販売を一体化し、農産物や地元ブランドの付加価値を高め、雇用創出や地域経済の活性化を促進する

サクラアワード ゴールド賞受賞

ワイン業界で活躍する女性が審査する国際的なコンクール「第12回サクラアワード2025」の受賞酒が2月27日に発表され、ふくしま逢瀬ワイナリーの「ヴァン デ オラージュ（VO）マスカット・ベリーA2023」がゴールド賞を受賞しました。福島県からは唯一のゴールド賞で、福島県産ブドウを使用した赤ワインとしては初めての受賞です。

VOマスカット・ベリーA2023（写真は2022ヴィンテージ）は、華やかなベリーの香りに、樽熟成由来のドライハーブやクロップなどのスパイスの風味、まろやかな甘味が楽しめる赤ワインです。発売日未定で、今後商品化していく予定です。36カ国から3962点が出品され、ふくしま逢瀬ワイナリーからは「シャルドネ2022キュヴェ菅野豊」と「北会津【泡】2024」もシルバー賞を受賞しました。



サクラアワードを受賞したふくしま逢瀬ワイナリーのワイン



福島未来に願いをこめて、新しいスタートに乾杯

本日の福島民報8面と合わせてご覧ください。



ふくしま逢瀬ワイナリー
福島県郡山市
逢瀬町多田野字郷土郷土2番地

郡山市逢瀬町の自然豊かな場所にたたずむ「ふくしま逢瀬ワイナリー」。醸造施設に併設されたショップには多彩なワインや県産逸品が並び、試飲や買い物を楽しめます。

アクセス

- 郡山駅～県道142号～国道49号～県道6号を猪苗代湖方面へ 車で30分
- 東北自動車道～郡山南インターチェンジ～県道47号・55号・6号を猪苗代湖方面へ 車で20分



https://ousewinery.jp