

2021年3月、相模原市は「さがみはらのめぐみワイン特区」として、国から認定を受けました。市内産の指定特産品を原料に使用することで、果実酒やリキュールの最低醸造数量が緩和されるという特例措置です。大森産業（中央区高根）は、社員が高齢になっても働ける場を作ろうと、14年に農業生産法人を設立。翌年からワイン用のブドウ栽培をしてきました。そして特区認定をきっかけに「ケントクワイナリー」を開設。栽培から醸造、瓶詰めまでを一貫して手掛ける「ドメーヌスタイル」のワイナリーが誕生しました。この秋には“100%相模原産”のワインを発売する計画です。

■かつては相模原にワインが

南区大野台にある工業集積地は、かつてはフランス人と日本人夫婦が営むブドウ農園でした。ここでつくられるワインは「ゲイマーワイン」と呼ばれ、60年近く親しまれてきましたが、約20年前、惜しまれながらその歴史に幕を閉じています。大森産業の森山謙徳会長は、大のワイン愛好家。「相模原産のワインをつくり、ここから神奈川にワイン文化を広めたい」との思いで、この地でのブドウ栽培を決意しました。

とはいえ、おいしいワインを生み出すためのブドウ栽培には、十分な日照量と昼夜の寒暖差、それに成熟期に雨が少ないことが条件です。神奈川県は、栽培に適した気候条件とは言い難く、県内では自社農園を持たずに醸造のみとする「都市型ワイナリー」が多いのが現状でした。こうした中、森山会長からワインづくりの責任者に抜擢された取締役の森山鎌一さんは、「適した品種を選び、栽培に

工夫を凝らせば名産地にも劣らないブドウ栽培ができるはず」と、ワインの名産地をめぐる情報収集。自社農園でさまざまな品種を試験栽培するなど試行錯誤を重ねてきました。今では県内最大級とする約7000平方メートルの栽培農地で15品種以上、約3000本のブドウを

「相模原産ワイン」で 地域を活性化

栽培するまでになりました。

■三つの山を越える

特区となり、果実酒やリキュールの最低醸造数量が制限の緩和されたものの、酒造免許を取ってワインをつくるまでは、険しい道のりでした。「ここまでに三つの山がありました」と森山さんは

大森産業(株)
取締役 **森山 鎌一**さん

振り返ります。

一つ目は畑を持つということ。二つ目は、栽培したブドウを醸造してくれるところを探すこと。三つ目の山はワイナリーを持つこと。この三つ目が一番大変だったといいます。特区にはなったものの、酒造免許を取ってワインを作るために



は、建屋を構えながら設備を導入し、生産技術も必要でした。

森山さんは周囲に助けられながら、これらの「山」を着実にクリアし、ようやくワイナリーが完成、ワインづくりを始めることができました。

■世界に通用する商品に

同社のワインは、市内のレストランや酒店での取り扱いのほか、ふるさと納税返礼品にも選ばれるなど、販路を拡大しつつあります。希少なワインとして、ファンも増えています。「目標は世界にも通用するワインです」と森山さんは語ります。地元から長く愛されるワインを目指し、品質に磨きをかけています。