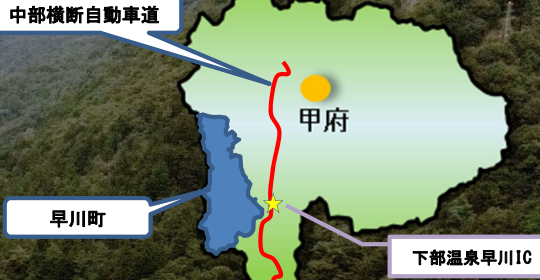


# 幻の「山ぶどうワイン」 ヤマ・ソービニヨンの ワインが誕生するまで



撮影地: 古屋地区

中部横断自動車道の最寄りIC  
下部温泉早川IC



## きっかけは「遊休農地」

早川町は名前の通り、町の中心を早川が流れ、美しい景観を誇る町です。また、日本一人口の少ない町としても知られています。(令和5年5月1日現在)  
町の農地は中山間地域に位置し、高齢化や過疎化による人口減少に伴う遊休農地の増加に思い悩んでいました。そこで南アルプスの美しい自然と景観を生かした町の特産品として、平成6年から栽培に比較的手間の掛からない山ぶどうに着目し、栽培を始めました。

## ヤマ・ソービニオン USHINKU

平成6年、山梨大学工学部・山川祥秀助教授が地域に合った山ぶどうの品種開発の一環として育成した醸造用山ぶどう「ヤマ・ソービニオン」(山ぶどう、フランスのポルドー地方を代表するカバルネ・ソービニオンを交配させた品種)を栽培するため遊休農地の整地と苗木の定植を行いました。  
平成7年、山ぶどうを栽培する農家15軒からなる「南アルプス山ぶどう生産組合」が設立され、生産者は講習会により栽培技術を学ぶと同時に、遊休農地の更なる解消と栽培面積拡大のために苗木の定植を行いました。  
生産者は山ぶどうの栽培経験はなく、また、県内にも山ぶどうの栽培事例がなかったことから、暗中模索の状態でのスタートとなりました。

## 4年越しの思い「恋紫」完成

平成10年秋、山ぶどうの収穫とワインとしての醸造が開始され、ワインのラベルデザインもこの時に決まりました。ワインは勝沼の日本を代表するワイナリーに醸造を委託し、鮮やかで美しい紫色と生産者が愛情を込めて栽培した思いから「恋紫(こいむらさき)」と名付けられました。  
同年12月、923本のワインが生産され、熟成用やPR用を除き、およそ250本が販売され、町内ですぐに売り切れました。この年は雨が多く山ぶどう栽培には厳しい年でしたが、糖度も20度を超え、早川町でも十分に山ぶどう栽培が可能であることが実証できた瞬間でした。その後も栽培・ワイン生産は拡大され、平成18年の最盛期には山ぶどう7,388キロが収穫され、ワインは3千本以上が販売されました。  
最近では鹿による被害が多くなってきたり、生産量確保や営農意欲の向上を目的に鳥獣害防止柵の設置を進めているところです。

現在でも多くのファンを魅了する山ぶどうワイン「恋紫」。早川にお越しの際はぜひ味わってみてください。



垣根に果実を実らせる



「恋紫」のラベル



収穫10日前の山ぶどう



山ぶどうワインについてはこちらへ  
(販売: 毎年11月頃)

南アルプス活性化財団  
TEL 0556-45-2507  
〒409-2713  
山梨県南巨摩郡早川町保1236  
HP: <http://hayakawa-zaidan.com/>



定植の管理指導



遊休農地の整地作業



山ぶどう栽培の研修



遊休農地の整地・定植