

埼玉の造り手

Vol. 36

武蔵ワイナリー(株)



唯一無二の自然派日本ワイン

有機農業、無農薬で、農業の6次産業化(農林漁業者等が農産物の生産<1次産業>に加え、加工<2次産業>、流通・販売<3次産業>にも主体的にかかわり、新たな付加価値を生み出す取り組みのこと)で経営を多角化することが成功のカギとみた福島社長は、銀行員、不動産会社経営を経て2010年に都内から小川町へ。化学肥料や農薬に依存せず、自然の力を借りる循環型の農業への取り組みが盛んな「有機農業の里」小川町で耕作放棄地を開墾して、独学・自己流でブドウ栽培を開始したのが2011年。農薬や肥料を一切使わない本格的な「自然派ワイン」。一般的には酸化防止剤として亜硫酸塩が使われ大量に摂取すると体に有害だが、代わりに無害の炭酸ガス、窒素ガス、アルゴンガスを使用。全量自家栽培のブドウを使用し、買い付けブドウも一切使用していない。小川町で採れたブドウだけを使ったシンプルで本物の日本のナチュラルワインである。



醸造所・販売所：ワイナリー建屋は埼玉県産の木材や、昔から使われてきた土壁や漆喰を用い、地元の工務店、職人が携わった地域性が高く、ぬくもりを感じられるづくり。店内ではワインのほか、フードマイレージと地産地消を意識し、地元の有機野菜や天然酵母パン、総菜、加工品など、すべて無添加で安全にこだわった商品を取りそろえる



「販路拡大と認知度向上が課題となっています。6次産業化の取り組みの主体的として、観光客に当店舗を目指して来ていただきたい」と話す福島社長

本物のワインを醸造

食用ブドウとしておいしいのは糖度18度で、武蔵ワイナリーでは最低21度以上の糖度が高いブドウを栽培・使用。外国では禁止している国すらある「補糖」という糖度を補うために糖を加えているワイナリーが多く、糖度の高いブドウ栽培をしなくてもよくなり手を抜くことになるが、ここでは補糖は一切せず、自然派の中でも厳しい自然派で、本物のワインを醸造している。

小川小公子 2021(赤)：フランスのとれたエレガントな赤ワイン。シュールリー(発酵終了後にワインをオリの上に貯蔵し、酵母の自己消化によるうま味や風味などを付与させる醸造)製法ステンレスタンク2年熟成。武蔵ワイナリーを代表するスタンダードな赤ワイン。

小川小公子 2021 Sugi：日本オリジナル品種「小公子」を日本の木樽で熟成させた究極の日本ワイン

武蔵ワイナリー株式会社

<https://musashiwinery.com>

醸造所・販売所 比企郡小川町高谷104-1 Tel 0493-81-6344

営業時間 10:00-17:00(定休日 正月三が日)

代表者 代表取締役 有機農家 発酵おやじ 福島 有造 氏

創業 2015年 資本金 3,200万円 従業員数 9名

事業内容 ワインの製造・販売、日本酒の販売

オンラインストア <https://musashiwinery.shop>

● 一般社団法人埼玉県物産観光協会の紹介

一般社団法人埼玉県物産観光協会は、日々新しく生まれる魅力的な県産品や生産者の思いを『SAITAMA BRAND』として発信し、多くの皆様に知っていただきたく、「埼玉県新商品 AWARD」を立ち上げました。埼玉県の生産者が技術と伝統、土地の恵みを生かして開発した素晴らしい商品をご覧ください。

<https://chocotabi-saitama.jp/award>



小川小公子 2021(赤)



小川小公子 2021 Sugi

日本オリジナル品種「小公子」を日本の檜樽で熟成。檜樽の強い存在感とうま味が広がる



小川小公子 2021 Hinoki

● 読者プレゼント実施中!

武蔵ワイナリーの「小川小公子2021(赤)」を3名様にプレゼントいたします。応募は、本コーナーの感想などを添えて、「企業名、所在地、役職・氏名、電話番号、小川小公子2021(赤)を希望」を記載の上、so-dan@saitama-j.or.jp宛てメール、または、右の読者プレゼントの専用QRコードから、9月27日(金)までに、ご応募ください。

当選者の発表は、商品の発送をもって代えさせていただきます。

