

めぐりっと紫波

発行者 NPO法人紫波みらい研究所
TEL019-671-2244 FAX019-671-2243
E-mail miraiken@shiwa-mirai.com

紫波町では、企業や農家が主体となり、紫波の風土を活かした農産物や加工品の生産に取り組みながら、担い手や農業技術の伝承を進めています。今号では、その中から、ワイン・日本酒・しわもちもち牛の取り組みをご紹介します。



ぶどう農家が育てたぶどうでワインをつくりたい！ —すべてはその思いからはじまった—

(株)紫波フルーツパークが運営する自園自醸ワイン紫波では、地域のぶどう農家が栽培した良質なぶどうを使い、町内のワイナリーで醸造する「自園自醸」をコンセプトにワイン製造を行っている。

「もともと、紫波のぶどう農家では生食・ジュース・ヤマブドウ系など様々なぶどうを作っていましたが、ワイン専用品種だけは作っていませんでした。そのような中、ぶどう農家たち有志の間で、ワイン専用品種も作りたいという思いがふくらみ、最初は6戸のぶどう農家で専用品種を作り始めました」とぶどう農家は話す。

ワイナリーは、平成17年に稼働し始めたが、想いを形にするまでさまざまな苦労があったそうだ。有志で国内各地のワイン専用ぶどう生産地を訪ね、特にワイン用ぶどうに適した土作りのための、必要な知識を皆で積み重ねていった。

「現在は、その経験を活かし、土作りにこだわり、いかに病気を出さないように収穫までもっていくかを意識しています。

畑を元気な状態で維持できることが、良質なぶどうの生産につながります」と話す。



自園自醸ワイン紫波ワイナリー



自園自醸ワインは「フレッシュで、長い余韻を感じる酸味が魅力」と評するワイナリーの醸造責任者。「これからも紫波のぶどう畑の風景とワイン造りに携わる人の姿を想像したくなるようなワインを造りたいです。ぶどうの木も樹齢を重ね、醸造の技術や知識も成熟しつつありますが、ワイン造りにゴールはなく、生産者・醸造チーム一丸となり、10年、20年後にもワイン文化を伝え続けたいです」と話す。

生産者も醸造者も、多くの町民に自分たちの作ったぶどうで醸造したワインを飲んでほしいという思いがある。そのために、もっと気軽に身近でワインを飲む機会を増やしてほしいそうだ。「和食や洋食だから赤とか白などこだわることなく、それぞれお気に入りのスタイルでグラスにワインを注いで飲む。自由な発想を持ち身近な飲み物として、家庭や仲間との集いの場にワインを持ち込み、より楽しい時を過ごしてほしい」という。



もち米育ちのブランド牛 しわもちもち牛

紫波町は、日本を代表するもち米品種の 1 つであるヒメノモチの生産高日本一を誇る。そのもち米を飼料としたぜい沢な肉牛が「しわもちもち牛」である。

志和地区でもちもち牛を飼育している細川さんに牛の飼育のきっかけやもちもち牛の名前の由来を聞いてみた。

開拓農家の 2 代目として生まれ育ち、幼い頃から後継者として農業を見てきた。親から経営を引き継いだ時は、短角牛とホルスタインを肥育していた。消費者のニーズは「和牛」と感じ、JA の肉牛部会に入り事業拡大のため念願の牛舎を建てようとしていたさなか、世界各地で狂牛病・BSE 問題が発生。出荷しても赤字が出るという事態が続いたが、子牛から育てた最後の 1 頭を出荷すると、なんと南部牛女性枝肉共励会で最優秀賞を受賞した。

その後もさまざまな苦勞を乗り越えてきたが、町の特産品である「ヒメノモチ」と「しわ牛」を組み合わせて牛肉のブランド化ができないかと、10 人の牛飼い仲間と「しわ牛研究会」を設立。母牛と子牛には、もち米の発酵粗飼料ともちワラを与え、肥育牛には粉碎したもち米ともちワラを



牛の世話をする細川さん

与える。こうしてできた「しわもちもち牛」は、甘みとこくがあり、さらに脂身がおいしいとの評価をもらい、今では、地産地消、安全・安心な牛肉として、地元ラ・フランス温泉館などで使ってもらっている。農業情勢の変動や牛肉を取り巻く環境の変化により、たくさんの問題を抱えてきたが、そのたびに、家族、牛たち、仲間たちに支えてもらった。今は、「農業=食=命ということをいつも心におき、食育活動にも力を入れている」という。

しわ牛研究会では、現在、9 牧場 18 人の会員が約 200 頭の飼育に取組み、後継者の育成も進んでいる。



イベント情報

- 紫波をまるごと味わうタベ
with 12 人のヴァイオリニスト
日時:平成30年10月24日(水)
開場 18:00 開演 18:30
場所:ホテルメトロポリタン盛岡ニューウイング
4階メトロポリタンホール
チケット:お一人様¥13,000(コース料理)
事前にご購入ください
主催:紫波町産業ネットワーク協議会
共催:紫波町、JA いわて中央、(株)JA シンセラ、
紫波町商工会
チケット販売・問い合わせ先:紫波町農林公社
TEL 019-671-3525(土日曜日を除く)



- うちエコごはん講座
旬の食材を無駄なくおいしく食べる工夫
生姜ごはん、かぼちゃの煮物、青菜のナムルなど
日時:平成30年10月25日(木)
13:30~16:00
場所:紫波町情報交流館キッチンスタジオ
講師:若生和江氏(環境アドバイザー)
対象:紫波町民
定員:10人(先着順)
参加費:1,000円(当日集金)
持ち物:エプロン、三角巾、お持ち帰り容器
締切:10月18日(木)
申込・問い合わせ先:
NPO 法人紫波みらい研究所
TEL 019-671-2244(日月曜日を除く)



めぐりっと紫波は、紫波町産業部環境課の委託で発行しています。