

20250311\_農業ビジネス研究会\_議事録

日 時：2025年3月11日（火）19:00-20:40

場 所：Zoom

テーマ：宮崎県で農薬、除草剤、化学肥料を一切使用しないナチュラルワイン生産への挑戦

ゲスト：香月克公さん（合同会社香月ワインズ 代表）

参加者：9人

（NPO 法人理事長、会社員、健康・医療デジタルNPO、公務員、FP、ジャーナリスト、行政書士、司法書士など）

目次：

1. 香月ワインズの紹介
2. 香月ワインズを立ち上げるまで
3. 香月ワインズの挑戦

発表：

1. 香月ワインズの紹介

宮崎県でブドウの無農薬栽培を始めようとした時、周囲から「無謀な挑戦」、「1000%潰れるぞ」と言われました。本日は、なぜ無農薬栽培を目指したかのお話をさせていただきます。

香月ワインズは2014年、ブドウ農園として設立しました。2017年、ワイナリー事業を始め、2018年、初出荷ができました。赤と白で1000本です。地元では「奇跡のワイン」と呼ばれました。2023年、6000本を出荷しました。初出荷の6倍です。

美味しいワインは畑からです。ブドウのシェフを目指しています。シェフは美味しい料理のために最高の食材を使わなくてはならないことと同じです。健全な作物をつくるために、健全な畑の環境をつくっています。そのために生物多様性に重きを置いています。ブドウの品種にも多様性が必要です。香月ワインズでは多くのワインの品種をブレンドしています。それぞれの品種の足りないところを補い合うことができます。複雑な味わいとともにより香り高くなります

無農薬栽培にこだわっています。幼少のころから親に山登りに連れていかれていました。その体験の影響で、大人になり大自然にひかれるようになりました。ニュージーランドのワイナリーで修行をしたのですが、農薬をまいていました。スタッフの肌がボロボロになっていました。いつかは無農薬栽培をしたいと思っていました。

ブドウ造りは自然と共存しながらです。これが私たちのやり方です。ワインの仕込みは人力でできるものは人力で行っています。たとえば、6tのブドウを人力で潰しています。均一の味にはなりません、その年その年の味の違いを個性と捉えることができます。

香月ワインズは参加型ワイナリーです。醸造家だけが美味しいワインを造るのではなく、みんながワインを造っています。レストランのシェフやソムリエなどに声をかけて、少しずつサポーターを集めていきました。出会いがあります。絆が深まります。畑の開拓から収穫までサポーターとともにワインを造っています。

現在、7種類のワインがあります。香月ワインズ生産のブドウを100%使うワインは丸印のロゴになっています。近隣農家の無農薬ブドウを使ったものもあります。スパークリングワイン「PETITE PLANETE」は東京でも人気です。

2. 香月ワインズを立ち上げるまで

ニュージーランドでワイン造りを10年間学びました。初めからワイン造りを学ぶつもりはありませんでした。ワーキングホリデーでニュージーランドに渡り、バックパッカーとして肉体労働をしながら過ごしました。リンゴ、サクランボ、ブドウ栽培などの季節労働者として働き

ました。ニュージーランドは一次産業の国です。人よりも羊のほうが多いです。「羊の国」とも呼ばれています。車の排気ガスよりも牛のゲップのほうが問題になります。一次産品は輸出の6、7割を占めます。その中にワインも含まれています。私がブドウ栽培の仕事をはじめたころは、ブドウ畑に羊を入れて除草していました。収穫時期には世界中の若者たちが集まります。香月ワインズのブドウ畑は1haですが、修行先は80haでした。機械化されながらも手作業もありました。日本人は低賃金でもまじめに働くという評価を得ていました。ニュージーランドのワイナリーに就職することができました。永住権も取得しました。しかし、変化が起きました。ニュージーランドのワイン生産量の拡大です。羊がいた土地に、ブルドーザーが入り、ブドウが植えられていきました。ワインで稼ぐことが国策となったためです。土地を売ってぼろもうけした農家もいました。初めは、英語を喋ることにあこがれてニュージーランドに渡りました。地元住民と同じ立場で働くことが楽しかったです。しかし、慣れてくるとマンネリになってきました。人間関係もネックになってきました。足の引っ張り合いや、恨み妬みなどです。

そのような時、友だちから「ニュージーランドを出ていく時期ではないのか?」、「ニュージーランドに居る良い理由と悪い理由をリストアップしてみたら?」とアドバイスがありました。リストアップしてみると、ただ楽だから居るだけと言うのが見えてきました。それで良いのか?と自問しました。友だちから「ドイツに行ってみないか?」と提案されました。その友だちはドイツにいたことがあるので、ドイツのワイナリーを紹介してくれました。ワイナリーはメルスハイムにあります。昔ながらのヨーロッパの風景です。ローマ帝国の時代からワイン畑があります。ドイツ語を離せませんでした。ホームステイをしつつおぼえました。モチベーションが上がってきました。メルスハイムのワイン造りは質素です。ワインは昔からある飲み物です。水よりも安全とされています。日の出とともに働き、ランチでワインを飲み、また午後も働きます。家族経営が多いです。人手が必要になると、息子、娘、孫が手伝います。家族経営のワイン造りに感動しました。こういうワイン造りをしたいと決意しました。

ドイツからの一時帰国の際の、宮崎県にある都農ワイナリーにあいさつに行きました。その場でスカウトされ、都農ワイナリーに転職しました。その後、綾町にある両親の畑を引き継ぎました。ニュージーランド、ドイツのワイナリーの経験をもとにプレゼンテーションをして、立上げを目指しました。ワイナリーの免許手続きで苦勞をしました。そのような時、南九州大学と協同研究を行いました。ワインの仕込みやラベルデザインの制作などの授業を担当しました。数年経ち、やっとワイナリーの免許を取得できました。

### 3. 香月ワインズの挑戦

日向夏ワイン「あやてらす」は就労継続支援B型事業所から無農薬栽培の日向夏を買いとって仕込んでいます。きっかけはコロナ禍で日向夏の売り先がなくなって、その事業所が困っていたことです。農福官連携の事業です。仕分け、草刈り、収穫などの作業の分担もしています。また、果物であればワインになります。規格外の農産物の活用も考えています。ワインの仕込用に買い取れば、農家の収入になります。

ドキドキワクワクできるかどうかを大切にしています。他人ができないというものに挑戦して、できたことに価値があります。無理といわれたものが、成功するから面白いです。

以上