

農業情報総合研究所／ワイナリーレポート「香月ワインズ」(綾町) 「宮崎県では生産不可能とされたナチュラルワインへの挑戦」

10月18日、宮崎駅前のアミュで開催された「みやざきワイン博覧会 2024&ペアリング美食祭」にて、香月ワインズの代表、香月克公さんにインタビューをすることができました。香月さんは有機農業の町、宮崎県綾町で無化学農薬、無化学肥料、無有機肥料というナチュラルワインを生産されています。土づくりはクローバーによる緑肥と、ワインかすを発酵させたもの、ぶどうの枝を木炭にしたものを使っています。生産における循環を大切にしています。野生酵母によりじっくり自然発酵させています。無濾過ですので生産時の風味が残っています。さらに、酸化防止剤、無添加です。



香月さんはニュージーランドでワイン醸造を学んだ後、ドイツや宮崎県にあるワイナリーで働き、ご両親の農地のある綾町でナチュラルワインに挑戦しました。宮崎県は高温多湿であり、台風も頻繁に来る地域です。このため、宮崎県でナチュラルワインの生産は不可能といわれてきました。しかし、みんなができないといっても、それでもできるという信念が勝ちました。2013年、ブドウの栽培を始め、2017年、ワインの出荷をスタートさせることができました。現在、畑は1ヘクタールほどです。畑には40種類のブドウを栽培しています。その中から、宮崎県の風土で自分の力で育つ品種がわかってきました。今後、その品種に入れ替えていきます。



「みやざきワイン博覧会 2024&ペアリング美食祭」で試飲をすることができました。1杯目は巨峰の一種、ブラックオリンピアのスパークリングをいただきました。商品名は PETITE PLANETE です。瓶内発酵しており、シュワっとすっきりしていました。湿度の高い宮崎県ではスパークリングが人気です。2杯目はメルローをいただきました。商品名は綾ルージュです。フルーティな香りとともに酸味があります。いずれもすいすいと美味しくいただくことができました。なお、インタビューの後、綾町にあるブドウ畑とワイナリーも見学させていただきました。

「みやざきワイン博覧会 2024&ペアリング美食祭」で試飲をすることができました。1杯目は巨峰の一種、ブラックオリンピアのスパークリングをいただきました。商品名は PETITE PLANETE です。瓶内発酵しており、シュワっとすっきりしていました。湿度の高い宮崎県ではスパークリングが人気です。2杯目はメルローをいただきました。商品名は綾ルージュです。フルーティな香りとともに酸味があります。いずれもすいすいと美味しくいただくことができました。なお、インタビューの後、綾町にあるブドウ畑とワイナリーも見学させていただきました。

香月ワインズにはワイン醸造家を目指す人々が集まり、にぎやかになっています。香月さんは「香月イズムを継いで拡がってほしい」とお話しされていました。