

Ref: 240622

青雲館 オリジナル PB 糠地産信州ワインが 誕生した経緯:

1. まだ冷房が普及する前の 1960 年代以前から、夏場の都市部の蒸し暑さを逃れて、一日中涼しい信州の高地で、勉強が出来るように、小諸市の糠地では、青雲館初め、30 数件の学生民宿村が、農家の副業として、隆盛を極めていました。しかしながら、冷房の普及や高度成長期を経て、更には、新幹線が、小諸を經由せずに、迂回したり、国内工場の海外移転に伴う、税収の悪化や、農業の衰退等とも相俟って、今日では、青雲館のみが、唯一の実際に経営を継続している民宿施設となってしまいました。
2. 現代表の宮坂一信の母親である、宮坂千鶴子は、地産地消の運動に参加し、子ども食堂や、農業体験をベースとした、食育教育にも、推進する中で、偶然、千曲川を挟んだ対岸の御牧ヶ原台地に、米国駐在後に居を構えた海外貿易マンと、知り合いになり、フレンチ・レストランで修業した息子のシェフである宮坂一信との間で、母屋の書院の間を海外インバウンド観光客やアーティストとの異文化交流を、地域の住民や若い学生を巻き込んで、日本文化・日本食・露天の五右衛門風呂や農業体験(田植えやそば打ち、野菜・果実の収穫他)を通じて、小さなコミュニティーを、景観の保全や耕作放棄地の再生も含めて、復興できないかということで、2013 年頃から、小さな歩みを進めてきました。
3. この間、糠地では、移住者を含めて、東御市同様、徐々に、ワイン栽培が拡大し、ハヶ岳を遠望できる南向きの標高 860mの傾斜地が、耕作放棄地として、草ぼうぼうだったので、実験的に、景観保全と林檎果樹園だった耕作放棄地に、9 種類の葡萄の苗木を、海外観光客や長野大学観光学科の学生の実習体験や青雲館の支援者のボランティア活動で、植え付けを完了し、小諸に、移住してみた千曲ワインアカデミーの卒業者に、栽培を一任して、収穫原料を無償で活用してもらい、青雲館 PB ワインを、オリジナル・ラベルを、これまで日本酒の純米吟醸酒で、地元の書家に、依頼して作ってもらった青雲館のラベルでの経験を生かして、ワインにも、応用してみたいと考えています。
4. 今年、2024 年で、既に 4 度目のワインのリリースになりますが、これまでのフィールド・ブレンドとは別に、赤・白別々に、本年度から、宿泊のお客さんへ、販売したり、関西のレストランへの直販や、海外への輸出も視野に入れたマーケティングも試してみたいと思います。

(Photos):



&Junmai Ginjo SAKE



Field Blend Wine



March, 2018



April, 2018



Sept. 2018



Sept, 2019



Oct. 2020 & Oct. 2021

