

リンゴと人々がつくる地域の未来 ——東信・たてしなツプル

NPO法人信州まちづくり研究会が10月24日に開催した「東信STオンライン研究会」で、(有)たてしなツプルの小宮山尚明氏(67)が講演した。小宮山氏は建設会社を営みながら37年前にリンゴ栽培と販売を始めた。シードルなどの加工・販売などさまざまな事業展開を経て、いま地域の未来に目を向けている。

スマート・テロワールの「テロワール」の語源は、フランスのワイン産地などを指す「その地域独自の風土・景観・品種・栽培法などが育む『特徴ある地域』を表現するフランス語。『地味』とも訳される」(『スマート・テロワール』より抜粋)。

EUではテロワールから生まれた産物の原産地呼称を保護する制度がある。これにならったのが日本の地理的表示保護制度や長野県の原産地呼称管理制度である。長野県立科町のたてしなツプルがつくるシードルは「テロワール」の産物と言えるだろう。以下、講演の概要を報告する。

立科産ならではのリンゴから生まれたシードル

たてしなツプルのリンゴ農園とワイナリーは、北陸新幹線の佐久平駅から車で約30分、蓼科山の裾野に広

がるリンゴ畑地帯にある。東に浅間山、南に八ヶ岳連峰を望む見晴らしがよい場所だ。立科町は晴天率が高く日照時間は年間約3000時間で、昼夜の寒暖差が大きい。降水量が少なく土壌は粘土質なので、野菜よりも果樹に向く土地柄である。

現在、たてしなツプルは生食用リンゴの栽培と販売からジュースやシードル、アップルパイなどの加工と販売、アンテナショップの運営まで幅広い事業を展開している。主力はリンゴの発泡酒のシードルである。

立科の風土で栽培されたリンゴは糖度が高い。この糖度がシードルをつくるとき力を発揮するという。立科産リンゴは完熟すると20度ほどに達する。糖度の約半分がアルコール度数になるので、たてしなツプルのシードルは一般的なシードルよりアルコール度数が高い9%になる。ま

た、フランス伝統のビン内発酵方式を採用することにより、酸や酸化防止剤など加えず完熟したリンゴだけを原料にしている。こうして立科の地味のあるシードルができるのだという。立科産ならではのリンゴを活かした「たてしなツプルシードル」は、2007年に長野県原産地呼称管理制度の認定を受け、以来毎年認定されている。

地域の人々の支援を受けてきた加工事業

建設会社を営む小宮山氏が、なぜリンゴの加工事業を展開してきたのだろうか。

小宮山氏は1974年、兄と共に建設会社を創業した。農業一筋で地域のために働く父を見て育った小宮山兄弟は6年後、親戚が栽培をやめたリンゴ畑を荒廃させてはいけな



若者に農村の未来を見せる
スマート・テロワール

農村の過疎と衰退はなぜ起きているのか。根底にあるのは若い女性や若者が農村を離れ都市に向かう傾向にある。解消するためにはどうしたらよいのか。

それは若者に魅力ある農村の未来を見せることだ。そのため構想がスマート・テロワールである。全国には市町村の境界線とは別の郷土愛や経済圏で一体感のある地域が100程度ある。それらの地域内で物質と経済が循環する「自給圏」をつくり出すことがスマート・テロワールのビジョンだ。

自給圏は何でつくるのか

食料の自給圏は、穀物とそれを飼料とする畜肉の生産に着目する。なぜ穀物と飼料か？ 必要とされている食品の原料が地域でつくられていないからだ。新たに穀物や畜肉を原料とした加工品の加工や販売が増えれば、女性の職場も生まれる。

と、その畑を引き継いだ。これがリング栽培を始めたきっかけだ。以来37年間、建設業と農業の二束のわらじを履くことになる。

栽培を始めたものの、生食用として出荷するだけでは採算が取れない。そこで採れたリングを原料にジュースをつくり始めたのが加工事業の起点だ。営業能力がある社員が入社したことにより、03年に「たてしなアップル」というブランドを立ち上げたところから事業が大きく動き出した。翌04年にはたてしなアップルを法人化し、本格的に果実加工事業を始めた。同年、アンテナショップをオープンし、ジュースやアップルパイなどの加工品の情報発信に力を入れた。シードルづくりにも乗り出したのもこの年である。17年にはワイン醸造家井上雅夫氏を工場長に迎え、自社ワイナリー「たてしなアップルワイナリー」を立ち上げた。

たてしなアップルには多くの人々が関わっている。法人化に当たっては地元の知人たちが出資をしてくれた。シードルづくりでは同じ東信にある古屋酒造店が醸造を引き受けてくれ、自社ワイナリー立ち上げにも協力してくれた。安江高亮氏の誘いでNPO法人東信まちづくり研究会に参加しはじめたところから地域の人々からも応援されるようになって

た。ワイナリー立ち上げに際しては、たてしなアップルの立科産リングの名を広める活動に賛同する多くの人が協賛金を提供してくれた。

「いろんな方から手を差し伸べていただいで、応援してくださる方に支えられて、いまに至っていると実感している。土地の貸し借りも含めて地域に応援されないと成り立たない。地域と共にある仕事だと思う」今年、自社ワイナリーで醸造したシードルも長野県原産地呼称管理制度の認定を受けることができた。小宮山氏はさらに安くシードルを提供しようと、飲食店で提供するのに適した樽生シードルの販売を始めたところだ。

将来、地域の財産に

今年にはブドウの苗木を植え、先行してワイン醸造にも取り掛かった。



「私も今年67歳なので、あまり風呂敷を広げすぎると大変だなと思っいるが、流れてこままで来ちゃった。地域の現状を見ると、一部の方を除いて高齢化や後継者不足によって農業の衰退が続いている。地域の生産者のリングやブドウの委託醸造をしたり地元産にこだわった果物を加工したりして消費者に届けることで、5年後、10年後、シードルやワインが地域の財産になり、地域おこしにつながればいい。後でみんなに『あのときやってよかったな』と思ってもらえたら、自分の足跡にもなると思う」

東信STオンライン研究会では、小宮山氏の講演の後、参加者たちがリングやシードル、ワインを活かした地域づくりの構想についてアイデアや意見を交換し、将来への期待がふくらむ会議となった。

加工用の輸入が多いリング

ところで、農水省によるとリングの国内生産量77万t（2016年）のうち生食用65万t、果汁等加工用は12万t。果汁等加工用の輸入リングは55万t（生果換算）。つまり、加工用の需要全体に対して、自給率が2割弱にとどまり、輸入量が8割強を占めていることになる。この事実はリングの加工メーカーがその原料を海外からの輸入に依存していることを示唆している。

たてしなアップルが見せた可能性

長野県の立科町で小宮山尚明氏が率いる「たてしなアップル」は生食用のリングを栽培しながら、リングジュースやシードルなどの加工品の製造を手掛け、素晴らしい成果を挙げている。加工用には生食用リングの規格外品も有効活用している。近隣の生産者の規格外品も対象とすることで、「たてしなアップル」の加工ビジネスは規模の拡大も十分に見通すことができる。この事例は穀物や飼料だけでなく、果実についても地域産の原料を使った加工品で自給圏をつくる可能性があることを教えてくれた。こうした取り組みが各地で盛んになれば、若者を地域に呼び戻す大きな力になるに違いない。