

新・農業経営者ルポ 第209回

国産アップル・ブランデーを製造・販売 津軽・五所川原市に蒸溜所開業



青森県五所川原市に青森県産りんご原料のブランデー（アップル・ブランデー）を製造する「モホドリ蒸溜研究所」が誕生した。立ち上げたのは、本誌の読者にもお馴染み、同県つがる市在住の木村慎一氏（71）の会社、(有)サンアップル醸造ジャパンだ。青森が誇るりんご産業の将来を見据えて、銀行から資金を借り入れて、およそ3億円を投じて設備を整えた。「高級なブランデーづくりが定着すれば、加工用りんごの需要が底上げされ、りんご栽培面積の減少にブレーキをかけることもできるだろう」——そんな願いを込めて、取り組む。高級酒づくりは、労働力が不足する時代の農業のあり方を探る挑戦でもある。

文・写真／榎原弘志

観光需要も見込む

モホドリ蒸溜研究所はJR五所川原駅から徒歩数分の場所にある。所内にはブランデーを有料で試飲できるカフェもあり、ガラス越しにドイツから輸入した蒸溜窯などブランデー製造設備を見学できる。観光客によるお土産需要も意識したおしゃれなつくりだ。

五所川原は、日本海沿いに秋田県能代市との間を結ぶJR五能線が通り、JR駅の隣は、太宰治の故郷・金木町方面を結ぶ津軽鉄道始発駅となっていて、少なからぬ数の観光客が行き来している。

モホドリ蒸溜研究所の周辺には、立佞武多の館や吉幾三コレクションミュージアムなどが立地していて、木村氏は夏祭りの時期に観光客のために仮設の立佞武多観

覧席を作って営業していた。

新しい研究所は屋上にテラスを併設していて、コロナ禍がおさまれば、2022年の夏はその場所が立佞武多観覧席としてにぎわうことになる。

カフェのコーナーでは、他の生産者ともタイアップして、地域特産のアップルパイやブランデーケーキ、さらに地元で人気のオリジナル焙煎コーヒーも販売している。

津軽版カルヴァドス

2021年10月1日に発売したアップル・ブランデーは、500ml入り（税込み2860円）と180ml入り（同1518円）の2種類で、商品名は「LOVEVADOS（ラブヴァドス）」、アルコール度数は25度だ。高濃度の原酒をスト

レートでも飲みやすいよう希釈した。

アップル・ブランデーの国際ブランドとしては、フランス・ノルマンディー地方のカルヴァドスが有名だ。商品名としてもカルヴァドスを名乗りたいところだが、原産地呼称保護制度により他の産地は使用を許されない。

ツガルヴァドスなども候補に挙がったが、ラベルの裏側に描かれたアダムとイブの絵の愛のイメージからラブヴァドスの名称にした。カルヴァドスにほれた男が津軽のりんごで作ったブランデーである。この事実は商標よりもずっとしりと重い。

2020年に原料りんご2500箱（1箱20kg）を仕入れ、2021年3月の酒造免許取得後におよそ6000本（500ml換算）を製造した。初年度とあって原酒の品質にとことんこだわった結果、想定よりも少ない製造量になった。

いまのところ、通信販売や口コミで個人客にも売れているが、東京都内の酒類問屋から千本単位の商談を持ち込まれたこともあるという。2021年産の仕込みも順調に進んでいる。



(有)サンアップル醸造ジャパン

社長

木村 慎一

青森県五所川原市

きむら・しんいち 1950年、青森県生まれ。4Hクラブの仲間とともに76年、農事組合法人黄金崎農場（現・株黄金崎農場）を設立。88年、青森県青年農業士会会長に就任。2001年、青森県農業経営士会会長に就任。05年、黄金崎農場を退社し、(有)サンアップル醸造ジャパンを設立。07年、ウクライナで大豆栽培に携わるも、11年に撤退。12年、ミャンマーとロシア（ウラジオストク）で農業指導に当たる。

ブランデー用りんごの 当たり年?

2021年産は1万5000箱を目標に原料りんごを買い付ける計画だった。ところが、木村氏自身が経営するりんご園を含めて取引先の農園は2021年、大豊作に恵まれて、原料は2万箱程度集荷できた。

りんごの糖度も高く、木村氏は「質の高い原酒ができつつある。ワインにも当たり年があるように、ブランデー用のりんごも今年は当たり年といわれるだろう」と満足気だ。

りんご1箱でブランデー6本を作ることを目指して安定生産を軌道に乗せていく。りんごの作柄に豊凶変動はつきものだけに、「りんごを原酒に変えて貯金できるのはうれしい」とも語る。

原料に不自由しないまま、さらなる挑戦への好機にもなる。

工場長を務める吉岡尚哉氏は、小学生の頃、ミャンマーで農業指導していた父親に連れられてヤングンで過ごした時期がある。木村氏の考え方に共感して事業に参加した。品質へのこだわりは強く、りんごの甘みや香りといった原酒

の持ち味をもっと引き出すため、アルコール度数40度以上のブランデーの商品化を木村氏に提案、ゴースインを出してもらっている。

国産原酒を復活

青森県ではりんご果汁を発酵させたシードル（りんご酒）の製造はさかんだが、ブランデーを製造するのはモホドリ蒸溜研究所だけだ。

県りんご果樹課によると、アサヒグループホールディングス傘下のニッカ弘前工場がアップル・ブランデーを製造していた時期もあるという。しかし、アサヒ広報によると、「現在は国内での製造はしておらず、輸入した原料を瓶詰めして販売している」ということだった。「ニッカブランデーX・Oデラックス白」（40度）など「白」のシリーズがアップル・ブランデーに該当する。

国産中止時期の回答は得られなかったが、市場の伸び悩みなどを理由に、昭和から平成に年号が変わる頃には打ち切っていたようだ。木村氏のアップル・ブランデーづくりは大手が断念した国産商品の復活を実現したという点でも画期的だ。



モホドリ蒸溜研究所のカフェコーナー。ブランデーやジュースのほか、特選のコーヒーやアップルパイ、ブランデーケーキも購入できる



モホドリ蒸溜研究所の試飲コーナー。ガラス越しに蒸溜施設が見える

30年来の夢の実現

木村氏は、ひところ農場経営面積が日本最大ともいわれた農業法人・黄金崎農場（青森県深浦町）の創業メンバーとしても知られる。同農場を去ったあとも、個人で青森や北海道で大規模な畑作経営を展開している。穀物価格が高騰した2000年代には、ウクライナの農業関係者からも請われて大豆の栽培指導に関わったこともある。

若い頃、独り立ちして最初に挑

んだのはウズラの卵生産だった。狭い農地で最大限の収益を上げることができると考えたからだ。大豆原料の健康サプリメントの製造・販売も手掛けるなど、国が6次産業化の看板を掲げるはるか以前から、付加価値の高い農業の確立を目指して、経営革新に粘り強く取り組んできた。

ブランデーづくりに興味を持ったのは、30年ほど前、青森県の研修に参加して、フランスやドイツの農業を視察した時からだ。初めてアップル・ブランデーという大



ラブヴァドス（アップル・ブランデー）は甘い香りがする大人のお酒だ



加工用りんごを栽培する青森県弘前市の園地。小さな玉のりんごの実がたくさんなっている

補助金に頼らぬ投資

人のお酒の存在を知った。「ジュースはもちろん、シードルも知っていたが、透明なアップル・ブランデーを飲んで、りんごがこんな姿に変わるのかと感動した」という。りんご産地の津軽地方でアップル・ブランデーを作りたい、という夢が膨らんだ。

夢実現のための大きな障害とな

っていたのは資金調達だった。しかし、予期せぬかたちで遊休地が資金を生むことになった。畑作用地にも思って10年余り前に大手企業から買い取った工場予定地が太陽光発電業者の目に留まり、長期間発電用に貸し付けることになったのだ。

そこからもたらされる収入が農業経営者としての木村氏の信用を補完し、地元銀行が蒸溜所建設資

金の融資にゴーサインを出してくれた。国や県の補助金はゼロだ。もちろん、ズサンな投資が問題となり、新規事業を中止し、解散準備を始めている農林漁業成長産業化支援機構（AFIVE）からの投資も受けていない。

補助事業などに比べて経営の自由度が高く、設備選りや商品設計にもこだわりをいやすことができる。

しかし、民間銀行の金利は高いので、採算確保のためかなりの努力が求められる。木村氏の会社は、安い時には1箱300円程度のこともあるという果汁用りんごと比べて、4〜5倍高い1箱1400円で買い取ることを農協に約束した。黒字が出る事業として育てるには、できるだけ無駄なく原酒を作り出す技術も確立しておかねばならない。

減り続けるりんご畑

「あまったりんご畑は無理して高級な生食用を作らなくて、加工専用にしたっていいと思うのですよ」

木村氏は若い時に抱いた夢を実現したいというだけでアップル・ブランドづくりには挑んでいないわけではない。少子化、高齢化が急速に進んでいるいま、農業の生産規模を維持するためには、できるだけ手間をかけない省力型、粗放型の農法も普及させたい、という思いも原動力になっている。

農林水産省の統計によると、全国のりんご栽培面積（結果樹面積）は2020年3万5800haで、30年前の1990年と比べて28%減っていた。長野県でも32%減で、全国最大の産地である青森県が孤軍奮闘している格好だが、それでも17%減っている（表1参照）。

作業が楽な他の作物に変更したり、畑から山林に戻ったりする場が多いが、営農を辞めたまま放置された場合は厄介だ。病害虫の発生源になるため、青森県では「市町村と連携し、経営の委託や適正処理（伐採等）」を行なうよう指導している（「りんご果樹課」という。

表1：りんご栽培面積の推移（単位：ha）

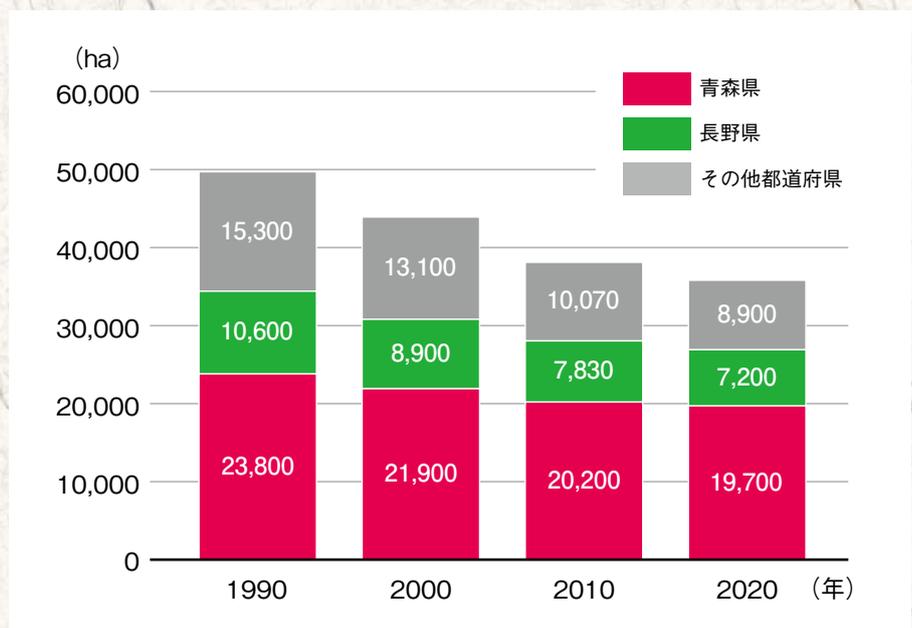


表2：青森県産りんご販売数量及び金額の推移

上段：数量 (t)
下段：金額 (100万円)

年産	県外出荷	県内販売	加工	合計
1990	304,852	22,096	157,852	484,800
	108,642	3,602	5,775	118,019
1995	311,900	22,300	101,870	436,070
	91,947	4,014	4,236	100,197
2000	248,653	21,973	84,950	355,576
	81,237	3,669	3,153	88,059
2005	270,487	18,369	67,609	356,465
	71,944	2,897	2,512	77,353
2010	297,427	19,042	70,393	386,862
	78,469	3,039	1,799	83,307
2015	312,054	21,580	102,098	435,732
	102,703	4,285	2,811	109,799
2019	268,142	19,644	71,206	358,992
	102,042	4,348	3,436	109,826
2020	308,830	21,895	88,250	418,975
	93,582	4,285	2,953	100,820

高齢化で引退する農家が多いため、「一反5万円で売りに出ても、それでも買い手がつかないような畑もある」（木村氏）という。

青森りんごは1000億事業

青森県のでりんごは1000億円ビジネスだ。その市場は世界に広がっている。同県が2021年3

月に作成した果樹農業振興計画によると、青森県産りんごは「需要に対して供給不足の傾向」にあるとされ、加工向けの場合も、カットりんご、菓子製造向けなど高付加価値の用途が増えて「安定確保が難しい状況が続いている」という。長野県など他の産地の落ち込みが大きい分、過半の生産シェア

を持つ青森県産りんごへの期待は非常に大きい。

一方で、県産りんご販売額の推移（表2）をみると、生食用の数量や金額に比べて加工向けの落ち込みが非常に大きい。つまり、売り手市場の中で農家はより高値で売れる生食用りんごの栽培にシフトしていったのだ。



りんご研究所の試験圃場で行なわれているわい化栽培の実証試験



研究所敷地内にある「りんご史料館」では、品種改良の歴史などが解説されている

しかし、こうしたデータからうかがえるのは、加工用りんごも栽培を続けることができれば販売計画は立てやすい環境にあるということでもある。安い時には1箱300円、平均的にみても600〜700円程度くらいの加工用りんごの値段が高くなれば、減り続けていた生産量を増やすことも可能になるかもしれない。

省力栽培の普及がカギ

りんご栽培の省力化に向けて、青森県は改植時に「わい化栽培」への変更を推奨している。りんごの木が上に高く育ち、枝が横に大きく広がる従来の栽培法と違って、収穫しやすいように低木をたくさん植えて育てていく。単位面積当たり収量は大きく増える。

長野県で先に普及した栽培方法で、青森県も黒石市にある青森県産業技術センター「りんご研究所」の試験圃場などで研究を進めている。生食用の栽培技術に続けて、今後はモデル農場でのデータに基づいて加工用栽培の省力化指導にも取り組んでいく予定だ。りんご畑はいま、画期的な技術の登場に

よって、その姿を大きく変えつつあるのだ。

木村氏は「りんごの実は小さくてもいいので摘果を省くなど手間のかからない方法を定着させれば、新規就農者の受け入れも進むのではないか」と考えている。

新規就農者がいきなり高級りんご栽培に参入するのは技術的にも難しい。加工用も一定割合出荷することを想定して年収300万円程度の基礎を固めて、経営が安定したあとに高級なりんご栽培の腕を磨くというやり方もあるだろう。その意味では、加工用りんごをジュースなど従来の用途以上に高い値段で買う余地があるブランデー蒸溜所の登場は、地域の基幹産業であるりんご栽培の活性化に大いに貢献できるはずだ。

コメやトウモロコシ、大豆など様々な作物でできるだけ手間をかけず、低コストで一定品質の作物の収量を増やしていくという工夫が広がっている。高級路線で輸入品とすみ分けてきた国産りんごなど果樹の分野でも省力化の動きが広がっていくことだろう。

モホドリ蒸溜研究所の挑戦は要注目である。品質が評価されれば、輸出の道も開けるだろう。