



祐介の目

大田ゆうすけ No.43
(福山市議会議員)

毎月1日号に掲載

件が課せられる。すなわち「農業者が自ら生産したぶどうで作ったワインを、自ら運営する農家民宿・農家レストランで提供する場合に限り」と厳しい。

そこで、私はぶどう畑の地主と正式に契約を結び、

ぶくやまワイン特区

福山でワインと言つと唐突だろうか。ワイン作りは農業であり、良いぶどうが出来れば良いワインが出来ると言われている。沼隈等のぶどうの産地を有する福山市は、国産ワインブームに乗れる可能性があるのではないか。

私は6年前にJA瀬戸主催の「ぶどう塾」に参加し、栽培のノウハウを習った。そして、山野町の休耕田を借りてキャンベルという品種を日本栽培している。今までは趣味の領域だったが、今年から事業として取り組む覚悟だ。

最初は「ワイン特区」の申請である。ワイン醸造免許のハードルは高く、最低6トン醸造できる設備が必要だ。それには数千万円単位の設備投資が必要だが、福山市が国からワイン特区の認定を受ければ、最低6トンの制限は無くなる。しかし、そのワイン製造には以下の要

農業委員会に届け出て農業者としての認定を受けた。次に畑の前の古民家を農家民宿、裏の蔵を醸造場の要件を満たすよう改装している。さらに畑には山梨の志村葡萄研究所から取り寄せた1千本のワイン用ぶどうの苗を植える。ワインができるのはしばらく先だが、山野町でしか飲めないワインは過疎の山野町の活性化に資するだろうし、まさに日本一小さなワイナリーとなるだろう。山野町に続いて福山市の他の地域においても同様の取り組みが起る事を期待している。

最後に全国各地で特区(規制緩和)を活用した地域活性化が行われている。ぜひ先行事例やビジネスモデルを研究して、福山市において取り組めば良い特区があれば、国に申請されてはいかがだろうか。多くの方が勘違いをされているが、申請主体は自治体だけではなく、個人でも法人でも可能だ。及ばずながら私も今回の経験を活かしてお手伝いができるだろう。