

VII 塩尻に根付いた葡萄とワイン

山々に囲まれたこの地は、内陸性気候で気温の寒暖差が大きく、日照時間が長いことから古くからブドウ栽培やワイン醸造が盛んに行われてきました。

◆ブドウ栽培・ワイン醸造の始まり

本市で、ブドウ栽培が始まったのは、明治23（1890）年のことです。^{とよしまりきじ}豊島理喜治は桔梗ヶ原の土地を開墾し、桔梗ヶ原の台地や気候にあったコンコードやナイアガラづくりを始めました。明治36（1903）年には仲間とブドウ酒づくりの会社を立ち上げましたが、日清・日露戦争の影響を受け、会社は倒産してしまいました。

理喜治のブドウ栽培開始から21年後の明治44（1911）年、岡谷出身の林五一が、桔梗ヶ原で果樹栽培を始めました。当時の桔梗ヶ原のブドウは生食用のコンコードが主流でしたが、徐々に需要が減っていたこともあり、昭和6（1931）年にはブドウジュースを、昭和8（1933）年にはワインづくりを始めました。昭和62（1987）年からは林農園と称し、現在まで継承されています。

◆産業としての発展

昭和になり地元にはいくつかの醸造所が創業されるとともに、大手醸造会社の寿屋（現サントリー）が昭和11（1936）年に、その2年後には、大黒葡萄酒（現シャトー・メルシャン）の工場が誘致され、桔梗ヶ原のブドウは、ワインとなって全国に広まりました。昭和39（1964）年になると、東京オリンピックを契機に、本格ワイン醸造へ移り変わり、塩尻での栽培品種もそれまで主流であったコンコードから、寒冷地では栽培が難しいとされていたメルローなどの欧州系品種へと変わってきました。現在では、塩尻ワインといえばメルローといわれるまでになりました。また、塩尻には全国でも珍しいワイン醸造を行っている塩尻志学館高等学校があり、醸造70年以上の歴史の中、地域に根差したワインづくりを行っています。

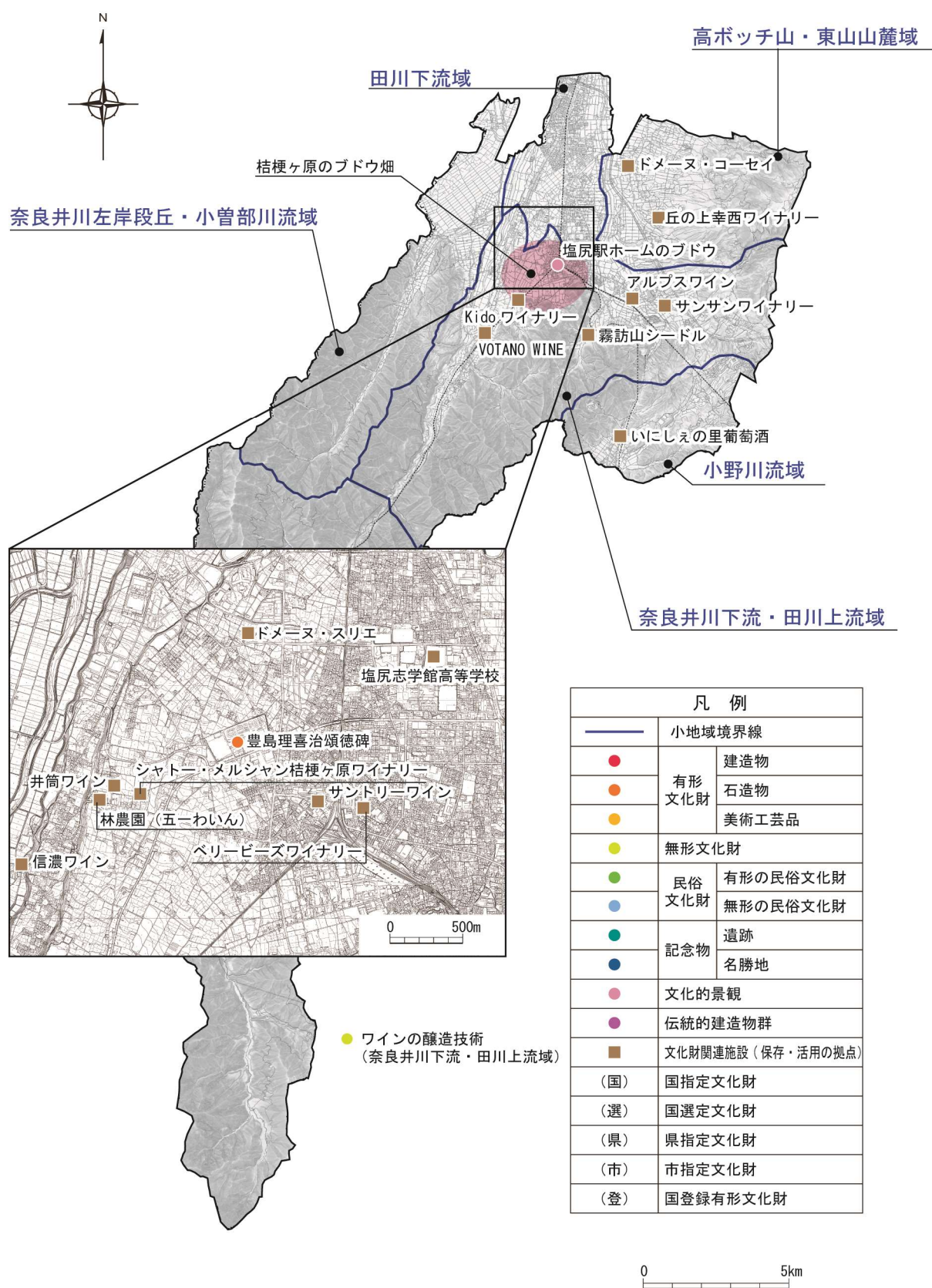
◆ワインのまち塩尻

JR塩尻駅の3・4番ホームには全国でも唯一ブドウ棚があり、このホームのブドウを収穫・醸造したワインは「塩尻駅メルロ」として販売されています。

また、本市は平成26（2014）年にワイン特区^{※1}に認定され、塩尻ワイン大学^{※2}も開校されたことで新しいワイナリーが次々に誕生し、現在（2022年）市内には15社のワイナリーがあるほか、全国的にも珍しい、酒類の醸造免許を持ち、授業でブドウ栽培からワイン醸造までを行っている塩尻志学館高校があります。毎年行われているイベント「塩尻ワイナリーフェスタ」には全国から多くのワインファンが訪れ塩尻ワインを楽しんでいます。

※1 最低製造数量基準としては6klが要件となっているが、その基準を果実酒については2klに引き下げ、小規模事業者の製造免許取得を可能にした構造改革特別区域法

※2 日本ワインをけん引する人材育成と本市の農業とワイン産業の活性化を目指し、平成26（2014）年春開校



構成要素の分布

構成要素一覧

小区域	種別		構成要素
奈良井川下流・田川上流域 (宗賀・大門・塩尻東周辺)	有形	石造物	豊島理喜治頌徳碑
	無形文化財		ワインの醸造技術
	文化的景観		桔梗ヶ原のブドウ畑、塩尻駅ホームのブドウ
文化財関連施設（保存・活用の拠点）			林農園（五ーワイン）、井筒ワイン、シャトーメルシャン桔梗ヶ原ワイナリー、Kido ワイナリー、VOTANO WINE、ベリービーズワイナリー、アルプスワイン、サンサンワイナリー、霧訪山シードル、サントリーワイン、ドメーヌ・スリエ、信濃ワイン、丘の上幸西ワイナリー、ドメーヌ・コーセイ、いにしへの里葡萄酒、塩尻志学館高等学校

※凡例 国：国指定文化財 選：国選定文化財 県：県指定文化財 市：市指定文化財 登：国登録有形文化財

主な構成要素



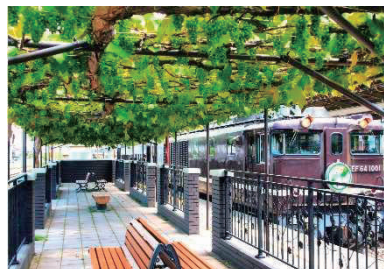
豊島理喜治頌徳碑



桔梗ヶ原のブドウ畑



桔梗ヶ原ブドウ栽培



塩尻駅ホームのブドウ



ワインセラー



林農園（五ーワイン）



塩尻ワイン

「塩尻に根付いた葡萄とワイン」における課題・方針・措置

(1) 課題

塩尻を代表する産業であるワイン製造・ワイン用のブドウ栽培の担い手は、少子高齢化、人口減少の社会情勢を背景に将来減少していく恐れがありますが、ワイン産業の担い手を育成するための知識及び技術習得のためのサポートが十分とはいえません。今後は、ワイン製造やブドウの栽培に関心をもってもらえるよう、多様な広報媒体を用いた情報発信、事業やイベントなどを活用した周知をより充実させて行う必要があります。また、ワイン製造・ワイン用ブドウ栽培の技術を継承していく機会を創出するとともに、ワイン産業の担い手を育成するための支援制度を構築する必要があります。

(2) 方針

- ・ワイン文化の情報発信を行います。
- ・ブドウ栽培からワインの醸造までを学ぶ機会の創出及び継続の仕組みを構築します。
- ・担い手育成のための支援制度を構築します。

(3) 措置 (※No.の1列目は通し番号、2列目は関連する第4章4節の措置番号、枝番は掲載回数を示す。)

No.	措置の名称 内容	実施主体			実施期間			財源
		地	所	市	前期	中期	後期	
① 24-5	多様な媒体を用いた情報発信 市HPや観光協会情報サイト、SNS等による情報発信や長野県のアンテナショップである銀座NAGANOでの販売や各種イベント等でワインを出店し、魅力を発信する。	◎	◎	◎	→	→	→	市
② 26-1	ふるさと納税を通じた文化財のPR ワインやブドウなどの商品や、ブドウの木オーナーの体験をふるさと納税の返礼品として提供し、全国へ発信する。			◎	→	→	→	市
③ 28-2	木曽くらしの工芸館の運営 市内ワイナリーで製造されたワインの販売を行う。	◎		◎	→	→	→	その他
④ 29-2	地場産品に触れるイベントの実施 塩尻ワインの魅力を市内外に発信するため、ワイナリーフェスタなどイベントを行う。	◎		◎	→	→	→	市
⑤ 30 再掲	ワイン交流の実施 国内外のワイン産地との交流を通じて、塩尻ワインのPRを図る。	◎		○	→	→	→	市
⑥ 35-3	文化財を活用した生涯学習の推進 ワインに関する歴史や文化を学習するために、ロマン大学や公民館等で講座を行う。			◎	→	→	→	市
⑦ 41-1	ワイン醸造に携わる担い手の育成 担い手育成のため、ワイン大学の開催や塩尻志学館高等学校の研修、ワイン産業従事者の海外研修への支援を行う。	◎		◎	→	→	→	市
⑧ 50 再掲	ワインに関する取組みに対しての補助金の交付 ブドウ栽培やワイナリーの新設に伴う各種補助金の交付を行う。	◎		◎	→	→	→	市