

ニュースリリース

2021年9月2日

株式会社ジャパントाइムズキューブ

## 『ワインでつくる地域の風土 ～地域で循環する経済と生態系～』

### 第 19 回 Japan Times Satoyama カフェ

第19回  
Japan Times  
Satoyama  
カフェ

2021.09.10 12:30 - 14:00  
Youtube Live

ワインでつくる地域の風土  
～地域で循環する  
経済と生態系～

北村 良久  
サンマモルワイナリー  
代表取締役

池上 知恵子  
ココファームワイナリー  
専務取締役

太田 祐也  
瀬戸内醸造所  
代表取締役

Japan Times Satoyama 推進コンソーシアム（代表：末松弥奈子 株式会社ジャパントाइムズ 代表取締役会長兼社長）は、2021年9月10日、『ワインでつくる地域の風土 ～地域で循環する経済と生態系～』をテーマに、「第19回 Japan Times Satoyama カフェ」をオンラインにて開催いたします。

ワインの原料であるブドウは、土地の個性を反映しやすい果樹と言われています。気候や土壌、あるいは地形といったその土地それぞれの特性が、果実の味わいに直結するので、それを原料とするワインはまさにその土地が産み出すオンリーワンの産品です。ワインづくりのプロセスそのものが、地域独自の風土を形成していくと言っても過言ではありません。青森県下北半島、栃木県足利市、広島県三原市で、それぞれ日本の特徴あるワイン造りに取り組むみなさんが見据える、視座の共通点や相違点を明らかにしながら、地域で循環する経済と生態系のあり方を考えていきたいと思えます。

## 《概要》

日時：2021 年 9 月 10 日 12:30-14:00

テーマ：ワインでつくる地域の風土 ～地域で循環する経済と生態系～

参加費用：無料

参加方法：YouTube Live

主催：Japan Times Satoyama 推進コンソーシアム

申込み：<https://peatix.com/event/2786366/>

Satoyama カフェの内容は後日アーカイブとして公開される他、Japan Times の本紙ならびに Sustainable Japan by The Japan Times のウェブサイトにて紹介予定です。

\* Sustainable Japan by The Japan Times：<https://sustainable.japantimes.com/>

## ＜サンマモルワイナリー代表取締役 北村良久 経歴＞

1996 年 株式会社大阪日日新聞社 取締役就任

2002 年 有限会社サンマモルワイナリー代表取締役就任

2011 年 有限会社エムケイヴィンヤード代表取締役就任

1998 年青森県むつ市でワイン用ぶどうの栽培を始める。

- ・シニアワインアドバイザー【(一社)日本ソムリエ協会認定】
- ・ドイツワイン上級ケナー【日本ドイツワイン協会連合会認定】

青森県下北半島。太平洋、津軽海峡、陸奥湾に囲まれた自然豊かな農場でサンマモルワイナリーは作られています。下北連山の裾に広がる 10 ヘクタールのブドウ畑はワイン大国フランスの三大銘醸地の一つである、ブルゴーニュ地方と類似した気候を持つ地でもあります。ワインの原料となるブドウに適した気候の帯、【ワインベルト：北緯 30 度-50 度】の条件に当てはまる、北緯 41 度に位置した農場で、健康な土づくりにこだわり、減農薬でブドウ栽培をしています。

<http://www.sunmamoru.com/>



## ＜ココ・ファーム・ワイナリー 専務取締役 池上知恵子 経歴＞

1980年2月 有限会社樺崎産業 設立（後1986年3月にココ・ファーム・ワイナリーに社名変更）

1984年3月 東京農業大学醸造学科卒業

1989年8月 有限会社ココ・ファーム・ワイナリー 専務取締役に就任

2008年12月 東京農業大学経営者大賞受賞

2009年4月 社会福祉法人ころもる会 理事長就任

現職: 有限会社ココ・ファーム・ワイナリー 専務取締役

- ・ 葡萄酒技術研究会認定エノログ(ワイン醸造技術管理士)
- ・ 社会福祉法人ころもる会 理事長



1950年代、少年たちによって開かれた山のブドウ畑は、開墾以来、除草剤が撒かれたことはありません。1980年に誕生したこの山の麓のココ・ファーム・ワイナリーは、1984年からワインづくりをスタート。2007年より100%日本のブドウからワインをつくり、現在、ココ・ファーム・ワイナリーの自家製ワインはすべて「日本ワイン」です。自家畑では化学肥料や除草剤は一切使わず、醸造場での醗酵も天然の野生酵母や野生乳酸菌が中心。“こんなワインになりたい”というブドウの声に耳を澄ませ、その持ち味を生かすことを大切にしています。

<https://cocowine.com/>

## ＜瀬戸内醸造所 代表取締役 太田裕也 経歴＞

広島県三原市出身。大学進学を機に上京し、自らが代表を務める株式会社フォーシーで、地方創生の仕事に携わる。

ふるさと・三原市で食に関する事業に関わったことがきっかけとなり、瀬戸内醸造所を立ち上げることを決意。

2019年 瀬戸内醸造所設立

2021年4月 醸造棟隣に「瀬戸内醸造所レストラン mio」開業。

2021年7月 果実酒製造免許取得、8月自社醸造へ

瀬戸内醸造所では、ブドウを自社で育てるだけではなく、私たちの想いに共感してくれる瀬戸内の生産者のみなさんと生産していきます。

信頼できる生産者のみなさんへの委託栽培や、自治体との連携による休耕地活用など、瀬戸内の農業関係者と連携することで、ワインの質を高めるだけでなく、さまざまな土地の味わいの表現が可能になります。

また、ブドウに留まらず、域内の農業・漁業などの一次産業、そこに携わる生産者や料理人の方々とのつながりを深めていくことで、地域が育んできた食の伝統や歴史、地域の食産業を含めた、瀬戸内地域の食文化の継承を目指しています。

<https://setouchijozojo.jp/>



## <吉田 雄人氏(モデレーター) 経歴>

Japan Times Satoyama 推進コンソーシアム事務局長

前 横須賀市長

Glocal Government Relationz(株)代表取締役

1975 年生まれ。2009 年、横須賀市長選挙で初当選し、2013 年に再選。2017 年、GR コンサルティング、GR 人材育成、GR プラットフォームの立ち上げ等に取り組む。早稲田大学環境総合研究センター招聘研究員。

## ■ Japan Times Satoyama カフェとは

全国各地の里山・里海で活躍している里山資本主義（※）の実践者の方々に講演していただき、地域と都心部、そして他地域とのつながりを創出することを目的としています。実践者にとっては、活動を国内外に発信することで「関係人口」へのアプローチの機会となります。また、里山推進の取り組みに関心の高い都心層にとっては、地方への理解を深めるまたとない機会になります。

## ■ Japan Times Satoyama 推進コンソーシアムについて

### 【活動指針】

1. 里山資本主義（※）の実践者を支え、つなぎ、増やしていき、その活動を持続可能なものにしていくこと。
2. 里山資本主義が、マネー資本主義のオルタナティブな選択肢として機能するようにすること。
3. 里山資本主義への支援や関与が、企業や自治体等の国内外での価値を高める環境をつくること。

Japan Times Satoyama 推進コンソーシアム：<https://satoyama-satoumi.net>

※里山資本主義とは、日本古来・自然由来のものに新たに交換可能な付加価値を与えて、地域内で循環させる仕組みです。海・山・川などの自然、地域における人間関係など、お金では買えない資産を大切に、テクノロジーの活用や U ターン・I ターン人材による新規事業の立ち上げ、女性の活躍など、それぞれの地域で独自の取り組みが広がっています。

## ■ The Japan Times (ジャパントाइムズ) について

The Japan Times は、1897 年(明治 30 年)に創刊された、日本で最も歴史のある英字新聞です。1996 年にホームページを開設。現在はソーシャルメディアも活用し、日本のいま、そして未来を、世界に向けて発信しています。読者は、国内在住の外国人に加えて、世界各国の政府高官やシンクタンクはもちろん、各国のメディアにも日本に関する信頼できる情報ソースとして活用されています。過去のアーカイブは、海外の大学や公立の図書館などで、日本やアジアの歴史研究に活用されています。

The Japan Times Online：<https://www.japantimes.co.jp/>

株式会社ジャパントाइムズキューブ

<問い合わせ>

Sustainable Japan by The Japan Times

担当：熊野

E-mail: [pr@japantimes.co.jp](mailto:pr@japantimes.co.jp)