

塩尻市のワイン産業振興

長野県塩尻市

目次

- I 塩尻市のご紹介
- II ワイン・ブドウ振興事業
- III 長野県のワイン
- IV 塩尻市のワイン
- V 塩尻市のワイナリーのご紹介

I 塩尻市のご紹介

塩尻市の概要

- 面積 289.98km²
- 人口 66,385人
(R2国勢調査速報値)
- 製造品出荷額
7,374億(県下1位)



基幹産業

情報関連機器、精密機器、部品加工等製造業集積
製造品出荷額等（H30年）

約7,374億円（長野県第1位）

市内5箇所産業・工業団地はほぼ立地済み

ワイン

「桔梗ヶ原」は世界的なブランド
地理的優位性 昼夜の寒暖差・長い日照時間
ワイン生産量（H30）
出荷量4,165Kℓ・出荷額402,798万円
（いずれも長野県内第1位・約8割）
ワイナリー 16醸造所
（塩尻志学館高校でも醸造が行われている）



ぶどう

ワイン用ぶどう市内取扱量 2,959t(R2年)
ワイン用ぶどうの収穫量は県内トップクラス
朝晩の寒暖差が大きく、日照時間が長い
コンコード、ナイアガラ、巨峰、シャインマスカット、メルロー、シャルドネ、マスカット・ベリーA、竜眼など



山賊焼

“サンゾクヤキ”

塩尻市発祥の長野県中信地方の郷土料理

大きな鶏肉を特製にんにく醤油ダレに漬けこんで揚げる。
ニンニクとキャベツが特徴。



レタス

収穫量 約21,680t(R01年) 全国トップクラス

朝晩の寒暖差(地理的優位性)

高速道路網を活用し、

中京・阪神方面へ出荷



木曾漆器

木曾平沢地区 約400年の歴史
伝統的工芸品(経済産業省指定)

年産額 約26億円

事業所数(漆器組合) 110事業所



奈良井宿

国の重要伝統的建造物群保存地区

約1kmにわたり江戸時代中期の面影を今に残す

「奈良井千軒」として、木曾11宿の中でもっとも賑わった

観光客 約11万人(R2年 コロナウイルスの影響による)

約59万人(R元年)

約62万人(H30年)



奈良井宿アイスクヤンドル祭り

Ⅱ ワイン・ブドウ振興事業

塩尻ワイン

(長野県原産地呼称管理制度、日本ワインコンクール)

塩尻市は、「桔梗ヶ原ワインバレー」と言われ、17場のワイナリーが点在する。日本で初めて世界に賞賛されるワインを生み出したのは、塩尻・桔梗ヶ原地区のぶどうだった。130年を超えるぶどう栽培の歴史を礎に、日本ワインの品質向上を牽引している。



令和3年1月までの、長野県原産地呼称管理制度(ワイン部門)における塩尻産ワインの認定数は、全認定数1,355品中、881品で、全体の約65.0%。本制度での認定は、産地全体の品質向上にも大きく寄与している。

令和3年からは、この制度を踏襲した「GI長野」の認定制度が始まり、同年11月時点での認定ワイン中の64.0%を占める。



令和元年の日本ワインコンクールにおいて、塩尻産ワインは欧州系品種の赤、白と、国内改良等品種の赤の3部門で金賞を受賞(このうち欧州系品種の白と国内改良等品種の赤は部門最高賞)。さらに全入賞ワイン351点のうち41点が塩尻産ワインだった。

塩尻ワイナリーフェスタ

塩尻ワイナリーフェスタは、木曾漆器の技を生かしたオリジナル漆ワイングラスを片手に、ウォーキングやシャトルバスで市内のワイナリーをめぐり、ワインを楽しむイベント。平成17(2005)年から開催。平成26(2014)年から5月開催。令和2(2020)、3(2021)年は中止。



開催情報 5月中旬
参加人数 各日2,700人
チケット 3,600円



信州塩尻桔梗ヶ原ワインバー

平成31年2月8日から11日までの4日間、JR名古屋駅前の高層ビル「ミッドランドスクエア」に開設。名古屋駅地下街の一角をなす好立地と高級商業施設のクリスマス商戦とも相まって、3000人を越える皆様が来場した。日本ワインコンクールで金賞から銅賞を受賞したワインを中心に、20種類のクオリティの高いワインを提供し、本市ワインの質の高さもPRした。



首都圏ワインPR

年に3、4回程度、長野県のアンテナショップ「銀座NAGANO」、または新宿の飲食店と共催で、「ワインセミナー」や「ワインの試飲販売」を行う。セミナーでは、市長からのトップセールスで、塩尻市について紹介。毎回テーマを変え、塩尻のワインを中心に、日本酒、野菜、漆器など様々な特産品を取り扱い、実際にお客様に触れていただきながら、理解や関心を深める機会を創出している。参加者は毎回、リピーターを含む約24～30人。



無料ワインバスの試み

元気づくり支援金を活用し、H29年度より、9月の土日・祝日に「桔梗ヶ原ワインバレーシャトルバス」、11月に4回（H29は2回）、「桔梗ヶ原&日本アルプスワインバレー広域周遊バス」を、乗車料金無料で試験的に実施。塩尻市観光ワインガイドによる案内も行う。

H30年度より、シャトルバスの一部経路を信州まつもと空港まで拡大した。R3年度からは（一社）塩尻市観光協会が商品化をし、有料プランとして実施を予定。



塩尻志学館高校海外ワイン研修支援

農業者育成研修事業において、平成14年度から塩尻志学館高校生による海外ワイン研修費の補助を行っている。令和元年度までに85名の生徒が海外研修を行った。研修先は平成14～22年度がフランス、平成23年度からはアメリカのカリフォルニア州となっている。令和元年度は6名の学生を派遣(8/27～9/3)し、うち1名がワイナリーへの内定が決まった。(ワイナリーへの就職は、累計で85名中20名。)※令和2,3年のいずれも新型コロナウイルスの影響にて中止。



塩尻ワイン大学

塩尻市のワイン産地維持と地域ブランド力の強化、ワイン産業全体の活性化のため、醸造用ぶどうの栽培やワイナリーの設立を目指す者を全国から募り、栽培技術、醸造技術、経営手法などを習得する機会を提供し、人材の確保と育成を図る。



遠藤学長によるワイン概論



炎天下のもと除葉作業実習



テイスティング講座

第1期受講生25名（市内8 県内7 県外10）のうち ※平成30年3月卒業

※現在、第2期生が受講中（H30年度～ ）令和3年度（最終年度）

・新たに市内に農地を貸借 18名（うち3名が塩尻市へ移住）

うち、ワイナリー設立者5名（H29・H30・R1・R2）

毎月20日は「塩尻ワインの日」

- ①塩尻ワインの消費拡大
- ②地産地消の推進
(ブドウ生産～ワイナリー～小売店～飲食店・消費者)
- ③地域のワイン文化定着(市民の愛着醸成)
- ④「塩尻ワイン」のブランド発信

平成6年に日本ソムリエ協会が制定した毎月20日の「ワインの日」と連携し、平成25.4.20に制定

仏語でワインはvin(ヴァン)、20はvingt(ヴァン)

しおじり版BYO制度

BYOとは、Bring Your Ownの略称で、自分のワインをレストランや飲食店などに持ち込む制度。

塩尻市は県内のワイン生産量の約80%近くを占めるなど、県内屈指のワイン産地として知られており、平成25年4月には「塩尻ワインの日」を制定し、塩尻産ワインの消費拡大と文化定着を目指した取組みを行っている。そのひとつとして、毎月20日の「塩尻ワインの日」に市内飲食店で「塩尻産ワイン」に限り、無料で持ち込みができる「塩尻版BYO」を実施し、現在24店舗が参加している。



レストラン・飲食店は・・・
メリット

BYOのお店だから、あの店に行こう、というお客様がいて、客数の増加に繋がる。



Miss Wine®

特別協賛



shiojiri

いきいき満彩 信州しおじり

ミス・ワイン

日本ワインの魅力を伝えるアンバサダー



2021 準 Miss Wine
金山 綾花 (かなやま あやか)

2021 Miss Wine
下田 悠 (しもだ はるか)

2021 準 Miss Wine
横岡 嵐 (よこおか らん)

SHIOJIRI GRAND WINE PARTY TOKYO 2019

目的

- 1 日本ワインの一大産地として塩尻のイメージ形成、ブランド力強化を図る。
- 2 豊富な塩尻産ワインを味わい、魅力を体感することで、参加者自身が情報を発信する機会を創出する。
- 3 近年注目を集めている長野県産ワインのブランド力とPR強化を図る。

開催時期 2019年11月9日(土)

開催場所 ホテル雅叙園東京

同時開催 2019ミス・ワイン日本大会

来場者数 計1500人
(一部750人、二部750人)



Ⅲ 長野県のワイン

都道府県別ワイナリー数

| | | | | | | | |
|-----|----|------|----|------|---|------|-----|
| 北海道 | 37 | 東京都 | 4 | 滋賀県 | 2 | 香川県 | 1 |
| 青森県 | 6 | 神奈川県 | 4 | 京都府 | 2 | 愛媛県 | 1 |
| 岩手県 | 11 | 新潟県 | 10 | 大阪府 | 8 | 高知県 | 1 |
| 宮城県 | 4 | 富山県 | 2 | 兵庫県 | 4 | 福岡県 | 2 |
| 秋田県 | 4 | 石川県 | 2 | 奈良県 | 0 | 佐賀県 | 0 |
| 山形県 | 15 | 福井県 | 1 | 和歌山県 | 1 | 長崎県 | 1 |
| 福島県 | 6 | 山梨県 | 85 | 鳥取県 | 3 | 熊本県 | 3 |
| 茨城県 | 6 | 長野県 | 38 | 島根県 | 4 | 大分県 | 6 |
| 栃木県 | 6 | 岐阜県 | 2 | 岡山県 | 8 | 宮崎県 | 6 |
| 群馬県 | 4 | 静岡県 | 5 | 広島県 | 8 | 鹿児島県 | 1 |
| 埼玉県 | 3 | 愛知県 | 4 | 山口県 | 2 | 沖縄県 | 1 |
| 千葉県 | 5 | 三重県 | 1 | 徳島県 | 1 | 合計 | 331 |

ぶどう収穫量上位5県(令和2年産) 収穫量(t・%)

1 山 梨 (35,000t ・ 21%)

2 長 野 (32,300t ・ 20%)

3 山 形 (15,500t ・ 9%)

4 岡 山 (13,900t ・ 9%)

5 北海道 (6,940t ・ 4%)

ワイン用ぶどう収穫量上位5県(平成30年産)収穫量(t)

1 長野 (6,699t)

2 山梨 (5,103t)

3 山形 (1,400t)

4 北海道 (1,267t)

5 岩手 (698t)

IV 塩尻市のワイン

果実酒の出荷量・出荷額【推計】

| | H30 | | H29 | | H28 | | H27 | | H26 | |
|-------------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|-----------|---------|-----------|
| | 出荷量(kl) | 出荷額(万円) | 出荷量(kl) | 出荷額(万円) | 出荷量(kl) | 出荷額(万円) | 出荷量(kl) | 出荷額(万円) | 出荷量(kl) | 出荷額(万円) |
| 塩尻市合計 | 4,165 | 4,028 | 4,148 | 3,703 | 3,796 | 4,033 | 3,707 | 357,828 | 3,796 | 639,644 |
| 長野県 | 5,194 | 4,903 | 5,328 | 4,676 | 5,025 | 4,986 | 5,196 | 459,900 | 4,943 | 457,700 |
| 国 | 109,041 | 64,520 | 108,832 | 64,853 | 98,344 | 62,232 | 160,844 | 8,004,000 | 130,643 | 6,595,000 |
| | | | | | | | | | | |
| 塩尻市の割合(長野県) | 80.2% | 82.2% | 77.9% | 79.2% | 75.5% | 80.9% | 71.3% | 77.8% | 76.8% | 80.8% |
| 塩尻市の割合(国) | 3.8% | 6.2% | 3.8% | 5.7% | 3.9% | 6.5% | 2.3% | 4.5% | 2.9% | 5.6% |

塩尻市のNAC認定ワイン状況

| 長野県原産地呼称管理制度の塩尻ワインの状況 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----------------------|---------|-----|-----|------|-----|-----|----|------|-----|-------|----|-------|----|-----|-----|------|----|-------|----|-----|-----|-------|-----|------|----|
| 認定日 | 種類 | 五一 | | 井筒 | | 信濃 | | アルプス | | 塩尻市農協 | | サントリー | | 志学館 | | サンサン | | D-スリエ | | その他 | | 塩尻市全体 | | 合計 | |
| | | 本数 | 割合 | 本数 | 割合 | 本数 | 割合 | 本数 | 割合 | 本数 | 割合 | 本数 | 割合 | 本数 | 割合 | 本数 | 割合 | 本数 | 割合 | 本数 | 割合 | 本数 | 割合 | | |
| 32 | 31.2.21 | 赤 | 4 | 19% | 5 | 24% | | 0% | 5 | 24% | | 0% | | 0% | | 0% | | 0% | | 0% | 7 | 33% | 14 | 67% | 21 |
| | | 白 | 4 | 24% | 4 | 24% | | 0% | 4 | 24% | | 0% | | 0% | | 0% | 1 | 6% | | 0% | 4 | 24% | 13 | 76% | 17 |
| | | ロゼ | | 0% | | 0% | | 0% | | 0% | | 0% | | 0% | | 0% | | 0% | | 0% | | 0% | | 0% | |
| | | 計 | 8 | 21% | 9 | 24% | 0 | 0% | 9 | 24% | 0 | 0% | 0 | 0% | 0 | 0% | 1 | 3% | 0 | 0% | 11 | 29% | 27 | 71% | 38 |
| 33 | 1.6.3 | 赤 | 4 | 22% | 5 | 28% | 3 | 17% | 4 | 22% | | 0% | | 0% | | 0% | | 0% | | 0% | 2 | 11% | 16 | 89% | 18 |
| | | 白 | 3 | 20% | 2 | 13% | 1 | 7% | 4 | 27% | | 0% | | 0% | | 0% | 2 | 13% | | 0% | 3 | 20% | 12 | 80% | 15 |
| | | ロゼ | 1 | 100% | | 0% | | 0% | | 0% | | 0% | | 0% | | 0% | | 0% | | 0% | | 0% | 1 | 100% | 1 |
| | | 計 | 8 | 24% | 7 | 21% | 4 | 12% | 8 | 24% | 0 | 0% | 0 | 0% | 0 | 0% | 2 | 6% | 0 | 0% | 5 | 15% | 29 | 85% | 34 |
| 34 | 2.1.24 | 赤 | 5 | 22% | 2 | 9% | 4 | 17% | 3 | 13% | | 0% | | 0% | | 0% | 4 | 17% | 1 | 4% | 4 | 17% | 19 | 83% | 23 |
| | | 白 | 4 | 19% | 3 | 14% | 3 | 14% | 5 | 24% | | 0% | | 0% | | 0% | 1 | 5% | 1 | 5% | 4 | 19% | 17 | 81% | 21 |
| | | ロゼ | | 0% | | 0% | | 0% | | 0% | | 0% | | 0% | | 0% | | 0% | | 0% | | 0% | | 0% | |
| | | 計 | 9 | 20% | 5 | 11% | 7 | 16% | 8 | 18% | 0 | 0% | 0 | 0% | 0 | 0% | 5 | 11% | 2 | 5% | 8 | 18% | 36 | 82% | 44 |
| 35 | 2.7.8 | 赤 | 3 | 18% | 6 | 35% | | 0% | 4 | 24% | | 0% | | 0% | | 0% | 2 | 12% | | 0% | 2 | 12% | 15 | 88% | 17 |
| | | 白 | 3 | 27% | 4 | 36% | | 0% | 1 | 9% | | 0% | | 0% | | 0% | | 0% | | 0% | 3 | 27% | 8 | 73% | 11 |
| | | ロゼ | 1 | 50% | | 0% | | 0% | | 0% | | 0% | | 0% | | 0% | 1 | 50% | | 0% | | 0% | 2 | 100% | 2 |
| | | 計 | 7 | 23% | 10 | 33% | 0 | 0% | 5 | 17% | 0 | 0% | 0 | 0% | 0 | 0% | 3 | 10% | 0 | 0% | 5 | 17% | 25 | 83% | 30 |
| 36 | 3.1.26 | 赤 | 5 | 22% | 3 | 13% | 3 | 13% | 4 | 17% | | 0% | | 0% | | 0% | 2 | 9% | | 0% | 6 | 26% | 17 | 74% | 23 |
| | | 白 | 3 | 19% | 3 | 19% | 1 | 6% | 5 | 31% | | 0% | | 0% | | 0% | 1 | 6% | | 0% | 3 | 19% | 13 | 81% | 16 |
| | | ロゼ | | 0% | | 0% | | 0% | | 0% | | 0% | | 0% | | 0% | | 0% | | 0% | 1 | 100% | | 0% | 1 |
| | | 計 | 8 | 20% | 6 | 15% | 4 | 10% | 9 | 23% | 0 | 0% | 0 | 0% | 0 | 0% | 3 | 8% | 0 | 0% | 10 | 25% | 30 | 75% | 40 |
| 37 | 3.7.6 | 赤 | 4 | 20% | 4 | 20% | 2 | 10% | 4 | 20% | | 0% | | 0% | | 0% | | 0% | | 0% | 6 | 30% | 14 | 70% | 20 |
| | | 白 | 4 | 22% | 5 | 28% | 1 | 6% | 3 | 17% | | 0% | | 0% | | 0% | | 0% | | 0% | 5 | 28% | 13 | 72% | 18 |
| | | ロゼ | 1 | 33% | | 0% | | 0% | | 0% | | 0% | | 0% | | 0% | 1 | 33% | | 0% | 1 | 33% | 2 | 67% | 3 |
| | | 計 | 9 | 22% | 9 | 22% | 3 | 7% | 7 | 17% | 0 | 0% | 0 | 0% | 0 | 0% | 1 | 2% | 0 | 0% | 12 | 29% | 29 | 71% | 41 |
| 合計 | 赤 | 109 | 15% | 149 | 21% | 64 | 9% | 122 | 17% | 7 | 1% | 14 | 2% | 20 | 3% | 16 | 2% | 1 | 0% | 207 | 29% | 502 | 71% | 709 | |
| | 白 | 125 | 20% | 100 | 16% | 50 | 8% | 91 | 15% | 10 | 2% | 11 | 2% | 14 | 2% | 9 | 1% | 1 | 0% | 214 | 34% | 411 | 66% | 625 | |
| | ロゼ | 12 | 19% | 5 | 8% | 5 | 8% | 3 | 5% | 4 | 6% | | 0% | 7 | 11% | 3 | 5% | | 0% | 23 | 37% | 39 | 63% | 62 | |
| | 計 | 246 | 18% | 254 | 18% | 119 | 9% | 216 | 15% | 21 | 2% | 25 | 2% | 41 | 3% | 28 | 2% | 2 | 0% | 444 | 32% | 952 | 68% | 1396 | |



認定制度開始当初から現在までの認定数は、
長野県全体の67.5%

日本ワインコンクール受賞数

第11回 2013～ 入賞ワイン数

| 回数 | 年 | 全入賞数 | 塩尻関連 | 金賞 |
|------|------|------|------|----|
| 第11回 | 2013 | 363 | 22 | 1 |
| 第12回 | 2014 | 396 | 37 | 4 |
| 第13回 | 2015 | 398 | 29 | 4 |
| 第14回 | 2016 | 283 | 22 | 1 |
| 第15回 | 2017 | 315 | 32 | 5 |
| 第16回 | 2018 | 328 | 25 | 1 |
| 第17回 | 2019 | 351 | 41 | 6 |

※2020.2021年
新型コロナウイルスの
影響を受け開催中止

欧州系品種・赤

ミュゼドゥヴァン ダイナスティ塩尻メルロー&カベルネフラン2017

エステートゴイチ メルロ 柿沢 2016

シャトー・メルシャン 桔梗ヶ原メルロー シグナチャー

シャトー・メルシャン 桔梗ヶ原メルロー

欧州系品種・白

ミュゼドゥヴァン エトワール塩尻ソーヴィニヨンブラン(ナイトハーベスト)2018(部門最高賞)

国内改良等品種・赤

NAC マスカット・ベリーA[遅摘み]2018(部門最高賞)

塩尻ワインの歴史

主なできごと

| | |
|--------------|--|
| 明治23年(1890年) | 豊島理喜治が苗木3,000本を試植 |
| 明治30年(1897年) | 県内で始めてワイン醸造を開始 林農園(五一わいん)創業 |
| 明治44年(1911年) | その後、各ワイナリーの創業、誘致 (ワインパンフP16を参照) |
| 昭和27年(1952年) | メルローの栽培開始 |
| 平成元年(1989年) | リュブリアーナ国際ワインコンクール 大金賞受賞 |
| 平成17年(2005年) | 第1回塩尻ワイナリーフェスタ開催 |
| 平成20年(2008年) | 塩尻市ブランド推進室設置 |
| 平成24年(2012年) | 東京アンテナショップ開業 |
| 平成25年(2013年) | 塩尻ワインの日を毎月20日に設定 BYO制度(Bring your own)開始 |
| 平成26年(2014年) | 塩尻ワイン大学開講 ワイン特区認定 |
| 平成27年(2015年) | 片丘山麓線沿線に新産地形成に着手 レストラン併設型ワイナリー(サンサンワイナリー)開業 |
| 平成28年(2016年) | ワイナリー等設置事業補助金創設 |
| 平成29年(2017年) | ワイン大学卒業生による「いにしへの里葡萄酒」開業 |
| 平成30年(2018年) | シャトー・メルシャン桔梗ヶ原ワイナリーオープン(9月) |



一升瓶ワイン



BYOプレート



塩尻ワイナリーフェスタ



塩尻ワイン大学 29

塩尻で生産される主なワイン用ブドウ(収穫期)

メルロ(9月下旬～10月上旬)

早熟のため冷涼地の土壤でもよく順応し、完熟しやすく、世界各地で幅広く栽培される。

生育期間中に適度な水分を必要とするため、保水性のある粘土質土壤を好む。

完熟すると果皮は黒紫色になる。果皮がカベルネ種より薄く弱いので、可房を雨から保護する必要がある。

晩腐病、べと病、灰色かび病に弱い。

熟成するとタンニンが少なく、ソフトな味わいになる。

主な生産地・・・ボルドー右岸(粘土石灰質土壤)、ラングドッグ、イタリア、カリフォルニア
プルーン／カシス／土の香り



