

りんご農家さんと、飯綱町との意見交流会開催

飯綱町のりんごを日本一のシードルに 日本全国から求められ、訪れていただけることを願って

「久世福商店」、「St. Cousair（サンクゼール）」などの専門店を全国に130店舗以上展開している、食品製造小売企業（食品SPA）の株式会社サンクゼール（本社：長野県飯綱町/代表取締役社長：久世良三）は、2018年3月13日（火）、飯綱町のりんご農家13名と飯綱町職員3名をご招待し意見交流会を開催しました。久世良太（株式会社サンクゼール 代表取締役専務）は、サンクゼールのシードルづくりに欠かすことのできないりんご農家さんと飯綱町職員の皆さんへの日頃のお力添えについての感謝と、今後さらにシードル製造を増産させる方向性を述べ、改めて農家さんへりんご生産についてお願いをさせていただきました。



サンクゼールのシードルづくり

2000年、飯綱町（旧三水村）で収穫されたりんごを使った亜硫酸無添加の「リンゴワイン」を商品開発したことをきっかけに地元のりんごを使った醸造がスタートし、2003年には亜硫酸無添加の「シードル」を開発しました。その後は飯綱町と共同で「高坂りんごシードル」（2008年）、「ブルムリーシードル」（2011年）、「メイポールシードル」（2015年）を開発。現在では主に飯綱町産りんご（ふじ、ブルムリー、高坂）を使ったシードルを4種を醸造、販売しています。

近年、長野県内やりんごの生産地におけるシードルづくりは盛んで、シードル自体の知名度も上がり女性を中心に人気のアルコール飲料となりましたが、ひとつのメーカーで数種類のシードルを造っていることは大変稀少。また、飯綱町で作られる「高坂りんご」は飯綱町の天然記念物の和りんごで、特有の渋みは昨年5月にご視察に来られたイギリスのフォトグラファーでシードルライターのBill Bradshaw（ビル・ブラッドショー）氏からも評価をいただきました。

シードルからブランデーへ、サンクゼールの新しい取り組み

2017年4月、飯綱町の補助金により蒸留器を設置し、翌5月にはブランデー製造免許を取得しりんごのブランデーづくりをスタートさせました。初年度に蒸留したものは樽熟成を経て2020年頃にブランデーとして販売を予定していますが、2018年の夏頃には、熟成前の状態で販売することを予定しています。りんごのブランデーづくりには、シードルと同様「高坂りんご」の特有の渋みが世界品質のブランデー作りに欠かせないため、今まで以上に「高坂りんご」の購入が必要不可欠になり、「高坂りんご」の購入量を数年後には約4倍に増やしたいと考えています。また2017年秋にはりんごの搾汁に必要な設備を増設、今まで他社に依頼していたりんごの搾汁作業が自社でできるようになりました。りんごの収穫から搾汁、醸造までの時間が短縮され、よりフレッシュな状態で醸造することができますので、ワインに仕上げた時に今まで以上にりんご品種ごとの特性を引き出すことができます。このように、「高坂りんご」だけではなく、飯綱町のりんご農家さんが大切に栽培された品質の高いりんごをシードルやブランデー、あるいはアップルパイなどの加工品にし、それが話題となり、町おこしになり、全国から求めてわざわざ訪れていただきたいと願っています。今後も飯綱町と一緒に飯綱町の認知度向上と産業発展のために、飯綱町の財産であるりんごを使った商品開発に挑戦します。

ご多用中とは存じますが、ご取材賜りますように宜しくお願い申し上げます。