

平泉でワインがつくられているのをご存じですか？ ～ワイン用ぶどうの栽培講習会を開催～

農事組合法人アグリ平泉事務所において、12月1日にワイン用ぶどうの栽培講習会が行われました。

農事組合法人アグリ平泉は、平泉町の遊水地を中心に転作組合としてスタートし、麦・大豆・飼料用米の農産加工品直売施設の運営、地元産小麦のパンを製造・販売する「きんいろぱん屋」など、6次産業化にも取り組んでいます。4年前には「平泉ワイナリー」を開設、作年から直営ぶどう園の果実を使ったワインの生産・販売に着手しています。

講習会には、ぶどう担当だけでなく組合員全員が参加。法人として栽培に取り組む熱意を感じました。普及センターから、ワイン用ぶどうの種類や特性、仕立て方法の紹介や栽培管理全般を説明した後、皆で今年の振り返りと来年の方向性を話し合いました。また、「どんなワインを作りたいか」、「ターゲットをだれにするか」といったコンセプトを持つことの大切さを伝えました。

参加した組合員は、多くの質問や意見を出し、来年の栽培イメージを固めている様子でした。

次回は、ワイン用ぶどうの剪定講習会を行う予定です。



講習会の様子



平泉ワイナリーのワイン