報道関係者各位
プレスリリース

２０２０年１２月１日

株式会社船越ワイナリー
FAAVO千葉幕張

千葉県内、90年ぶり2軒目のワイナリー設立

千葉県香取郡多古町から、世界に誇れる「＃多古ワイン」造りに挑戦！

クラウドファンディング目標：支援金60万円 ／支援者 100人
2020年12月1日（火）～2021年1月30日（土）

株式会社船越ワイナリー（千葉県香取郡多古町、代表取締役社長：勝又 純一）は、**千葉県に2軒目となるワイン醸造所「船越ワイナリー」を設立しました。ワイン醸造所の設立は、齊藤ぶどう園に次いで 90年ぶりのことです。**

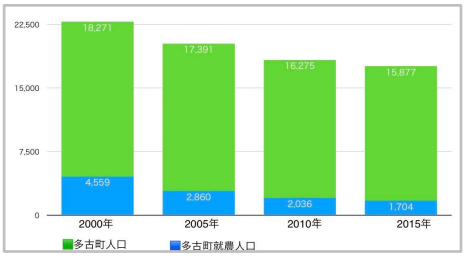
一方ここ多古町では、現在高齢化や後継者不足などの危機に悩まされており、私たちはワインの力で多古町と農業を活性化させるべく、この度世界に誇れる日本一のワイン造りに挑戦することにしました。
また、多古町の地域特性を最大限に生かしながら「多古ワイン」醸造を目指し、世界に誇れる特産物となるよう、ふるさとクラウドファンディング「FAAVO 千葉幕張」にてプロジェクトを立ち上げます。

香取郡多古町は下総台地を源とする栗山川が南北に流れ、その豊かな水源と肥沃な土壌を活かした米づくりが盛んな地域です。
また、町の南に位置する船越地区では、米づくりだけでなく生食用のぶどうも並行して栽培していました。
しかしながら、**高齢化が進み後継者不足の影響を受け、60年前には10軒程あったぶどう農園は、現在では数軒程度まで減少しています。米づくりにおいても同様の課題を抱えています。**

参考（右図）：多古町ホームページより　多古町人口、農業人口推移について

このままでは多古町の農業が衰退してしまう…。

多古町人口、農業人口推移



参考：多古町ホームページを参考に作成

そのような現状を打破するべく、**第一次産業である作物の生産や出荷だけに留まらず、原料の生産から加工、販売までを一体的に行う「6次産業化モデル」に取り組みはじめました。**

そこで誕生したのが「多古ワイン」というブランドです。ただし、船越で育てているワイン用のぶどうが、現時点ではまだ苗木の為、原材料に使えません。そこで、ワイン醸造について研究する中で、視察で訪れた茨城県の農家からぶどうを、山形県・岩手県の農家からは山ぶどうを譲っていただくことにしました。

「将来的には船越産のぶどうを使った多古ワインを作りたい」「ワインの力で多古町を盛り上げたい」
多古ワインを、ここ多古町から千葉県に、日本に、そして世界に誇れる特産物にしていくことを目指し、船越地区の有志が立ち上がりました。構想から3年。ついにワイナリーが完成し、ワイン醸造が始まりました。

ワイナリーを通じて、地域活性化と就農者の若返りを目指す
「地域おこし」と「日本一のワインを作る」という夢の実現に向けて

我々が住んでいるのは、千葉県香取郡多古町の「船越地区」というところです。
昔から農業を主な産業として発展してきましたが、今は深刻な後継者不足に悩まされています。

そこで、この危機を乗り越えようと、有志が集まって、美味しさと安全を追求した米づくりにこだわる「船越酒米研究会」を発足。
長年、多古米を作ってきたメンバーであり、米作りで培われた栽培管理のノウハウや栄養学の知識があったの当初は、酒米でも作ってどぶろくを造ろうかという冗談のような話から始まりました。

▲ 地鎮祭にて　株主や多古町の皆様
佐原信金様、FAAVO千葉幕張メンバー など

**私達、船越ワイナリーのメンバーの平均年齢は還暦を超えています。
そして、ワイン造りは初心者ですが「地域おこし」と「日本一のワインを造る」という夢の実現に向けて、参加者が楽しみながら力を合わせて創り上げていきたいと思います。**

ワイナリーを設立するにあたってお力添えをいただいた株主の皆様、多古町の皆様、佐原信金様、応援していただいている全ての皆様に感謝しております。
ワイナリーを通じて恩返しをしていきたいと存じます。

▲ ワイナリーにて　船越ワイナリーのメンバー

一回飲むとまた飲みたくなる、身体が欲しがるワインを目指して。
多古町から「世界に誇れるワイン」造りに挑戦。安心で美味しいワインを皆様へお届けしたい。

返礼品（リターン）は【多古醸造ワイン】と、その原料の【山ぶどうのジュース】、船越地区で栽培した【多古米】をご用意しました。多古町産のぶどうが生育するまでの数年間は、国内他県の山ぶどう、ぶどうの産地から譲っていただいて醸造します。

また、**「ブドウの持つ高いポテンシャルを最大限に引き出す」ことをポリシーに、果皮、種子、果汁をまるごと発酵させる「かもし発酵」でワインを造ります。余計なことをしないで醸造されたワインは、身体に優しく、フレッシュでスパイシーな香りがあり、飲みごたえのあるワインとなります。**

（※ワインは現在醸造中につき 写真はイメージです。 ※ラベルは作成中です。）

▶ **多古町で造った**
【多古醸造ワイン】750㎖
(A) 茨城県産ベリーA使用 多古醸造ワイン
(B) 岩手県産山ぶどう使用 多古醸造ワイン
(C) 山形県産山ぶどう使用 多古醸造ワイン

▶ **ワインの原料である**
ぶどう・山ぶどうジュース
無添加・無加糖のジュースです。
ストレートの他、ソーダや
乳製品で割るのもお勧めです。

▶ 船越地区で栽培された
【多古米】
千葉県を代表するブランド米の多古米。
船越地域で栽培した (多古有機農法会)の
お米をお送り致します。

■支援コースは全9コース　全てのコースにサンクスカード（お礼のお手紙）をお届けいたします。

1)　4,400円【多古醸造ワイン】(A) 茨城県産マスカットベリーA使用 1本
2)　6,300円【多古醸造ワイン】(B) 岩手県産山ぶどう使用 1本
3)　8,000円【多古醸造ワイン】(C) 山形県産山ぶどう使用 1本
4)　11,000円【多古醸造ワイン】(B) 岩手県産山ぶどう使用 1本 【岩手県産山ぶどうジュース】1本
5)　11,000円【多古醸造ワイン】(B) 山形県産山ぶどう使用 1本 【山形県産山ぶどうジュース】1本
6)　16,900円【多古醸造ワイン】(A) (B) (C) 各1本ずつ 【多古米】2kg
7)　32,500円【多古醸造ワイン】(A) (B) (C) 各3本ずつ 【多古米】2kg
8)　63,200円【多古醸造ワイン】(A) (B) (C) 各6本ずつ 【多古米】5kg
9)　123,800円【多古醸造ワイン】(A) (B) (C) 各8本ずつ 【多古米】5kg×2袋
※ 9)をご支援いただいた**千葉県在住の方に限り**、船越ワイナリーより直接お届けさせて頂きます。

■実行スケジュール
2020年12月1日（火）　10:00　クラウドファンディング開始
2021年 1月30日（土）　23:59　クラウドファンディング終了
2021年 2月上旬より 発送を開始

＜募集サイト＞FAAVO 千葉幕張
＜URL＞ https://camp-fire.jp/projects/view/350796
＜応募概要＞
名称：千葉県の多古町から「世界に誇れるワイン」造りに挑戦!
安心で美味しいワインを皆様へお届けしたい。
起案者名：株式会社 船越ワイナリー
応募期間：61日間　2020年12月1日(火) ～ 2021年1月30日(土)
目標：支援金額 60万円　支援者数：100人

＜本件に関するお問い合わせ先＞

FAAVO 千葉幕張（エリアオーナー：幕張PLAY株式会社）　広報・PR室：石井貴美子 / 川口明美
携帯：090-2425-4923　Mail：m-play@makuhari-play.jp
FAAVO 千葉幕張：https://camp-fire.jp/faavo/partner_page/faavochibamakuhari