

# ブドウを育てワインを醸す

## 秩父の味、多くの人に

秩父市 前野紗希さん



【埼玉】山あいにある 取締役)は、ブドウの生ため昼夜の寒暖差が大き 産から自社「兎田ワイナリー」でワイン醸造ま

の高いブドウの栽培に向 を行っている。 (株)秩父ファーマーズフ

クトリー(深田和彦代表 キヤッチコピーとする同

ちの、秩父産ワイン)を

インを提案できるよになつた。

社のワインは「旨い」と好評だ。また、めざす味のワイン造りのため、同社ではIoT技術を導入した発酵過程の管理など、より精度の高いワイン造りを行っている。

同ワイナリーに勤める前野紗希さん(26)は、真IIは、地元秩父市の出身。農業高校で果樹を専攻していた。入社7年目の現在はブドウの栽培から醸造、ラベルデザインにまで携わり、若手社員の中心的な存在だ。

何事も前向きに取り組む前野さん。「天候や樹の状態によって栽培の作業が変わるので、毎日が勉強」という。また、2020年にはソムリエの資格を取得。消費者からの相談に、より適切なワ

前野さんは知識を活かし、秩父のオリジナルブドウ「ちちぶ山ルビー」を使った「ちちぶ山ルビー」を開発。華やかな香りでブドウをそのまま食べたようなフルーティーな味わいが特徴だ。

ラベルには秩父に伝わる絹織物の着物柄を採用した。「女性にワインを楽しんでほしいという思いで造った。新しいワインの楽しみ方を提案していきたい」と前野さんの思いがこもる。

今後は「ワインが苦手な人でも飲めるスパークリングワインを造ってみたい。秩父のワインを多くの人に楽しんでもらうためにも、ブドウ栽培とワイン造りに励んでいきたい」と抱負を語った。

# 上昇志向！ 昇り竜の勢いで

## 変化の時代、未来に向けた戦略

