

丹後の食の魅力をアピールできる タルトフランベ・パン・スイーツの開発

有限会社 たんごワイナリー

代表取締役 山崎 浩孝さん



代表取締役 山崎 浩孝さん

ワインづくりにおける栽培部門として設立

有限会社たんごワイナリーは、京都産ブドウ100%の国産ワイン『天橋立ワイン』づくりにおける、いわば栽培部門。設立のきっかけは、まだ日本人の日常にワインが浸透していなかった昭和60（1985）年に遡ります。ワインに興味があった代表取締役山崎浩孝さんが、基礎から学びたいとの思いから、北海道・小樽のワイン醸造会社で働き始めたことが全ての始まりでした。「それから10年間、その会社に在籍していました。天橋立で栽培できるかどうかのテストを始めたのは、農場の一つの責任者としてブドウの品種を選別に携わるようになった平成元年（1989）年頃です。この地の気候に合う品種が見つかり、醸造会社の社長にも『地元へ帰ってワインづくりをやりなさい』と書いていただいたので、京都ブランドのワインづくりに取り組むことを決意しました」。

ワイン1本に使用するブドウは1kgほど。植え付けからワインの醸造に取り掛かるまでには約5年、醸造して市場に出すまでには約2年かかります。まずは平成3（1991）年に農業生産法人として同社を設立。地元農家の協力を得て栽培用地を確保し、ワイン用ブドウの栽培を開始しました。現在は自社農園3h、契約農園3hの計6hで栽培。後に設立した関連会社、天橋立ワイン株式会社にて醸造を行っています。

自家農園という強みを生かした商品づくりに着手

同社は平成24（2014）年、地域資源を活用した商品開発などの新たな農業ビジネスを対象とする京都府の農業経営体育成事業の支援を受けて、農産物直売所「ぶどう畑のマルシェ」とレストラン「ぶどう畑のレストラン」をオープンしました。応援ファンド支援事業に申請したのは、これらで提供・販売する食品の開発です。

「ちょうどその構想を練っていたときに出会ったのが、フランス・アルザスの伝統料理、タルトフランベ。生地に具材を載せるピザと似た料理ですが、トマトソースではなくチーズの一種、フロマージュブランを塗るのが基本です。食事のメインになるような肉を載せたものから、果物を用いたデザートタイプまで実に多彩で、可能性は無限大。丹後らしさ、ワイナリーらしさを表現するうえでぴったりだと感じました」と山崎さんは語ります。

まずは、同社取締役が所有する田んぼで収穫した丹後コシヒカリの米粉を使った生地づくりからスタート。米粉ならではのパリパリとした食感が楽しめる薄い生地

農林水産物の活用

に仕上げました。載せる具材には、丹後の京野菜や魚介類に加え、ワインの醸造過程で発生するブドウの果皮・マールをワインで煮込んだものを採用。「それまでマールは廃棄していました。ただ、フランスにはマールで作ったお酒もありますし、ポリフェノールなどの栄養素も豊富とされているので、以前から、自社や関連会社で栽培・醸造しているからこそ入手できる原料として活用したいと考えていたんです。農業生産法人として培ってきたネットワークを活かすことで、その他の食材の仕入れルートも比較的スムーズに確保できました」。こうして完成したタルトフランベは、レストランのオープン当初から、ランチビュッフェで提供されています。



同社のぶどう畑に囲まれた「ぶどう畑のレストラン」。



ランチビュッフェで味わえる日替わりタルトフランベ。

さらなる地域資源の活用や教育への貢献に向けて

同社ではこのタルトフランベと並行して、米粉パンの開発も進めました。タルトフランベのために設置した工房や地域資源のさらなる活用、それらによる農業・漁業の振興、雇用の創出などを目的としたものです。パン職人がいない小麦粉とは発酵の仕方が異なるため、「試行錯誤の連続だった」と山崎さん。「レストランオープン時は丸パンのみでしたが、数か月後には、難しいハード系のパンを完成させることができました。現在では10種前後に増え、農産物直売所での販売も行っています。また、マール入りのチョコレート、米粉を使ったフィナンシェ、白ワインのキャラメルといった特製スイーツの開発にも成功しました。工房のフル稼働を目標に、日々、新たな商品づくりに努めています」。

さらに24年から年2回、レストランや工房を、京都

府立海洋高等学校の実習の場として提供しています。生徒が考案した地元食材を使ったメニューを、生徒自身がパン工房やレストランの厨房で調理し、レストランでの接客も体験。地元の水産資源やそれを使った加工品がどのようなプロセスを経て流通し、販売・消費されるのかを実践的に学ぶ貴重な機会となっています。



農産物直売所のパンコーナー。奥の工房で作った焼き立てです。



今年2月の実習では、高校生が魚のハンバーグやフォカッチャを提供。

目指すのは、世界に通用するワインづくり

「食を含め豊かな文化を持つこの地域のポテンシャルは計り知れません。当社の取り組みが、いかに地域の魅力を発信するのかを考えるきっかけの一つになれば」と話す山崎さん。パリの人気パティスリーによる同社の米粉を使ったケーキの開発、国の健康・医療戦略にも携わる専門家と連携したアンチエイジングに有益なワインの商品化など、国境や業界の枠を越えた事業も積極的に展開しています。「最大の目標は、世界で競争できるワインづくり。現在、品種の選別を進めているところです」。国内の国産ワインコンクールではすでに7回もの受賞を果たしている同社の、さらなる飛躍が期待されます。

事業概要

有限会社たんごワイナリー

<http://www.amanohashidate.org/tangowinery/>

代表：代表取締役 山崎 浩孝

業種：醸造用ブドウの栽培、農産物直売所・レストランの経営

創業：平成元年5月

住所：〒629-2234 宮津市字国分123番地

TEL：0772-27-2222