

## 世界的に希少な持続可能な自然派果実酒を 11 月 3 日より発売

### 自然農 × 自然派ワインで第一次産業を応援！

自然農法の始祖であり粘土団子・わら一本の革命の著書で世界的に知られる農哲学者であった故・福岡正信が拓いた福岡正信自然農園(所在地:愛媛県伊予市、園主:福岡大樹)は、南仏を代表する銘醸地「ローヌ地方」で自然派ワイン醸造で認められた醸造家・大岡弘武氏とともに、今季の柑橘のみを使用した果実酒(第三弾)を発売しました。亜硫酸塩などは一切添加せず、甘夏が持つ自然の力を最大限に引き出した自然発酵の自然派果実酒は、2022 年 11 月 3 日よりオンラインショップ( <https://f-masanobu.jp/> )でご購入が可能。

■福岡正信自然農園は、世界的に著名な農哲学者・福岡正信によって開園。農業・化学肥料を一切与えない自然環境に寄り添った「自然農法」という考え方を 40 年以上前から提唱し実践しています。著書『自然農法 わら一本の革命』は、世界 30 か国以上で翻されました。また、世界の緑化運動にも熱心に取り組み、1988 年にはアジアのノーベル賞と称されるマグサイサイ賞の受賞経験があります。

現在は、孫にあたる 3 代目大樹氏(ひろき)がその哲学を継承。愛媛県伊予市の広大な畑で柑橘類を栽培しています。しかし近年、柑橘農家を取り巻く状況は大きく変化。人々の柑橘離れや核家族化などにより、販売に苦慮するケースが増加しています。そこで、柑橘の美味しさや新たな魅力を世の中に広く発信することを決意。農家・消費者・社会・自然が上手く調和する「四方良し」の実現を目指し、柑橘だけを使用するという世界的にも珍しい果実酒の醸造にチャレンジしました。

■果実酒醸造を依頼したのは、フランス・ローヌ地方で自然派ワイン醸造の第一人者としての地位を確立した世界的に著名な大岡弘武氏。ローヌで最大手のドメーヌ「ギガル社」で、100 年以上葡萄が栽培されている歴史ある畑・エルミタージュ地区の栽培長を歴任。彼が手がけるワインは、世界の一流レストランでも親しまれています。

福岡正信が提唱した「自然農法」に強く共鳴している大岡氏は、甘夏の果汁と果実が持つ酵母だけを使用して醸造。多くのワインに添加されている亜硫酸は一切使わず、甘夏本来の生命力を最大限に引き出しています。微炭酸・低アルコールで、食前・食

中酒として最適。ワイン好きの方や珍しいお酒好きの方、またオーガニック商品に関心がある方にもお薦めです。

柑橘農家にとって、柑橘の魅力を発信しながら賞味期限に左右されない付加価値が高い商品作りは、第一産業のロールモデルとして大きな意味を成すと信じています。また 醸造家の立場からも、葡萄の収穫・ワイン醸造の夏場とは異なる冬の柑橘シーズンを利用した今回の取り組みは、醸造家の新たな収入源になるとともに、新しい醸造家の育成に力を入れる大岡氏のあらたなチャレンジでもあります。

第一弾として発売した 2020 年産の自然派果実酒は、初年度に 1000 本を完売。天候の加減で少量生産となった 2021 年度ものは、ビンテージとして保管。そして今回発売予定のフレッシュな香りが印象的な 2022 年度ものは、4000 本の出荷を予定しています。柑橘は、植え付けてから収穫までの期間が長いこともあり、栽培・販売との循環が極めて重要です。全国の柑橘農家にエールを送るためにも、今回の自然派果実酒販売の成功に向け、積極的に発信をおこなってまいります。