

美しい風景を100年後の未来まで残したい——。
自然と共生しながら発展する
持続可能な那須の未来が、この場所から始まります。

那須発！ オールサステナブルワイナリー

NASU 661 WINE HILLS

那須に根差した企業が挑む
新しい地域活性化の形

那須連山の中腹に、那須町初のワイナリー「NASU 661 WINE HILLS（那須661ワインヒルズ）」が誕生したのは2022年のこと。小高い丘の上に建つ本館からは、ブドウ畑やブルーベリー畑、那須の雄大な自然を一望できます。「100年先も残る居心地のいい空間をつくりたい」と店長の松本準人さんは語ります。

ワイナリーを運営しているのは、1926年に那須の地で創業した農業生産法人ロイヤルベリーズファーム。酒販店からスタートし、レストランや商業施設運営へと事業を拡大。98年にはブルーベリー栽培に着手するも、記録的な大洪水で畑は壊滅的な被害を受けてしまいました。しかし、奇跡的に自生してきた10本の新芽を見て、「この土地でまだ何かできるはず」と農業再開を決意しました。

その後、新たな挑戦として、ワイン用ブドウ栽培にも乗り出します。きっかけは東日本大震災後に再生エネルギーへの注目が高まったこと。

次々と設置されるメガソーラーは環境にやさしい一方で、自然を破壊する側面もあります。「このまま何もしなかったら、那須の景観が本当に壊されてしまう」。そんな危機感が行動に駆り立てたのです。

しかし、ワインづくりの道のりは平坦ではありません。まずは点在する耕作放棄地や別荘地跡の持ち主を一区画ずつ探し、土地を買い取って開墾し、ブドウ畑へと転換。そこからブドウ栽培の実績を積み、醸造免許と小売り免許を取得。那須で初めてワイン特区の認定を受け、小規模な醸造体制を整えました。

オールサステナブルワイナリーと銘打ち、持続可能な取り組みを推進しているのも特長です。ブドウやブルーベリーの栽培から醸造、販売まで一貫して行う6次産業化を進め、那須に新たな雇用を生みだしています。

また、建物の随所には地元の木材を用い、壁材や外階段には廃材になった大谷石約7万本を再利用。酪農家の納屋を活用して醸造所にするなど、環境への配慮も形にしています。

100年先の未来へ残したい 那須の自然と美しい景観

Nature & Scenic Beauty



1/ 耕作放棄地を再生したブドウ畑。ブドウは垣根栽培で育てられている。2/ 那須連山の東南側中腹。標高約550mに位置しており、年間の平均気温は約11度と涼しい。3/ 畑ではメルロー、シャルドネ、シラー、カベルネソーヴィニヨン、カベルネフラン、フティマンサンなどさまざまな種類のブドウを栽培している。



Assenbridge

果物に新たな価値をつける

クリエティブな醸造所

規格外の果物も活用
個性豊かなワインづくり

那須高原は冷涼で昼夜の寒暖差が大きく、ブドウ栽培に理想的な環境です。91ヘクタールもの広大な畑では、メルロー、カベルネソーヴィニヨン、シャルドネといったワイン用ブドウ品種が育っています。看板ワインの「神座（しんざ）」は、自社農園で栽培している那須のしずくという山ブドウとメルローをかけあわせた交配種を100%使用。酸味がほどよく、タンニンが強めでどこか野性的な味わい。オーク樽で熟成させているので味に奥行きがあり、どっしりとした肉料理やチーズともよく合います。

ベリー類の栽培にも力を入れており、自社農園のブルーベリーを100%使用した本格的なブルーベリーワイン「岩座（いわざ）」も人気。若いうちは果実の爽やかさがあり、長期熟成させると赤ワインのような深みが出てきます。

さらに自社農園のフルーツだけでなく、市場に出荷できない規格外の果物を積極的に買い取り、個性豊かなフルーツワインもつくっています。これまでに栃木市の太平地区の巨峰

や那須町のとちおとめ、福島県のラ・フランスや桃、シャインマスカットなどがワインへと生まれ変わりました。「味は素晴らしいのに規格外というだけで廃棄されてはもったいない。単一フルーツのワインのほかに、複数のフルーツを組み合わせたワインも開発しています。アルコール度数が低めで、ニューヨークで人気のスタイルです。飲みやすく、多くの人に受け入れられる味わいだと思いますよ」と松本さんは自信をのぞかせます。ワインづくりの過程で出るワインの搾りかすも無駄にはしません。熱風乾燥させてパミスと呼ばれるパウダーに加工し、パンやパスタ、ソーセージの生地などに練り込みます。生ハムの熟成に使うと、やわらかな食感になり、土地の恵みの豊かな循環によって、新たな美味しさが生まれます。

1/ワインはオーク樽で熟成。2/肉料理との相性もよい赤ワイン。フルボディに近いタイプも。3/テラスでは目の前に広がるブドウ畑を見ながら、のんびりワインのテイスティングを楽しめる。4/赤ワイン「MIZUKI」、ブルーベリーワイン「岩座」をはじめ多様なワインをラインナップ。日本ではまだ希少な「ニューヨークワイン」の取り扱いもあり試飲もできる



1/自然に溶け込んだ本館。2/自然の中で味わうワインと料理のマリアージュ。お腹と心を満たす特別な時間。3/テラスでは那須で採れた新鮮な高原野菜やオリジナルソーセージなど、ワインに合う食材を専門のシェフが薪で焼く新スタイルのグリル料理を提供。4/ワインもすすむポテトのハーブグリル

DATA

NASU 661 WINE HILLS

栃木県那須郡那須町高久丙字海道下4515-13
tel: 0287-73-0661
那須ICから車で約10分

や花火が輝き、秋は実りの時期で、冬は透き通った空気に包まれるこの場所は、四季折々の魅力が詰まっています。「自然は一日のうちでも表情を変えるので、働いている私たちも飽きることはありません。雨上がりの見事な雲海に見とれる日もあります。一方で、天気が悪ければ外仕事ができないなど不便なこともあります。自然に合わせたリズムで働いていると、不思議と気持ちが落ち着きます」と松本さんは那須への思いを語ります。

今後は宿泊用のツリーハウスやオートキャンプ場、ビオトープなどの整備も進める予定だそうです。100年先まで残したい美しい景観の中で、幸せな時間が着実に紡がれています。

「日常から離れてのんびり過ごしてほしいですね。開店直後から夕方までゆっくり過ごす方もいらっしゃいますよ」と松本さんは微笑みます。

グラス片手にテラスへ出ると、ブドウ畑の絶景が目の前に。テラスではバミスを使ったソーセージや季節の野菜など薪焼きグリル料理も提供しており、お気に入りのワインと一緒に味わうのは、なんとも贅沢な時間です。

ショップにはワインをはじめジャムやジュース、お菓子などが並び、お土産選びもお楽しみ。店の奥には貯蔵庫があり、熟成中のワインがガラス越しに見え、これからどんな味に育っていくのだろうと想像が膨らみます。

広大な敷地では里山散策路の整備も進められており、季節ごとにテーマを変えたツアーも計画中とのこと。春は水芭蕉や山藤が咲き、夏はホタル

四季折々に楽しめる 新しい観光拠点に

那須観光の新たな拠点になることも目指しています。本館のショップの中にはケヤキの一枚板を使ったカウンタースタンドがあり、常時10数種類のワインのディスプレイが可能。アメリカの提携ワイナリーが手がけるフルーツワインも楽しめます。定額制でとくに制限はないため、気になるボトルを端から試すこともできます。

ブドウ畑の絶景が目の前に。テラスではバミスを使ったソーセージや季節の野菜など薪焼きグリル料理も提供しており、お気に入りのワインと一緒に味わうのは、なんとも贅沢な時間です。

ショップにはワインをはじめジャムやジュース、お菓子などが並び、お土産選びもお楽しみ。店の奥には貯蔵庫があり、熟成中のワインがガラス越しに見え、これからどんな味に育っていくのだろうと想像が膨らみます。

広大な敷地では里山散策路の整備も進められており、季節ごとにテーマを変えたツアーも計画中とのこと。春は水芭蕉や山藤が咲き、夏はホタル

ブドウ畑や自然に囲まれた 丘の上の贅沢な時間

