



美しい風景を100年後の未来まで残したい——。
自然と共に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、記録的な大洪水で畠は壊滅的
な被害を受けてしまいます。しかし
翌春、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。

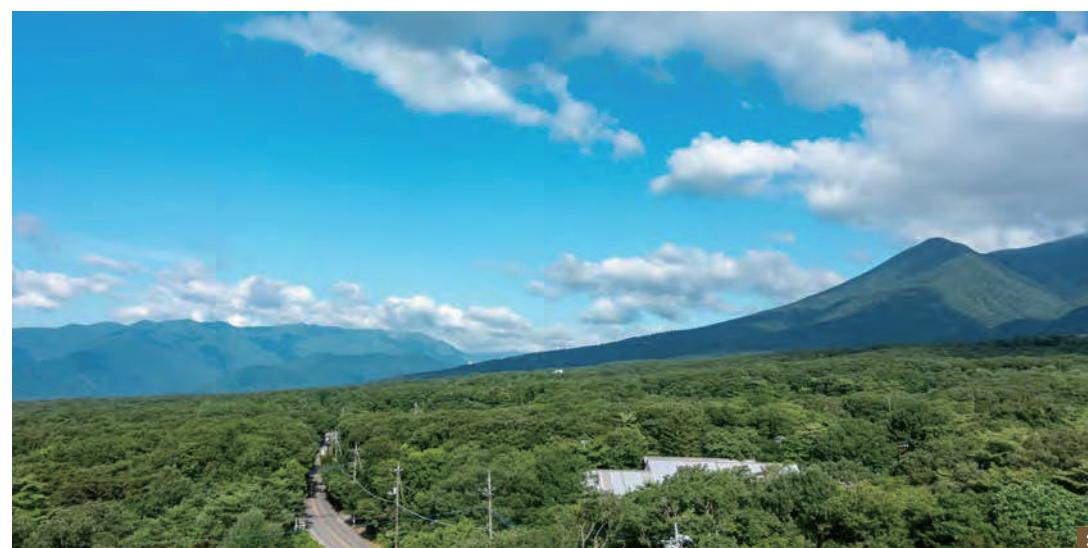
次々と設置されるメガソーラーは環境
にやさしい一方で、自然を破壊する
側面もあります。「このまま何もし
なかつたら、那須の景観が本当に壊
されてしまう」。そんな危機感が
行動に駆り立てたのです。

しかし、ワインづくりの道のりは
平坦ではありません。まずは占在する
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、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



1／耕作放棄地を再生したブドウ畠。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／畠で
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、ブティ
マンサンなどさまざまな種類のブドウを
栽培している



Nature & Scenic Beauty

Assen Voyage

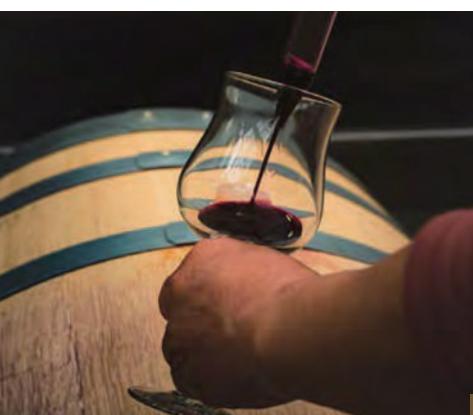
規格外の果物も活用 個性豊かなワインづくり

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づ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、どつしお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大平地区の巨峰

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。
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



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。

「味はすばらしいのに規格外というだけで廃棄されてしまうもったいない。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。

果物に新たな価値をつける クリエイティブな醸造所



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

も自指しています。本館のショッピング

の中にはケヤキの一枚板を使ったカウンターがあり、常時10数種類の

ワインのテイスティングが可能。

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ができます。

「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

ではパ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。

ショッピング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のこと。

春は水芭蕉や山藤が咲き、夏はホタル

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、四季折々の魅力がつきません。

「自然是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

がありません。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が、自然に

合わせたり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。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。

ブドウ畑や自然に囲まれた 丘の上の贅沢な時間

