

そうべつシードルあれこれ



1. 名称

Cidre de Sobetsu

(フランス語で、壮瞥からのシードルという意味)

元壮瞥町地域おこし協力隊の岡ドルゲ・コジマ (ドイツ出身) さんが提案

2. シードルとは

りんごを発酵させて造られる発泡性アルコール飲料 (スパークリングワイン)。呼び名は、フランス語：シードル (Cidre)、英語：サイダー (Cider) ドイツ語：アプフェルヴァイン (Apfelwein)、スペイン語：シドラ (Sidra) イタリア語：シドレ (Sidre)、アメリカ：ハードサイダー (HardCider) フランスのノルマンディー地方が発祥地で、現在、イギリスが最大の生産地。

(シードルの事典：誠文堂新光社より)



《平成 30 年度・2018 第 4 回シードル製造》

3. 2017 から 2018 への新たな取り組み

これまでの 2015 から 2017 までの 3 年間は炭酸を含むシードルやスパークリングアップルジュースのみでしたが 2018 は、「ゆっくり甘いお酒が飲みたい」とか「ウエルカムドリンクとして使用したい」といったニーズにお応えして壮瞥産りんご 100%のそうべつアップルワイン (非発泡性) が新たに誕生いたしました。(右写真)

また、そうべつシードルは比較的ドライ味が人気なことから今年度はドライ味を約 30%増産して製造しています。

その他、取扱店舗も倶知安町のハイアットハウスニセコや室蘭地区コープさっぽろ 7 店など取扱店が徐々に拡大しています。



4. 2018 シードル造り物語

平成 30 年度のシードル造り企画は当初、シードル、りんごワイン、スパークリングアップルジュース全て 7 品種のりんごブレンドによる製造を予定していましたが、10 月の台風接近で「そうべつりんごまつり」が中止となったことから、りんごワインは販路を失った「つがる」品種 640 kg のりんごを活用して製造することにいたしました。

また、シードルやスパークリングアップルジュースはこれまでの 7 品種に加えて甘みが強く濃厚な「4-23」という品種が新たに加わり製造しています。

更には、実行委員会メンバーに新たに 1 名が加わり 27 名で活動。

5. 2018 そうべつシードル等の仕様

名 称		Cidre de Sobetsu ・ Soubetsu Apple Wine (フランス語で壮瞥からのシードルという意味)	
原 料	シードル ジュース	壮瞥産リンゴ100%使用 品種：ふじ、北斗、王林、紅玉、ジョナゴールド、 陸奥、ハックナイン、4-23 (以上8品種)	
	ワイン	品種：壮瞥産つがる 100%	
容 器	シードル ジュース	スクリューキャップ式 耐圧スリム瓶	
	ワイン	スクリューキャップ式 フロストスリム瓶	
味	【SWEET】 アルコール分 4% (やや甘口)		
	【DRY】 アルコール分 6% (辛口)		
	【ワイン】 アルコール分 9% (濁り甘口) 新規		
	【炭酸ジュース】 ノンアルコール・爽やかな酸味と甘み		
製造数 (限定) 全て 500 ml瓶	SWEET	2,243 本	※
	DRY	2,251 本	※
	ワイン	718 本	※ 新規
	炭酸ジュース	2,142 本	※
酒 別	果実酒 発泡性①、ワインは非発泡		
賞味期限	おおよそ 1 年 (アルコールは期限なし)		
製 造 者 (共通)	タムラファーム株式会社青森県弘前市大字青樹町 18-28		
希望小売価格	シードル	1200 円/本 (税別)	
	ワイン	1500 円/本 (税別)	
	ジュース	800 円/本 (税別)	
化粧箱	500ml タイプのみ 1 本入りクリアケース、2 本入り、 3 本入り紙製贈答用化粧箱をご用意しています		

※製造数は、ラベルの表示数や新聞等に報道された当初の予定数から、搾汁の歩留りや製造ロスにより訂正された最終の数値です。

6. 2018 そうべつシードル等製造日程

10 月上旬～	りんご収穫 (11 月中旬まで)
10 月 10 日	ワイン用りんご壮瞥からタムラファームへ発送
12 月 6 日	壮瞥からタムラファームへ (青森県弘前市へ運搬・7 日着)
10 月 23 日	そうべつリンゴワイン醸造開始 (ボトリング 12/25)
1 月 9 日	ドライシードル・醸造開始 (ボトリング 2/5～6)
1 月 17 日	スイートシードル・醸造開始 (ボトリング 2/8～9)
2 月 26 日	壮瞥にシードル到着
2 月 26 日	発売開始

7. 2018 そうべつシードル等取扱店

地区	事業所名	住 所	
町内	そうべつフレッシュプラザ	壮瞥町滝之町 384-1	2015
	セイコーマートふじさわ	壮瞥町滝之町 247-5	2015
	とうや湖農協Aマート壮瞥店	壮瞥町滝之町 420-3	2015
	有珠山ロープウェイ	壮瞥町昭和新山 184-5	2015
	昭和新山熊牧場	壮瞥町昭和新山 183	2015
	浜田観光果樹園	壮瞥町滝之町 358	2015
	ばんけい温泉湯人家	壮瞥町蟠溪 8-10	2017
西胆振	寿浅	伊達市山下町 161	2016
	登別第一滝本館（売店）	登別市登別温泉町 55 番地	2016
	越後屋デパート	洞爺湖町洞爺湖温泉 71	2016
	酒本商店	室蘭市祝津町 2-13-7	新規
	室蘭地区コープさっぽろ （7店）	東むろらん店、イースト店、 しが駅前店、のぼりべつ桜木 店、のぼりべつ東店、だて店、 白老店	新規
道南	酒舗稲村屋	北斗市市渡 1 丁目 1 番 7 号 北斗市観光交流センター別館	2017
道外	丹波ワインハウス事業(株)	京都府京丹波町豊田千原 8 3	新規

8. そうべつシードルの姉妹品

シードルはアルコールを含んでいることから、アルコールが飲めない方や車を運転する方にも壮瞥のリンゴを味わっていただこうと、シードルと同じ搾汁でノンアルコールの「Sparkling apple juice」を製造しています。

透きとおった果汁に炭酸を加えたジュースで、上品で爽やかな酸味と甘み、りんごの風味がプチプチときらめく炭酸とともに楽しめます。

料理の鉄人坂井宏行シェフは、この味に「感動でした」と表現しています。

9. そうべつシードルの作り手

そうべつシードルとスパークリングアップルジュースを製造したタムラファーム(株)。フーディックスジャパン（国際食品・飲料展）の「FOODEX 美食女子」グランプリでの金賞受賞や 2016 年ドイツ・フランクフルトで開催された、国際シードルメッセでポムドール賞を受賞しております。



写真：田村社長

～これまでのそうべつシードル等に関する取り組みのお話～

《平成 26 年度・シードル調査》

10. そうべつシードル誕生までの調査・経緯

平成 26 年 6 月、壮瞥町内の若手商工業者 10 名が中心となって、「そうべつの未来を考える研究会」を設立しました。

将来のビジネスにつながる町の地域資源を発掘して、町内経済を活性化させようと、勉強会や視察研修など行っていました。

その様な中、町のカントリーサインにある「りんご」を加工して商品開発できないかと会員の中から提案があり、果樹生産者への聞き取りや、りんごの加工品について調査してきました。

お酒好きが多く集まった研究会メンバーであったこともあり、「りんごの加工品といえば、やっぱシードルでしょ」と、商品開発の方向性をシードルに的を絞って道内や青森県のシードル製造所を視察研修しました。

製造所のオーナーはどこも前向きで主体性があり、研究会メンバーはシードルの将来性を感じていきました。

ときは、地方創生の大合唱。国も壮瞥町役場も地域資源を活用した付加価値向上に向けて人的にも、金銭的にも支援がありました。



11. 壮瞥とリンゴの歴史（町史より）

開拓使は明治 7 年、果樹奨励のため米国より 75 品種を七飯果樹試験場に輸入、壮瞥町内では明治 13 年にりんご 300 本を栽植しました。

また、壮瞥町内で本格的に栽培されるようになったのは、北海道開発の先駆者であり学識経験者（札幌農学校長）である橋口文蔵氏が、明治 19 年に農場を開設しリンゴ栽培を指導し普及させていったことが始まりとされています。

その後、病虫害問題や、昭和新山の降灰による影響、戦中戦後の食糧難に伴う穀類の増産推進問題などりんご増産を阻害する要因が多々ありましたが、農家の方々の努力により果樹生産量を増産させてきました。

12. 壮瞥りんごの生産状況

平成 28 年 12 月現在

生産者数	29 農家	
生産面積	48 h a	
生産品目	25 品目	ふじ、つがる、レッドゴールド、北斗、王林など

《平成 27 年度・2015 第 1 回シードル製造》

1 3. 平成 27 年度そうべつシードルの誕生

平成 26 年設立の「そうべつの未来を考える研究会」の意思を引き継ぎ、平成 27 年 7 月農業者、商工業者、町民有志 20 名により「そうべつシードル造り実行委員会」を結成（委員長：川南和彦）して、農商工連携による初めての壮瞥産りんご 100% のシードル製造に邁進しました。

2015 シードル製造は、視察研修でお世話になり、壮瞥のシードル造りに好意的に接していただいた青森県弘前市のタムラファーム(株)にて製造を委託する事に決めていましたが、平成 27 年 8 月のタムラファーム(株)との製造仕様の打合せの最中に会社の酒類製造免許は弘前市内のりんごしか製造出来ない「製造特区」の免許であることが判明して、田村社長の機転により急きょ製造先を変更し、搾汁加工はタムラファーム(株)に委託し、その後の醸造は京都府の丹波ワイン(株)に委託することになり、その年の冬に製造しました。

1 回目（平成 28 年 2 月完成）のシードルは、3,671 本（1835.5ℓ）製造して、町内 6 店舗で販売し味の評判は上々であったこともあり平成 28 年 10 月に完売となりました。

1 4. 平成 27 年度・第 1 回そうべつシードル製造各種仕様

共通	原料品種	ふじ、北斗、玉林、紅玉、ジョナゴールド、陸奥、ハックナイン（7 品種）	
	容量・容器	500 ml スクリューキャップ式 耐圧スリム瓶	
	ラベル	洞爺湖をイメージ	
	取扱店	町内 6 店舗	
シードル	味	スイート（やや甘口・アルコール 5%）	
	製造数	3,672 本	
	製造所	丹波ワイン(株)京都府（搾汁：タムラファーム(株)）	
炭酸ジュース	味	透き通った果汁と上品で爽やかな酸味と甘み	
	製造数	1,860 本	
	製造所	タムラファーム(株)・青森県弘前市	

※製造数は、ラベルの表示数や新聞等に報道された当初の予定数から、搾汁の歩留りや製造ロスにより訂正された最終の数値です。

1 5. 第 1 回シードル製造後のエピソード

第 1 回シードル製造後、昭和山国際雪合戦会場内での有料試飲やシードルお披露目会（2 月 29 日）の開催、5 月の道の駅そうべつ情報館 i 内での試飲会とりんごの花を見ながらシードルで乾杯イベントの開催、贈答用セットの開発、ツーリズム EXPO ジャパン 2016（東京）での PR 活動、料理王国主催新年シェフ交流会への参加など行ってきました。

その様な活動の中でも特に料理王国主催の新年シェフ交流会に参加し、シードルを試飲提供していた際、その会場で出会った料理の鉄人坂井宏行シェフ（1993年10月10日から1999年9月24日までフジテレビで放送されていた料理をテーマとしたバラエティ番組に出演し2代目フレンチの鉄人といわれた）からサンプルを送って欲しいと電話があり、シードルとスパークリングアップルジュースを送ったところ「感動でした」とコメント入りの右のハガキが送られてきました。



《平成28年度・2016第2回シードル製造》

16. 平成28年度・第2回そうべつシードル製造の主な変更点や出来事

- ①醸造所の変更：京都府の丹波ワインから青森県のタムラファーム㈱へ
- ②ライン拡大：1回目のスイートに加えてドライも開発
- ③ボトルライン：500mlと300mlボトルを製造
- ④ラベルの変更：そうべつりんごと昭和新山の風景をラベルに採用
- ⑤町内搾汁開始：炭酸ジュースの搾汁を壮瞥町内の農産加工センターで加工
- ⑥販売店舗拡大：1回目の町内6店舗に加え近隣の3店舗で販売
- ⑦そうべつシードル造り実行委員会メンバーが25名に増員

17. 平成28年度・第2回そうべつシードル製造各種仕様

共通	原料品種	ふじ、北斗、王林、紅玉、ジョナゴールド、陸奥、ハックナイン			
	容量・容器	500mlスクリュウキャップ式耐圧スリム瓶 300mlスクリュウキャップ式耐圧スリム瓶			
	ラベル	有珠山・昭和新山を背景にそうべつのりんご畑			
	取扱店	町内6店舗に加え近隣3店舗の計9店舗			
シードル	味	スイート	やや甘口・アルコール5%		
		ドライ	辛口・アルコール6%		
	製造数	スイート	500ml	2,224本	
			300ml	300本	
		ドライ	500ml	832本	
			300ml	300本	
製造所	タムラファーム㈱・青森県弘前市				
炭酸ジュース	味	透き通った果汁と上品で爽やかな酸味と甘み			
	製造数	1,635本（500ml瓶のみ）			

	製造所	タムラファーム㈱・搾汁はそうべつ農産加工センターへ
--	-----	---------------------------

※製造数は、ラベルの表示数や新聞等に報道された当初の予定数から、搾汁の歩留りや製造ロスにより訂正された最終の数値です。

《平成 29 年度・2017 第 3 回シードル製造》

18. 平成 29 年度・第 3 回そうべつシードル製造の主な変更点や出来事

- ①Sweet と DRY の味の違いをハッキリと分かり易く楽しめる様にスイート 4%、ドライ 6% にアルコール度数を設定。
- ②試験的に 300 ml のボトルを製造しましたが、当初想定していたほどのニーズが無く、500 ml タイプのみの製造へボトルライン縮小。
- ③初回から 2 年間、お客様に支えられて秋には完売という状況でしたが、2017 は台風 18 号の影響により、りんごの落下による収量減収があったものの果樹農家のご協力により、昨年度比約 2 割アップで製造。
- ④りんごの品種が台風による落下により 6 品種で製造
- ⑤そうべつシードルの取扱店が町内新規 1 店、北斗市で新規 1 店、計 11 店にその他、ハイアットハウスニセコや京都府丹波ワイン直営店も販売。
- ⑥東京シードルコレクション 2017 等への出展
- ⑦シードルの事典（誠文堂新光社）、シードルガイド（池田書店）への掲載
- ⑧そうべつシードル造り実行委員会メンバーが 26 名に増員

19. 平成 29 年度・第 3 回そうべつシードル製造各種仕様

共通	原料品種	ふじ、北斗、王林、ジョナゴールド、陸奥、ハックナイン（6 品種）			
	容量・容器	500 ml スクリューキャップ式耐圧スリム瓶			
	ラベル	有珠山・昭和新山を背景にそうべつのりんご畑			
	取扱店	町内 7 店舗、近隣 3 店舗、道南 1 店舗の計 11 店舗			
シードル	味	スイート	やや甘口・アルコール 4%（変更）		
		ドライ	辛口・アルコール 6%		
	製造数	スイート	500 ml	2,455 本	
		ドライ	500 ml	1,710 本	
製造所	タムラファーム㈱・青森県弘前市				
炭酸ジュース	味	透き通った果汁と上品で爽やかな酸味と甘み			
	製造数	2,105 本（500 ml 瓶のみ）			
	製造所	タムラファーム㈱・搾汁はそうべつ農産加工センターへ			

※製造数は、ラベルの表示数や新聞等に報道された当初の予定数から、搾汁の歩留りや製造ロスにより訂正された最終の数値です。