

## 令和6年度仁木町地域おこし協力隊活動報告書

氏名	齊藤 和世	活動年数	2年		
活動目標		<p>1. ワイナリー開設に向け、知識習得            (1) 研修先の他、仁木町・余市町のワイナリーにてブドウ栽培・醸造についての知識をより深める。            (2) ワイン研修への参加            ワインアカデミー受講で、ブドウ栽培・醸造の学びを深める。他にもブドウ栽培・醸造の研修があれば積極的に参加する。仁木町で開催されるワインセミナーにも積極的に参加する。</p> <p>2. レストラン店舗兼ワイナリー建設に向けて農地取得            研修先と農地取得相談。農地取得とレストラン建設に向け活動する。農地取得後は、農地を整備し、翌年度苗植えをする準備をする。新規就農に向けて農業委員会に相談、認定就農者となれるよう活動する。</p> <p>3. ワインイベント開催            道内外の飲食店とコラボレートし、仁木町を始めとした後志地方ワインと料理のペアリングのイベントを行う。仁木町でも、定期的に仁木町の食材をふんだんに使用した料理と、仁木町のワインを楽しんでもらえるようなイベントを企画・開催する。ワインマラニックで実行委員として企画・運営に参加する。</p>			
活動内容		<p>1. 研修先での2年目の畑作業で、去年1年通してのノウハウを知れたので、見通しをもって作業することができた。週に1日は余市や仁木のワイナリーで研修させていただき、様々な栽培法や醸造方法を知ることができた。</p> <p>また、1年間ワインアカデミーに参加し、現地研修や座学で多くの学びを得た。同じ志をもつ仲間もでき、今後更に頑張ろうと思えたり、相談できる友人が増えたりしたことが心強い。</p> <p>2. 農地取得においては、研修先の隣の畑を購入に向けて進め、農地の整備などは来年度になるが、協力隊卒業後すぐに植樹できるよう穂木を苗木の会社に送った。</p> <p>3. ワインイベントは夏は研修先で旭台のワインと道内外の食のイベントや、ワイリングウォークフェス、フルーツ＆ワインマラニックなどのイベントに参加する。マラニックでは実行委員として参加していたが、企画や運営まで参加することは難しかった。もう少し積極的に行動していきたい。自身のワインイベントとしては、札幌で間借りでイタリア料理と仁木・余市のワインを合わせるペアリングイベントを行う。道内のワインを普段召し上がらないお客様も多く、こんなにおいしいのかと感動する姿が多く見られた。また、東京や仙台での仁木町PRイベントにも参加した。今後もたくさんのイベントに参加し、仁木町の魅力を伝えていきたい。</p>			
※500文字以上	<p>●一年間の自己評価及び進捗状況            ワインへの学びが深まった一年となった。研修先での学びは、自分が独立した際、</p>				
自己評価	<p>●一年間の自己評価及び進捗状況            ワインへの学びが深まった一年となった。研修先での学びは、自分が独立した際、</p>				

	<p>すぐに実践に移るにあたり、とても大きく、感謝している。</p> <p>●活動初年度からの自己評価及び進捗状況</p> <p>ワイナリー兼レストランの開業に向けて、3年間でどの状態までもていくかが、一番の課題であるので、2年目終了時点での購入までいたことは順調と言えるが、レストラン建設が一番のネックとなるので3年目終了時点での開業の見込みが見えているように全力で頑張る。</p>
抱負	<p>協力隊として最後の1年なので、ワイン用ブドウ栽培と醸造で今必要な知識を存分に身に着ける。また、今春には農地を取得し、整える。ワインアカデミーの発展コースに参加し、更に学びを深める。仁木町ワインの魅力を伝えるイベントを企画・開催する。</p> <p>卒業後には、レストランを開業し、畠作業との両立を図るとともに、自身の造るワインや仁木町のワインを主として楽しんでもらえるようにする。</p>
その他	ワインアカデミー新規参入コース修了

研修先の仁木町旭台のヴィニャデオロボデガ  
圃場



ヴェレゾンの様子

札幌やまさわにてイベント



ワインアカデミーでの様子



夏のサンゾクイベント



収穫前の病果取り



収穫したブドウは発酵へ



プレス作業



マラニック



仁木産業振興社での  
作業



札幌で仁木・余市のワインとイタリア料理を楽しむ  
イベント





八丈島でのレモン収穫研修



仮面葡萄会



東京・仙台  
のイベント

