弘前市

◎事業名

弘前シードルのブランド構築に向けた県外客認知度向上事業

〈事業主体名〉
弘前シードル研究会

〈事業年度〉
令和元年度

〈助成金使用項目〉
○人材育成のための講師謝金
○県外見本市出展費
○樽生シードル普及テスト費用　他

〈連絡先〉
弘前シードル研究会事務局（弘前市りんご課）
山形　晋子
〒036-8551 弘前市上白銀町1-1
TEL.0172-40-7105

プロジェクトの経緯

令和元年度 平成25年度に弘前市が「弘前シードル研究会」を設立し、シードルの普及活動を開始。シードルについての勉強会、研究と普及・消費拡大に向けた事業に取り組む

シードルの普及を通じて青森のりんご産業の魅力を伝えていきたい

弘前シードル研究会　会長　高橋 哲史さん

弘前産シードルの周知に向け各社が協力

弘前にシードル工場が誕生したのは、昭和35年。事業を引き継いだニッカウヰスキーから「ニッカシードル」が発売されたのは昭和47年のことでした。以後、長くニッカウヰスキー1社のみがシードル製造を行ってきましたが、近年、りんご農家がシードル製造に取り組むなど、弘前市内のシードル製造者が増え始め、現在、委託醸造で生産している企業も含めると10社以上にのぼります。

「シードルは50年前からありましたが、弘前では1社しかなかったので、目にする機会も少なく、当然、選択肢の幅もありませんでした。研究会の設立当時、ニッカの工場長さんが、「展示会などに出展しても、1社だけだと埋もれてしまう。ワイン売り場の片隅に置かれてしまうと認知すらしてもらえない。ですから、お客様を奪い合うというよりは、まずは、弘前にいろいろなシードルがたくさんあることを見てもらうために一緒にやっていきましょう」と言ってくださいました。これが会の発足当初からの私たちの思いです」。

世界的にシードルブームの兆し展示会でも注目

近年、グルテンフリーが注目されていることもあり、りんご酒やシードルを好む人が世界的に増加。北海道や長野など国内他産地でもシードルがブームの兆しを見せています。

「平成30年度に「アジア最大級の食品・飲料専門展示会『フーデックス ジャパン』に初めて会として参加しました。シードルに絞った形での出展はうちだけで、小さいスペースでしたし、どうかなと思ったのですが、わざわざうちのブースをめざしてきてくれる方がものすごく多かった。国内のバイヤー、飲食店の方が中心で、休憩をとる暇もないくらいでした。ただ、同時に、この弘前でシードルが作られていることを知らない人も多く、まだまだ認知度が低いことを実感しました」。

ブームの兆しがある今だからこそ、国産シードルの味も変わったと。りんごをよく知る人間が作っているシードルという点で、他産地と差別化を図っていきたいですね。

また、新規でシードルの製造を始めたいと考えている人の中には、りんご作りも一緒にやろうかと考えている人も少なくありません。そういう人には、りんごを作るなら環境もインフラも整っている弘前が一番いいと話しています。彼らが、シードルの担い手になるだけでなく、りんご産業の新たな担い手になってくれる可能性もあるわけですから。

私たちは、シードルの会ではありますが、その土台となるのはりんご。近年、品評会で大賞を取るものも出てくるなど、弘前産シードルの味そのものが高く評価されていますが、これは農家がおいしいりんごを作ってくれるからこそ。シードルが普及すればそれでいいではなく、シードルを通じて、青森県のりんご産業の魅力や課題も訴えていきたいと考えています」。

（上）様々なボトルデザインが目を引く弘前シードルラインナップ
（左下）「FOODEX JAPAN 2019」の出展ブース
（右下）「シードルナイト 2019」のPRブース

04 〔弘前市〕弘前シードルのブランド構築に向けた県外客認知度向上事業

ドルの中で弘前産の認知度を高め、弘前のシードル産業を盛り上げていきたい。そのため、同会では、普及と浸透に向けたPR活動を積極的に展開しています。

「平成30年度には弘前さくらまつり期間中に、本丸の中で観光客を対象にPR活動を行ったほか、弘前市りんご公園で開催されたシードル飲み比べイベント『シードルナイト』には、多くの会員が参加し、シードルの普及に努めました。いかに飲む機会を増やすか、飲みたいと思ってもらうにはどうしたらいいかと考えたとき、いろいろな種類を試飲してもらうのが一番喜ばれます。こうしたイベント的なPRは、シードルに親しんでもらうためにも重要なので、今後も続けていきたいと思います」。

このほか同会では、飲食店での取り扱いを増やしていくために、ビールのように樽生で販売する方法についての研究も進めています。

シードルの普及を通して青森のりんご産業全体を活性化したい

弘前産シードルの特徴は、りんご農家自ら製造しているものが多いこと。そして、弘前産シードルの普及に向けた取り組みの根底には、弘前のりんご産業全体を盛り上げたいとの思いがあると高橋さんは話します。「他県では、普段はぶどうのワインを製造している人たちがシードルを作っている場合が多く、りんごについては詳しくありません。私はりんご農家ですから、りんごについての知識や目利きという点では自信があります。例えば、シードルは同じ製造工程でも毎年微妙に味が変わりますが、りんご農家はそれを説明できます。去年は9月に入ってから暑かったから、それがりんごの味に影響して