

半年間、海底の天然ワインセラーで熟成 400本引き揚げ
2021年本格事業化 特産品化で雇用機会創出・地方創生へ

小網代湾海底熟成ワイン事業 本格サポート 「都市近郊リゾートみうらの創生」実現に加速

京浜急行電鉄株式会社（本社：横浜市西区，取締役社長：原田 一之，以下 京急電鉄）は，小網代観光振興活性化検討協議会の想いに共感して，今年より「小網代湾海底ワイン熟成プロジェクト」の支援を本格的に開始いたします。12月には2,000本沈めることを目標に推進し，将来的には，一般への販売や三浦市ふるさと納税の返礼品など，小網代の新たな特産品にすることで，地方創生や共生社会の実現を目的に，PR活動や販売協力，イベントなどを通じてサポートし，京急グループが総合経営計画で掲げている「都市近郊リゾートみうらの創生」の実現に弾みをつけていきます。

小網代観光振興活性化検討協議会は，2021年6月15日と6月22日に2020年12月に沈下させた「海底熟成ワイン」の引き揚げを行いました。青空のもとで，穏やかな小網代湾の海底から，みうら漁協理事の木村俊一さんらがボートで約400本引き揚げ，フジツボが多く付着したボトルを綺麗に洗い流し，蜜蝋が剥がれていないか1本1本丁寧に確認しており，その様子も取材して今後のPR活動に活用してまいります。

小網代湾は，天然のワインセラーと呼ぶにふさわしい水温や波の穏やかさが安定した全国でも珍しい条件が整った場所であり，また海洋リゾートとしても豊かな自然環境に恵まれた風光明媚な地であるなど，京急グループにとっても大切な場所として位置づけています。また，「海底熟成ワイン」の作業工程においても，ワインを沈める際に欠かせない，海水が入り込まないように加工する作業でも，小網代産のニホンミツバチから採れた蜜蝋でコーティングしており，そのコーティング作業も，障がい者就労支援センターの就労者が行っていることなどを，京急グループのリソースを活用し協力することで，三浦半島の新たな観光資源創出に繋げていきたいと考えています。



左：三崎観光株式会社 福田翔平
中：みうら漁協理事 木村俊一
右：小網代観光振興活性化検討協議会 出口浩



今後の連携に向けて協議が進む

1. 出発



海底熟成ワインが沈められているポイントまで船で向かいます。

2. 引き揚げ



海底に沈めたワインを引き揚げます。

3. 到着



引き揚げたワインを港におろします。

4. 洗浄



砂や汚れを洗い流します。

5. 引き揚げ終了



フジツボのピンク色がワインにヴィンテージ感をプラスしています。

※蜜蝋※



小網代産のニホンミツバチより採取。

小網代湾海底熟成ワインについて

- 実施主体 : 小網代観光振興活性化検討協議会
- 協力 : 京急電鉄・油壺京急マリーナ（三崎観光）・障がい者就労支援センター他
- 業態 : 任意ワイン（ご用意も可能）の預かり業務（業務委託契約締結）
- スケジュール : 毎年12月に沈下作業（熟成開始）
半年後の6月に引き揚げ作業後返却（以降繰り返し）
- 数量 : 2021年度は2,000本を実施予定（先着順）
- 参加 : 法人、団体、個人問わず参加可能
（法人、団体等は1ケース[24本]から、個人は1本から参加可能）
- 募集 : 準備整い次第、夏ごろ開始予定
- 価格 : 熟成費用として（お預かり・蜜蝋作業・沈下作業・引き揚げ作業）
1本あたり2,600円（税込）

※納品費用は参加者負担で郵送または持参，返却も同様に郵送または現地にて引き渡しとなります。

※預かり品が破損または消失した場合は，別途締結する業務委託契約に基づき対応いたします。

〈参考〉

小網代観光振興活性化検討協議会とは，三浦市観光協会油壺支部・漁業組合・油壺観光企業組合等で構成されており，地域活性化や地元漁業者の新たな収入源の創出，新たな特産品づくりなどを目指して発足した地元団体です。

〈募集に関するお問い合わせ先〉

三崎観光株式会社 福田

TEL : 046-882-0301

MAIL : shohei.fukuda_f9q@keikyu-group.jp