ケント州のワイナリー、発酵時のCO2を回収・再利用する設備を導入

Defined Wineは、発酵時のCO2を回収し施設内で再利用する英国初のワイン生産者だとしている

2026年11月10日（火）



ケント州のワイン生産者が、発酵時に発生する二酸化炭素を回収する設備を導入した。同社は、排出量の削減と外部のガス供給業者への依存低減につながるとしている。

カンタベリー近郊のパトリックスボーンに拠点を置くDefined Wine Ltdは11月9日（月）、ブドウの発酵で生じるCO2を回収し、再利用できるよう処理するシステムの稼働を開始したと発表した。設備は、アシュフォードを拠点とする気候技術企業Cork and Captureが開発した。

Defined Wineの最高経営責任者（CEO）、Henry Sugden氏は、環境負荷を抑えるとともに、通常な

ら大気中に放出されるガスを実用的に活用したいと考えていたと述べた。

「気候変動の進行を加速させないために、試してみたいと思いました」とSugden氏は語り、この技術を使うことは「正しいこと」だと付け加えた。

同社は回収したガスを自社施設で使用し、量に余裕があれば余剰のCO2を他の生産者に販売する計画だ。Defined Wineは、この技術を導入する英国初のワイン生産者だと考えているという。

このシステムは、ワイナリーや醸造所など、発酵によってCO2を発生させる事業者向けに設計されている。Cork and Captureによると、ガスを回収して圧縮・精製し、施設内で再利用できる状態にする。

Cork and CaptureのJemima Bland氏は、発酵によって再利用可能な生物由来CO2がすでに発生している飲料業界で、炭素回収をより実用的なものにすることが目標だと述べた。

「醸造所やワイナリー、その他の発酵を行う事業者は、生産工程で発生するCO2を回収することでコストを節約できます」とBland氏は話す。「ガスを圧縮・精製し、施設内で再利用できるようにします」

同様の技術は一部の国ですでに使われているが、英国ではまだ普及していない。Cork and Captureは、ケント州とサセックス州で、CO2が発生し必要とされる場所の近くで回収・再利用できる地域ネットワークを構築し、その後、より広い市場へ展開したいとしている。

Bland氏は、英国の比較的新しいワイン産業と成長を続ける独立系醸造業界に事業機会を見いだしていると述べた。同社は、生産者が欧州のより確立されたワイン産地と競争するなかで、「イノベーションと持続可能性」をもたらしたいとしている。

今回の投資の背景には、英国におけるCO2供給の安定性をめぐる懸念が繰り返し高まってきたこともある。近年、英国ではエネルギーコストの上昇や、二酸化炭素が副産物として発生する肥料工場の操業停止に関連した供給不足が起きている。こうした混乱は、包装や炭酸化などに食品グレードのCO2を必要とする食品・飲料事業者に影響を及ぼしてきた。

そのため、この技術には気候目標にとどまらない事業上の利点がある。ワイナリーや醸造所にとって、発酵時に発生するガスを自ら回収すれば、供給が不安定になりやすいサプライチェーンへの依存をある程度抑えられる可能性がある。また、廃棄される流れを外部から再購入するのではなく、利用可能な投入資源に変える、より循環型の生産モデルを示すものでもある。

同じシステムは、ウェストサセックス州のHepworth and Co Brewers Ltdでもすでに稼働している。同社の会長Andrew Hepworth氏は、商業用CO2の供給が変動する状況を受け、事業の安定性を高めるために炭素回収を導入したと述べた。

「CO2の供給はかなり不安定です」とHepworth氏は話す。「商業供給業者から入手できなくなれば、実際に当社の事業に損害を与えかねません。自社で生産し、供給を確保するほうがはるかに望ましいのです」

食品グレードの二酸化炭素は、ワインやビール以外にも幅広く利用されている。温室栽培、食肉加

工、食品包装、ドライアイスを使ったものを含む冷蔵輸送などがその用途だ。用途が広いことから、必要とされる場所の近くでCO2を生産・再利用する取り組みは、輸送コストを抑え、サプライチェーンへの負荷を和らげる可能性がある。

Bland氏は、特に食品・飲料事業者が地域ごとに集積する場合、こうした可能性がこのモデルの最も有望な側面の一つだと述べた。近年、ワインと醸造の両方が拡大しているイングランド南東部の生産者にとって、この方法は、ガスを発生させる基本的な工程を変えることなく、コスト管理と排出削減を両立する手段となる可能性がある。