

# 酒文化研究所

## NEWS LETTER

第4号 2013年4月25日

### 【日本の酒ツーリズム 後編（ワイン）】

#### ハイシーズンは初夏から晩秋

#### 楽しいスポットが目白押しのワインツーリズム

前回に続いて日本の酒ツーリズムを採りあげます。今回はワインに焦点を当てて、ゲストの受け入れ態勢の整ったワイナリーや、大勢の人が集まるワインイベントをご紹介します。

欧米ではワイナリー巡りは手軽な観光プランとしてすっかり定着しています。銘醸地の多くがワイナリーを巡るツアーを実施し、ツアーリスト・インフォメーションで事前に情報を得ることができるようになっていました。日本でもそうしたツアーを実施する環境が少しずつ整ってきていますが、まだワイナリーが単独で集客し、もてなすことが多いようです。

多々あるワイナリーのなかから、注目の4つを採りあげました。

- ① 地域共同イベント 塩尻ワイナリーフェスタ（長野県）
- ② 単独イベント ココファーム収穫祭（栃木県）
- ③ 本格ワイナリー サントリー登美の丘ワイナリー（山梨県）
- ④ ワイン新興産地 空知地区のワイナリー群（北海道）

#### 【お問い合わせ】

本資料に関するお問い合わせは下記まで。

〒101-0032 東京都千代田区岩本町 3-3-14CM ビル

株式会社酒文化研究所（代表 狩野卓也）<http://www.sakebunka.co.jp/>

TEL03-3865-3010 FAX03-3865-3015

担当：山田聡昭（やまだ としあき）

E メール：[yamada@sakebunka.co.jp](mailto:yamada@sakebunka.co.jp)

## 〔1〕地域共同イベント 塩尻ワイナリーフェスタ（長野県）

### ◆高品質ワイン産地への転換点

塩尻は長野県の中央に位置する人口6万8千人弱の地方都市。山々に囲まれたこの地は降水量が年に1,300ml弱と少なく、平均気温は摂氏10度前後、さらに日較差が大きくブドウ栽培に向く条件を備えています。もともとは寒さに強く収量の多いアメリカ系のコンコード種やナイアガラ種が栽培され、甘味果実酒やジュースの原料ブドウの一大供給基地でした。それがオイルショックを境に本格的なスティールワインの消費が増えると、状況が一変します。縮小することがはっきりしている現状の路線のまま進むか、成長が見込める高級ワインづくりに転じるかという選択を迫られたのです。そして並々ならぬ努力と創意工夫の末、「塩尻」は日本を代表するワイン銘産地になることができました。

### ◆年々拡大、チケット4,500枚が1週間で完売

塩尻ワイナリーフェスタは、毎年、10月最後の週末（土日）に開催されます。チケット（2,500円）を買えばオリジナルのワイングラスがもらえ、それさえあれば塩尻にある8つのワイナリーやイベント会場でワインが楽しめます。ワイナリーを歩いて回る健脚自慢、巡回バスを利用する家族連れなど、思い思いに信州の秋とワインを楽しむことができます。

発売されるチケットは2日間で4,500枚（@2,250×2日）。キャパシティを超えてサービスの質を落とさないように管理しているのは、高級ワインのブドウの収量制限にも通じるところです。昨年は9月1日の発売からわずか1週間で完売するほどの人気だったとか。

### ◆ワイナリーのもてなしに大満足

数年前に参加した時には廻ったコースは「サントリーワインインターナショナル塩尻ワイナリー」⇒「井筒ワイナリー」⇒「林農園」⇒「信濃ワイン」というコース。まず、塩尻駅の傍にあるサントリー塩尻ワイナリーを訪ね、牛頬肉のワイン煮と『桔梗ヶ原メルロー2002』（有料）で腹ごしらえ。そこから2kmほど歩いて井筒ワイナリーではブドウ畑で枝についたまま干しブドウのようになった貴腐葡萄を初めて目にしました。隣の林農園（銘柄：五一わいん）では、この地のメルロー栽培の元となった、樹齢五〇年を超えるメルロー老木を見ることができました。

《連絡先》

問い合わせ：塩尻市役所観光課 電話 0263-52-0280

<http://www.city.shiojiri.nagano.jp/event/kanko/winefes.html>



## 〔2〕単独イベント ココ・ファーム収穫祭（栃木県）

### ◆福祉施設のワイナリー

栃木県の南西部、群馬県と接する足利市は人口約 16 万人、北関東を代表する町のひとつ、ワイナリーは旧市街から北へ 6 km ほどの丘陵地帯にあります。経営母体のこころみ学園は、知的ハンディをもつ人の自立支援組織で、80 年代に賛同者の出資によりワイナリーを創業しました。

### ◆リピーターがいっぱい

ココ・ファームの収穫祭を一度訪ねると、皆例外なく「来年も来たい」と言います。口コミで来場者が増え、今では都心から直行バスが何本も走るほどの賑わいとなっています。だから収穫祭の日足利駅からワイナリーまでは大渋滞。途中でバスを降りて歩く人もたくさんいますが、参加者はとてもご機嫌の様子です。

「明日は休みをとったよ。今日はとことん飲むぞ」「去年は出遅れていい席がとれなかったから、今日は始発で来たわ」「音楽とおいしい料理と楽しい仲間。一緒にワインを飲めば最高。収穫祭は僕の理想の場です」なんて声が聞こえてきます。今年は回を重ねること 30 回目の区切りの年、例年以上に盛り上がることでしょう。

### ◆音楽とどぶろくワインを堪能

入場料（3,000 円）を払うとワインの引換券とハーベスト・キット（収穫祭バッジ、収穫祭ワイングラス、簡易カラトリーセット（木製フォーク、ナイフ、スプーン、箸））がもらえます、それを持ってワイナリーの目の前に広がるぶどう畑に陣取ったら、あとは日がない一日、飲みや歌えの大宴会です。次々にミュージシャンが登場してポップス、クラシック、ジャズとさまざまなジャンルの音楽が奏でられます。タイカレー、キッシュ、骨付きソーセージ、ジャーマンポテト、クレープなどが並ぶたくさんの模擬店は、腕自慢の地元の料飲店のシェフがつくる本格派。

そしてワインの目玉は、まだ発酵途中のぴちぴちした通称「どぶろくワイン」。アルコール度数が低いから、日がない一日ダラダラと飲むのにぴったりのワインです。ただし、この逸品はワイナリーから持ち出し厳禁、飲みきって帰らなければなりません。

《連絡先》

ココ・ファーム・ワイナリー

栃木県足利市田島町 611 電話 0248-42-1194

<http://www.cocowine.com/event/harvest.html>



来場客でぶどう畑はいっぱい



できたての生ワインをカラフェで



フードは地元の人気店が担当



### [3] 本格ワイナリー サントリー登美の丘ワイナリー（山梨県）

#### ◆日本のトップワイナリー

サントリー登美の丘ワイナリーは、南に富士山を仰ぎ、眼下に甲府盆地を望むロケーション。1909年にブドウづくりを始めて以来、一世紀にわたって土地の個性を最大限に引き出すワインづくりに力を注いできました。その歴史、規模、生み出されるワインのクオリティのどれをとっても、名実ともに日本のトップワイナリーです。

さらに来場者の受け入れ態勢も充実しています。ショップやレストランを自由に利用できるほか、水曜日を除き毎日「ワイナリーガイドツアー」「セラー見学ミニツアー」が開催されています（無料）。試飲コーナーではワインを無料で試せますが、ワイン好きには高価なワインや希少なワインの有料試飲がうれしいところでしょう。さらに、土日祝に行われる「テイスティングセミナー」（参加費：1000円）は、ワインの基本から学べるカリキュラムで、国産ブドウ100%の「日本ワイン」5種類を飲み比べるお得な内容です。

#### ◆風光明媚な登美の丘

初めてこのワイナリーを訪れた方は、規模の大きさに驚かされることでしょう。登美の丘と言いますが、感覚的には小高い山がまるごとワイナリーなのですから。「ワイナリーガイドツアー」では、まず、ワインの原料となるブドウを栽培している畑を見学します。ここでは、素晴らしい眺望を楽しむとともに、登美の丘ならではの土地の個性を生かしたブドウづくりが体感できます。その後で、樽や瓶の貯蔵庫の見学に進みます。夏でも涼しい石づくりの貯蔵庫のなかは別世界で、ちょっと湿った空気には熟成を重ねたワインの香りが混じります。

登美の丘の土地のすべて、つくり手の思いのすべてが凝縮されたワインづくりを体験できるスポットです。

#### 《施設概要》

- ・所在地 山梨県甲斐市大袋 2786
- ・営業時間 9時30分～17時00分（水曜日定休）
- ・アクセス JR甲府駅から路線バスが運行（不定休/有料）。運行スケジュールは要確認
- ・予約方法 WEB予約：<http://suntory.jp/TOMI-W/> 電話予約：0551-28-7311



落ち着いたたたずまいのエントランス



レストランからは甲府盆地が一望できる



100%国産ブドウでつくったワインが樽貯蔵庫で熟成の時を待つ

#### 〔4〕 ワイン新興産地 空知地区ワイナリー群（北海道）

##### ◆ワイナリーが続々誕生

「日本で最初に世界的な評価の対象になるワイン産地は北海道ではないか」という見方があります。北海道は、ワイナリーが広いぶどう畑を確保できる日本で唯一の地域であることがその根拠です。他の地域は小規模なブドウ畑が分散しているため機械化による合理化が困難で、ワインの品質が高くとも絶対量が少なく、存在感が出ないというのです。

なかでも注目は空知（そらち）地区。ワインづくりに意欲を燃やすワイナリーが次々に誕生し、これから一大産地となりそうな勢いです。行政もワイナリーの育成に熱が入ります。ワインづくりに加えて観光資源として伸ばしていこうとしています。

##### ◆広大なぶどう畑「鶴沼ワイナリー」（浦臼町）

「鶴沼ワイナリー」は『おたるワイン』で知られる北海道ワイン株式会社が開発した本格的なワイナリーです。長く続く垣根式のブドウ畑は終わりが遠く見えないほど。日本とは思えない広さです。巨大なハーベスター（収穫機）が畑に入り、海外の産地に伍す生産性を実現しています。



ブドウ畑の広さは圧巻の鶴沼ワイナリー。人の背丈よりも大きなハーベスター（収穫機）が入る。

鶴沼ワイナリーでは夏にワイン祭りが開催されます。ブドウ畑のなかの特設会場での屋外パーティーには、札幌市内からバスツアーが出ているそう。もちろんブドウの収穫期にはワインファンが道内外から大勢集まってきます。



##### ◆家族経営の「山崎ワイナリー」（三笠市）

この道で間違いないのだろうかかと不安になるような畑道を走っていくと、ぽつりと建つ「山崎ワイナリー」が見えてきました。長くここで農業を営んできたオーナーが一念発起、ご家族でワインづくりに乗り出しました。小規模で生産量はわずかですが、ゆくゆくは日本を代表する銘醸ワイナリーになろうと頑張っています。ログハウス風のゲストハウスでは、スタッフが家族的な雰囲気です。



山崎ワイナリーはブドウ畑のなかにぽつりとあった

いずれも車でしか行けないロケーション。運転手は試飲できませんが、それでも空知地区のワイナリーを巡るドライブは十分に魅力的です。

《連絡先》

空知総合振興局 そらちワイン新興室 電話 0126-20-0145

[http://www.sorachi.pref.hokkaido.lg.jp/ss/srk/sorachiwine\\_top.htm](http://www.sorachi.pref.hokkaido.lg.jp/ss/srk/sorachiwine_top.htm)

