

酒文化研究所

NEWS LETTER

第 21 号 2014 年 9 月 25 日

【ワイナリー創業ラッシュに沸く北海道】

ワイン産地「北海道」をリードする余市エリア

近年の国内のワイン市場の拡大と歩みを同じくして、全国各地でワイナリーの創業が相次いでいます。果樹栽培農家の高齢化対策として、農産品加工事業であり観光拠点ともなるワイナリーに着目、長野県のようにワイナリー創業のための研修制度を設けて希望者を積極的に受け入れる自治体まで出ています。

こうしたなかワイン産地として急速に存在感を増しているのが北海道です。北海道では半世紀ほど前に十勝や富良野で自治体主導のワインづくりが始まり、民間会社が数社参入しました。様子が変わったのはこの 10 年です。次々に個人資本のワイナリーが誕生し 2013 年には 20 社、ヴィンヤード（ワイン用ブドウ農場）は 40 以上を数えます。

寒冷な北海道でも道央・道西地区はワイン用のブドウの栽培が可能です。地球の温暖化の影響もあって、栽培適性のあるブドウ品種も拡大しています。また、広い畑を確保しやすいという北海道ならではの条件もあり、国内外のワイナリーなどでワイン醸造の技術を身につけたり、ブドウの栽培を学んだりした者たちが、独立してワイナリーを開業する時に北海道を選んでいるのです。

本稿では、そんな北海道で、良質なブドウが得られることから「日本のナパバレーになりうる」と言われる余市エリアのワイナリーの動向をご紹介します。

【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）

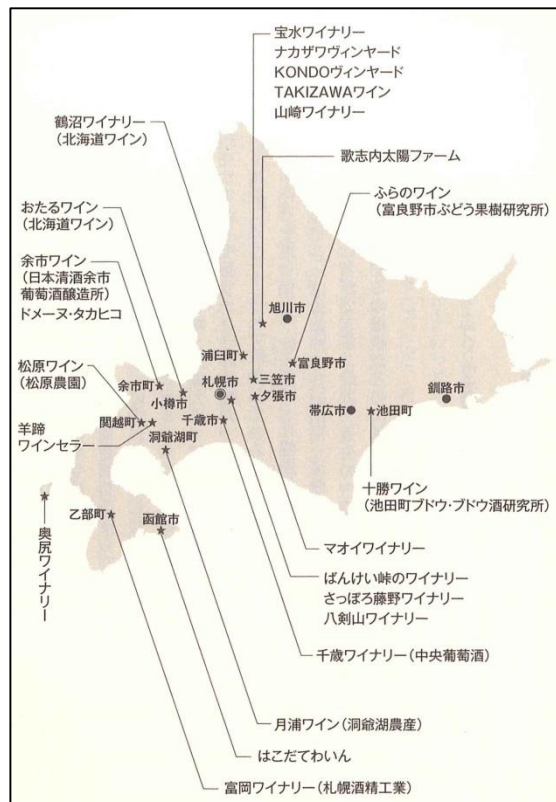
E メール：yamada@sakebunka.co.jp

銘醸地「余市」は誕生前夜

北海道のワイナリー（ワイン製造免許場数）は2012年時点で30場です。2002年には19場でしたから、10年間で1.5倍に増えたこととなります。増加が著しいのは道央の空知川流域の空知エリア（岩見沢・三笠・浦臼など）と札幌市周辺（札幌・千歳・小樽・余市など）の2地区。特に注目されているのが果実栽培の適地として知られる余市です。

余市で日本ワインの専門店「中根酒店」を経営する中根賢志さんは、余市のブドウ農家がどこのワイナリーにブドウを供給しているかつぶさに調べるなど、この地区のワインに精通しています。彼によると余市産のブドウは道内最大手の北海道ワイン（小樽市）や地元の余市ワインのほか、沖縄サミット晩餐会で採用され一躍有名になったココ・ファームワイナリー（栃木県足利市）、サッポロビールのサッポロワイン（岡山県）など有力ワイナリーが採用しています。

栽培されているブドウ品種は、寒さに強く古くから栽培されてきたケルナー種、バックラス種、ツバイゲルトレーベ種などドイツ系だけでなく、最近ではブルゴーニュを代表するピノ・ノワール種に取り組むワイナリーやヴィンヤードが多く登場しています。特筆すべきはワイン用のブドウ栽培だけで経営を成り立っている農家が複数ある点で、国内では余市だけであろうと言われています。それだけブドウの品質が高く、大規模なブドウ農園が確保できているということです。



山本博著『新・日本のワイン』早川書房 2013年 P163 より



余市駅から徒歩で10分ほど。町のお酒屋さんという店構えの中根酒店の売場は、半分以上を日本ワインが占めている。ご主人の中根賢志さんは「余市はこれからワインの町として発展する」と断言する

余市のピノ・ノワールにかけるドメーヌ・タカヒコ

余市地区には現在、7つのワイナリーがあります。もっとも古いのは清酒『千歳鶴』が経営する千歳ワイナリーで、他の6つは最近5年以内に誕生したワイナリーです。ワイン用のブドウの栽培農家は20を超え、ブドウ畑に向く用地はまだ豊富にあります。

ブドウ栽培適地としての潜在能力を見込んで家族で余市に移住、ワイナリーを開設した曾我貴彦さんは、以前ココ・ファームでブドウ栽培とブドウの買い付けを担当していました。自身の目指すワインづくりの最適の地と確信して余市を選び、ドメーヌ・タカヒコを創業します。つくりたいのは日本らしいピノ・ノワール種のワイン。それを家族だけで、その地に永続的に住み暮らしながらつくっていきたくて考えています。農地は引退した果樹農家から譲り受け、半分の2町歩（約2ha）にピノ・ノワール種を植えました。できるだけ自然なかたちで栽培したいと有機農法を採用、醸造も培養酵母を用いず、ブドウが本来持っているポテンシャルを引き出そうとしています。



ドメーヌ・タカヒコを開設した曾我貴彦さん。栽培しているのはピノ・ノワール種だけ。家族経営で成り立つワイナリーを目指している。自分のブドウが収穫できるようになるまでは近隣の農家からブドウを分けてもらってワインをつくり資金を調達した

産地形成には大資本が不可欠 進む「余市ナパバレー化構想」

次々に開業したワイナリーは、いずれも家族経営の極小規模のものでしたが、昨年開業したオチガビ・ワイナリーは広大な畑と瀟洒なレストランを備えた大規模なワイナリーで、宿泊施設も設ける計画です。事業をリードするのは新潟でよく似たスタイルのカーブドッチ・ワイナリーを成功させた落希一郎氏です。



「ワインは品質はもちろんのこと、試飲する環境がおいしさを決める」という考えから、ブドウ畑が美しく見渡せる場所にレストランとゲストハウスをつかったオチガビ・ワイナリー。ブドウ栽培や醸造の技術はドイツ式を貴く。

落氏は、余市には、ナパバレー（カリフォルニア州）のように新興ワイナリーが集積し、世界屈指のハイレベルなワインを生み出す産地になる潜在力があると考えています。新潟での経験から、そのためには大資本による開発が不可欠と結論付け、自ら参入するだけでなく、カルディ・コーヒー・ファームを展開する株式会社キャメルコーヒーなど複数の企業にワイナリーの開設を促し、大掛かりな開発が始まろうとしています。

並行して落氏はワイナリー経営技術を習得するための教育機関の設置に奔走しています。ワイナリー経営にはブドウの栽培やワインの醸造だけでなく、専門のマーケティング知識、資金や人材のマネジメント技術など広範なスキルが必要です。総合的に学べる教育機関をつくることで、余市でのワイナリー開業を集中的に進め、10年～20年の短期間にワインの一大産地にすることを狙っています。

余市は、4年後に北海道横断自動車道「黒松内釧路線」が開通すると、札幌、そして千歳と直結、空港から1時間半で結ばれます。余市のすぐ先にはオーストラリアからの観光客が長期滞在するニセコ地区があり連携することも容易で、ワイナリーへの集客基盤は着実に整いつつあります。

ナパバレーは戦後急速に発展し、大小さまざまなワイナリーが400以上も集中する、一大ワイン産地になりました。無名の田舎町は、世界中のワインファンの誰もが知るところになったのです。そうなるまでに要した時間は30年と言われます。数十年後、世界に知られるワイン産地になる日が来ることを夢見て、本格的に始動した余市。私たちはしばらく余市から目が離せなくなったようです。■

