

酒文化研究所

NEWS LETTER

第 47 号 2016 年 11 月 25 日

【日本ワイナリーの課題】

ワイナリーごとに異なるブドウとの向き合い方

ー 北海道ワイン・ふらのワイン・カタシモワイナリー

日本で栽培されたブドウを用いて国内で醸造されたワインが「日本ワイン」と表示できるようになった 2015 年は、日本のワインのエポックとなる年でした。数年前から続くワイナリー参入ラッシュは、家族経営のきわめて小さなワイナリーを多数誕生させています。ほとんどが自ら栽培したブドウでワインを醸す、農業から始めるワイナリーです。農薬や酸化防止剤を使わない自然派ワインを志す者も多く見られます。

ワイナリーの多様化が進む一方で、日本ワインづくりで実績のある中小ワイナリーは、抱えている課題の解決に急ピッチで取り組み、次の時代を生き抜く力を得ようと奮闘しています。今回訪ねたのは、北海道の小樽に本社を置く北海道ワイン、同じく富良野市のふらのワイン、大阪府柏原市のカタシモワイナリーの 3 社です。一定以上の規模と歴史をもち、背負うものがあるからこそその責任と信用を、彼らはどのように次世代に繋いでいこうとしているのかを探ります。

【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

■ブドウの植え替えをハイペースで進める北海道ワイン・鶴沼ワイナリー（北海道浦臼町）

北海道ワインは1974年に創業したワイナリーです。製造しているのは「日本ワイン」だけで醸造所は小樽にあります。同社が直接管理するブドウ畑が、小樽から100km東の浦臼町にある鶴沼ワイナリー（醸造所はない）です。総面積は447ha、うちブドウ畑は110ha（未収穫園地含む）で国内最大の規模です。

北海道でのブドウ栽培は寒さと雪と鳥虫獣害との戦いでした。同社は40年あまりの時間をかけて知見を積み重ね、ひとつひとつ解決してきました。同社のブドウ栽培の取り組みを、鶴沼ワイナリー農場長の齋藤浩司さんに伺いました。

●次代に引き継ぐブドウづくり

私が着任してから5年間、ブドウ品種の更新を進めてきました。毎年6haずつ抜根し、新しいブドウを植えています。かつてはセイベル種が中心でしたが、ドイツ系の品種を増やし、今はフランス系の品種もあります。植え替えはすぐに新しいブドウを植える畑もあれば、緑肥を植えて休ませるなど、畑の状態を見ながら進めます。



真っ黒に日焼けした笑顔が印象的な齋藤浩司さん
（鶴沼ワイナリー農場長）

ここには25万本のブドウが植えられています。園地ごとに戸籍をつくって管理しています。木の状態を一本一本把握してデータベース化することで、植え替える順番を決めています。この作業から同じ園地での土壌の違いを把握する手掛かりも得られます。

20年も30年も生きるブドウは、次の世代に引き継いでいくものです。どんな品種をいつ植えるかは計画的に進めないと、何年後かにこの畑のブドウが弱ったら、しばらくこの品種はないという事態になりかねません。近年おかげさまで高く評価いただけるワインができるようになったのは、諸先輩が畑の改良を重ね、いいブドウ品種を選んで受け渡してくれたからです。さらにいいものにして後輩に引き継ぐのが私たちの役目です。

この10年間で気候がずいぶん変わりました。温暖化の進行で品種の選択はさらに難しくなりました。以前はもうひとつだったピノ・ブラン種が、今ちょうどよくなっています。北海道では熟さなかったメルロー種もできるようになってきました。早生の品種は将来ここには合わなくなるかもしれません。今商品化しているのは10品種くらいですが、試験品

種として 50 種類ほど栽培しています。テンプラリーニョ種は冬を超えられるかとか、ピノ・ノワール種やシャルドネ種は複数のクローンを植えて適性を見るとか、いろいろ試して気候変動を見越して植える品種と時期を決めます。



品種選びには市場の変化も影響します。

昔は日本では白ワインが好まれました。当時の赤ワインがおいしくなかったのかもしれませんが、1990 年台前半まで赤は売れませんでした。それがすっかり変わって今は赤も好まれます。赤ワイン用のブドウ品種を増やす必要がありますが、植えてから収穫できるまでに 4~5 年かかりますから、すぐには対応できません。

垣根式の広大なブドウ畑は北海道ならではの景色だ。

北海道でブドウが本格的な植え替え時期に入ってきたのは弊社だけだと思います。この土地で改植をどう進めるのが適切なのか誰も経験していません。新しいワイナリーのブドウはまだ一世代目ですが、将来、我々の経験が必ず参考になると思います。

■「富良野」のブランドリーダー ふらのワイン（富良野市）

観光地として高い知名度を誇る富良野ですが、同地の農産物を加工してブランド化する動きをリードしたのは「ふらのワイン」でした。1972 年に富良野市ぶどう果樹研究所が設置され、セイベル 13053 種（赤）とセイベル 5279 種（白）をワイン用の原料ブドウに指定し栽培を奨励します。1978 年に「ふらのワイン」が発売されると、富良野を代表する産品として広く知られるようになっていきます。同研究所でワインづくりをリードする高橋克幸さん（業務製造課長）に、現在の取り組みをお聞きました。



関東の醤油メーカー勤務から北海道にリターンし、ワインづくりに取り組む高橋克幸さん

●地元農家のためのワイナリー

もともと富良野の農産物の加工品を開発し、農家の所得向上を使命とする組織です。これからこの立ち位置は変えません。ここではワインの原料ブドウはセイベル種が主体です。このブドウはフランス系ハイブリッド品種で、寒さと病気に強く、収量が安定しているのので、農家に栽培を推奨してきました。最上級のワインにするのは難しいとされ、他のワイ

ナリーでは別のブドウに改植する動きが盛んです。でも、当所はセイベル種にこだわります。品質改善の方向はセイベル種でリースナブルでおいしいワインをつくることです。

ブドウ畑はジュース用も含めて約 50ha あります。直営が 20ha、契約栽培が 30ha で、契約栽培のワイン用はほとんどがセイベル種です。ケルナー種やツヴァイゲルトレーベ種などのドイツ系の品種はほとんど

直営の畑で栽培し、ほかにピノ・ノワール種やメルロー種などフランス系品種も試しています。温暖化の影響で完熟はしませんがメルロー種も栽培できるようになりました。

意欲的な農家のなかには欧州系の品種にトライするところも出ています。こうしたブドウは高単価で引き取りますが、まだ、セイベル種を植えた時と総収入でどちらが増えるのか試験段階です。契約農家で欧州系品種の栽培が広がると、直営の畑で新しい品種を試す余力が出てきてきます。

もうひとつ当所の特徴は種苗センターがあることです。山ブドウとの交配品種の「ふらの2号」は独自に開発しました。

栽培面ではやはり寒さ対策に課題があります。雪が積もる所でしたので、冬の間はブドウの樹の上に雪が被さり凍らないで済んでいました。それが最近雪が少なくなって、雪のないうちに気温が下がって樹が凍って割れてしまうケースが出ています。雪なしでの防寒対策が重要になってきました。

今、富良野エリアではワイナリーの新規参入が話題になっています。ブドウの栽培を始めたところが2社、すでに醸造免許をとったところが1社あり、仁木・余市、空知に続くワイン産地を形成できるとおもしろくなりそうです。

■ブドウ畑のある景色を残す カタシモワイナリー（大阪府柏原市）

カタシモワイナリーへは大阪の中心部から1時間足らず、気軽に訪ねてワインを楽しめます。ワイナリーは公共交通の便が良くないところにあることが多いのですが、ここは近鉄大阪線「安堂駅」から徒歩10分という好立地です。さらにワイナリーの周辺には古民家が多く残り、古くから使われてきた水場や歴史ある神社を住民たちが自主管理するなど、昔ながらの密なコミュニティが保たれています。

しかし交通至便なこの場所は住宅開発が進みました。かつてブドウ畑に覆われていた



富良野市ぶどう果樹研究所には種苗センターがあり独自品種の交配を進めている。

丘の斜面にもマンションがちらほら。一時は途絶えかけたこの地でのワインづくりでしたが、カタシモワイナリーは孤軍奮闘、農地を手放そうとするブドウ農家からできる限り畑を引き継ぎ、ワインづくりの文化を守り続けてきました。高井利洋社長に同社のこれからをお聞きしました。

●ダウンサイジングと組織的な連携でブドウ畑を守る

将来を展望したらウチのようなワイナリーは、規模を縮小して付加価値の高い商品を開発し、バランスをとる経営に変えなければ残れないと考えています。人口も飲酒量も減りますし、日本の食文化を考えたらワインが日本酒や焼酎を超えて伸びていくとは考えにくい。市場の縮小を前提にワインづくりを変えていく時です。



カタシモワイナリーのブドウ畑を歩く。丘の麓にマンション群が見える

かつて大阪南部はブドウの一大産地でした。ここで栽培されてきた「むらさきブドウ」は山梨の甲州種と同じ品種で、その歴史は山梨よりも古いといわれます。今、栽培されているのはほとんどが生食用に植えられたデラウェア種です。この土地に合っているブドウですから、これを使っておいしいワインをつくらなければなりません。おそらくデラウェアでワインをつくるのは日本だけでしょう。さらにこのブドウは850円/kgしますから、ワインは1本2000円でも買ってもらえるものにしなければ採算が厳しくなります。簡単ではありませんが、できなければブドウ畑のある風景は残らない。欧州系のブドウ品種を栽培して世界的なレベルのワインにするというワイナリーもありますが、違う道を選びます。

今、積極的に進めているのはレストランの名店や外食チェーンなどとの連携です。契約してブドウ栽培を一緒にやって、できたワインはオリジナルの商品として売ってもらいます。ワインの品質はもちろんですが、みな、ここにブドウ畑を残すのはいいことだと思って協力してくれています。そのくらいやらないと高齢化したブドウ農家の畑を引き受けきれません。

さらに先を見据えて、温暖化の影響を考えながらブドウ品種を選び、栽培、醸造、貯蔵の方法に工夫を凝らしています。気候の変化で土地に合ったブドウ品種はどんどん変わっていくでしょう。結果的に日本らしい品質が追求され、付加価値の高い商品が生まれます。日本ワインが独自のポジションを得て、未永く繁栄していくには、こうした取り組み欠かせないと考えています。■