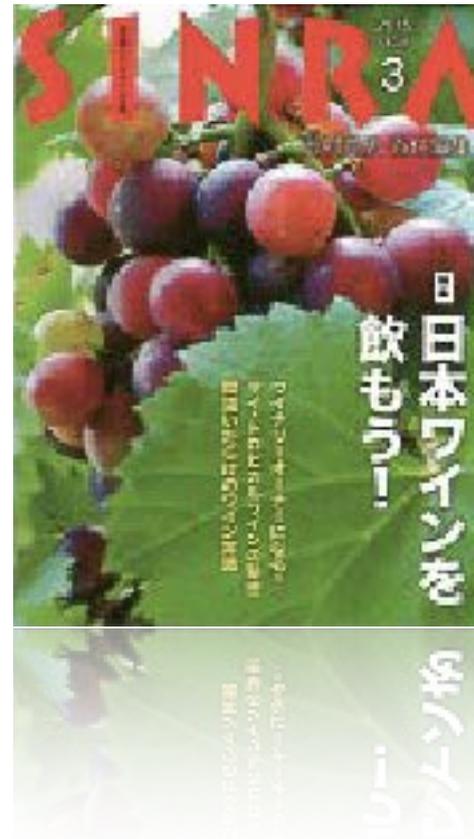


# シンラの旅-4 「北海道」 北海道ワイン紀行



エッセイ  
芦原 伸



# SINRA

# CONTENTS

各見出しリンク

▶ **SINRA-1 2014.9**  
「小豆島」 オリーブカントリー

▶ **SINRA-2 2014.11**  
「秋田」 マタギの里へ

▶ **SINRA-3 2015.1**  
「富岡」 富岡製糸場の歩き方

▶ **SINRA-4 2015.3**  
「北海道」 北海道ワイン紀行

▶ **SINRA-5 2015.5**  
「小笠原」 黒潮の孤島鶴来島漂流

▶ **SINRA-6 2015.7**  
「大台ヶ原」 熊野古道をいく

▶ **SINRA-7 2015.9**  
「信州木曾谷」 森林鉄道が消えた日

▶ **SINRA-8 2015.11**  
「霊峰月山」 死と再生の小宇宙

▶ **SINRA-9 2016.1**  
「丹後」 古代王国と、絹をめぐる道

▶ **SINRA-10 2015.3**  
「秩父」 絶滅危惧種再生へ、開ける道

▶ **SINRA-11 2016.5**  
「佐賀」 大海を越えた胡蝶の夢

▶ **SINRA-12 2016.7**  
「津軽」 ブラキストン幻の海

▶ **SINRA-13 2016.9**  
「五島列島」 クジラたちの海

▶ **SINRA-14 2016.11**  
「飯田」 天空の里、遠山郷

▶ **SINRA-15 2017.1**  
「北海道」 ジンギスカンをめぐる冒険

▶ **SINRA-16 2017.3**  
「宮城県」 猫たちの聖地

▶ **SINRA-17 2017.5**  
「京都」 神が授けた、いのちの水

▶ **SINRA-18 2017.7**  
「熊楠」 の森をめぐる冒険

▶ **SINRA-19 2017.9**  
「カナダ」 極北の大地に生命が燃える

▶ **SINRA-20 2017.11**  
「宮崎」 神楽仮面の謎を探る

ご購入

 Fujisan.co.jp  
雑誌がオンラインで買える

ご購入

 amazon.co.jp  
プライム



日本ワインのフロンティア

# 北海道ワイン紀行

醸造用ブドウで国内トップクラスの生産量を誇る北海道。近年、ワイナリーやブドウ畑をもつ人たちが急増している。なぜ北海道のワインづくりが盛り上がりつつあるのか、日本ワインの最前線を行く北の大地の秘密に迫る。

文／若原伸 撮影／野口隆史

POSTED BY SIN APPROX 天

## 北をめざす、つくり手たち

もともとワイン好きである。

これまで世界の名産地を見て回った。フランスのボルドー、ラングドック、アルザス、ドイツのライン川、ポルトガルのアレントー、新大陸はニュージーランド、オーストラリア。南アフリカへも行った。いずれも伸びやかな丘陵地に棚仕立てのブドウ畑が広がる。隣接したレストランのテラスでワイングラスを傾け、太陽の赤い滴を舌の上で転がした。ブドウ酒には風や土の匂いがあり、土地やそこに暮らす人間風景を物語ってくれた。

日本にもそんなところがある。北海道だと聞いて、にわかに信じがたかった。というのはこれまで日本のワイン、とりわけ北海道のワインは私にとって印象は良くなかった。甘口が主体で、若く、どこかにブドウジュースの味がひそんでいた。

北海道のワイナリーとは一体どんなところなのか、味はこれまでのワインとは違うのだろうか？ そんな疑問と期待を抱きながら、10月中旬、新千歳空港へ飛んだ。ブドウ収穫の最終週である。札幌からレンタカーでまずは余市をめざした。

余市は札幌から西へ60キロメー

寒冷な雪国の大地で  
なぜブドウが育つのか？



10月下旬、収穫の時期を迎えた細山農園（北海道余市郡余市町）のブドウ畑。収穫したのはオーストリア発祥の品種・ツヴァイゲルトレーベ。日本では北海道や東北など、寒冷な地域で栽培される

余市町登地区のワイン畑から眺める雄大な風景。降水量が少なく、比較的温暖な気候がワイン用ブドウの栽培に適しており、近年は余市に自社農園を購入してワイン業界に参入する企業も増えている



トル弱、積丹半島の付け根にありニツカ工場があることで知られる。北海道では比較的温暖な地域で、昔からリンゴ、ブドウなどの果樹栽培が盛んだった。ニツカウキスキーの前身である大日本果汁株式会社がこの地で生まれ、北海道ワイン、余市ワインという昔からのワインメーカーも付近にある。

歴史を遡れば、明治時代、北海道開拓使は開拓民のビタミン補給のためジャガイモ、トウモロコシを輸入し、北海道に適する品種改良を試みた。さらには果樹栽培の実験を行い、その中で余市が選ばれた。太平洋側や道東は霧が多く、花が咲く6月に寒波があり、果樹の受精が難しかったのだ。ライマン、ケブロンなどのお雇い外国人がリンゴ、ブドウの品種開発を余市で進めた。

余市に第一のナババレーをつくる

余市市街地のはずれ、鹿方沢という丘陵地帯にブドウ畑が広がっていた。一面緑のケンタッキールーグラス（芝草）が広がる丘に、ただ1軒のキャビンが建つ。めざした「オチガビワイナリー」は「大草原の小さな家」を思わせた。さすが北海道！山梨周辺のブドウ狩り園のイメージとはほど遠い。落希一郎（66）がここにワイナリーを開いたのは3年前。来道すのだろうか？

北海道という寒冷地でのワインづくりとは果たしてどんなものなのだろうか？

パラルのあるテラスで陽を浴びて、コーヒーを手にしながら落希は語った。

「余市は積雪1メートルくらいで、北海道では雪は少ないところだ。日照時間は長く、夏は7時まで明るい。おまけに標高がないので雲や霧が出ない。日本海からの西風が素通りして乾燥している」

余市はワインづくりに最適地、というのが落の見解であった。ちなみに「オチガビワイナリー」という奇妙な名は愛妻の雅美のニツ

Special Feature  
日本ワインのフロンティア  
北海道ワイン紀行

# 夢は余市を世界一のワイン郷にすることだ

(落希一郎)



オチガビワイナリーを経営する落希一郎さん（専務取締役）と妻・佐沢雅美さん（代表取締役）。「おいしいワインは美しい畑から」という落さんの言葉通り、ブドウ畑は隅々まで気持ちよく手入れされている



## Special Feature 日本ワインのフロンティア 北海道ワイン紀行

左/併設のレストランでは南欧風のコース料理とオチガビワイナリーでつくられたワインが楽しめる  
 右/収穫した白ワイン用ブドウ品種・パッカス。華やかなマスカット香とハーブ香が特徴。パッカスとはローマ神話に登場するディオニュソスのローマ名。ワインの神として知られる

余市には現在5軒のワイナリーがある。来年は6、7軒となり、数年前には10軒を超える見通しだ。同じ余市で落より早く、2010（平成22）年にこの地に苗木を植えた男がいた。ドメーヌ・タカヒコの曾我貴彦（42）である。

ドメーヌ・タカヒコは、やはり刈りとられたブドウ畑が広がる余市の登地区にあった。丘陵のうねりの中にポツンと醸造所が建っている。レストランも試飲施設もなく、思わず通り過ぎてしまった。研修生と二人で、醸造作業中の曾我に会った。

「ワインは味噌、漬物と同じですよ。農家にはそれぞれ独特の味噌づくりや漬物づくりがあり、みな味が違う。ワインもそれと同じで、ワインは農家でしかできない」

作業服にゴム長靴を履いた曾我は一見平凡な農夫である。作業を

「余市を第二のナパバレーにした。ここに新しい血を注いで、第二の故郷にしたいんだ」

**ワインづくりにマニュアルはない**

余市には現在5軒のワイナリーがある。来年は6、7軒となり、数年前には10軒を超える見通しだ。同じ余市で落より早く、2010（平成22）年にこの地に苗木を植えた男がいた。ドメーヌ・タカヒコの曾我貴彦（42）である。

ドメーヌ・タカヒコは、やはり刈りとられたブドウ畑が広がる余市の登地区にあった。丘陵のうねりの中にポツンと醸造所が建っている。レストランも試飲施設もなく、思わず通り過ぎてしまった。研修生と二人で、醸造作業中の曾我に会った。

「ワインは味噌、漬物と同じですよ。農家にはそれぞれ独特の味噌づくりや漬物づくりがあり、みな味が違う。ワインもそれと同じで、ワインは農家でしかできない」

作業服にゴム長靴を履いた曾我は一見平凡な農夫である。作業を

クネームをとった合成名だ。1945（昭和20）年、鹿児島生まれ。7歳のとき、北海道へ。小学・中学時代を幾春別（空知地方）で過ごした。大学受験で東京、東京外大英米科入学という地方の秀才である。

ワインとの出会いは、畠村彰嘉との縁であった。畠村は落の伯父で、北海道ワイン（小樽）の創始者である。

畠村の誘いで北海道ワインに入社した落は、伯父の勧めで、26歳でドイツへ留学。シユトウツトガルトの専門学校で、栽培・醸造・販売などを3年間学んだ。

「渡航費用は17万円（片道）。月給が1万2、3000円のころのことだ」

昭和40年代といえは、高度成長の時代で、サラリーマンはサントリレッド、梅割り焼酎を飲んでいた時代である。その時代に「ワイン留学」というのは先見の明があったというほかはない。畠村は甥の落に自らの夢を託したのかもしれない。留学中の76（同51）年、アメリカ独立200年祭があり、渡米したのがさらにワイン世界にのめり込む動機となった。

「グレイハウンド（長距離バス）で2カ月かけてアメリカ大陸を一周した。そのとき、ナパバレー（カリフォルニア州）へ行った。当時

ナパの名は誰も知らなかった。ドイツの学校のクラスメイトにロバート・モンダヴィ（1931ページ参照）の次男がいた。その縁でモンダヴィ家に長逗留した」

ワイナリーはわずか17軒しかなかったが、そのときにナパバレーは活気に満ち、オーナーたちは「世界一のワイン産地にすると明言していた」。

「ヨーロッパの産地はいずれも1000年の歴史がある。それを20、30年でやっちゃおう！ というアメリカ人の発想に感動したね」

今、ナパには420軒、隣のソノマには250軒のワイナリーがある。合わせると670軒のワイナリーがあり、世界でも量的・質的にトップクラスのワイン生産地となっている。

落には新潟での「カーブドッチ（カーブ・ド・オチからの名称）の実績と経験があった（詳細は62ページ）。「カーブドッチ」はワインづくりを中心に、レストラン、パン工房、結婚式場、温泉ホテルを備えた総合ワイナリーゾートで年間30万人が訪れている。従業員も1500人を抱え、ワイン事業を第6次産業まで引き上げて成功した。新潟は息子に渡して、余市を世界のワイン郷にしたいというのが落の野望だ。

「ワインづくりは狭い土地では無

理。長野県はワインづくりに適しているが、隣に民家や田んぼがあって、広い土地を得るのが難しい」

余市は高齢化が進んでおり、果樹園は休耕地になっている。農家は入植以来5代、6代目になっているが、農業は衰える一方で、若者は戻ってこない。

「ここでは土地が余っている。田舎をどうするのか、が今の日本の課題で、余市のワイン郷が地域おこしの新しいモデルとなるだろう。東京は物価が高いが、ここでは年収240、250万円で暮らせる。若者を戻せるかもしれない」

伯父の畠村は、「日本一の酒造メーカー」をめざしたが、落はその路線を継がなかった。

「ワイナリーは大きくしちやいけな。ワインは毎年味が違うからだ。大量生産は、均一の味を求め、問屋に卸すと、品質はどうでもよくなり、本来のワインづくりから遠ざかってしまう。伯父はサントリーのような総合商社をめざしていたんだ」

オチガビワイナリーはレストランを併設している。ランチタイムには平日でも予約がとれないほどの客がある。札幌からの常連客が多く、週末には音楽コンサートも行う。4600人の会員サービスのイベントだという。

——小児、団体バスはお断り。

の張り紙が玄関にある。

ワインはあくまで大人が楽しむもの。少人数で料理と会話を楽しむものという落の信念が、この言葉に凝縮している。

「本物のワイン地帯をつくりたい」という夢がある。

多くの日本のワインメーカーは原料のブドウ液をチリ、アルゼンチンから輸入している。なかにはバルク（コンテナ）で輸入しているメーカーもある。落の言う「本物」とは地元産のブドウを使い、自らが醸造するワインである。

ナパがワイン専門学校を起して、技術の研究、人材養成を行ったよ



2013年9月にオープンしたオチガビワイナリー&レストランの外観。窓辺から一面に広がるブドウ畑を眺めながら優雅な食事が楽しめる

チーズ、燻製、道産食材、  
ワインのおつまみならココ!



**道産食材HUG マート**

「生産者の顔が見える」をモットーに、道内各地の生産者から仕入れた厳選食材を直売するマーケット。併設の「HUGイート」では各店舗で道産食材の料理を提供。

④札幌市中央区南2条西5丁目 札幌プラザ2・5ビル1F ⑥011-242-8989  
⑩10:00~19:00 ⑫年末年始

**燻製屋**

**南保留太郎商店**

1950年創業、余市漁港の近くにある老舗の燻製専門店。併設されたスモーク専用の小屋でじっくりいぶした魚やチーズは逸品。なかでも甘エビは人気のヒット商品。

④余市郡余市町港町88 ⑥0135-22-2744  
⑩8:00~17:00 ⑫火曜



**ニッカウスキー 余市蒸留所**

NHK連続テレビ小説「マッサン」で一躍有名となったニッカウスキーの北海道工場。無料で見学や試飲が楽しめる。余市を訪れたらぜひ寄っておきたいスポット。

④余市郡余市町黒川町7-6 ⑥0135-23-3131  
⑩9:00~17:00 ⑫12月25日~1月7日 ⑬無料



北海道を訪れるなら  
ココにも  
行きたい!



**北一硝子 クリスタル館**

小樽で有名なガラスメーカー「北一硝子」の直営店のひとつ。クリスタルを使用した本格派ワイングラスが手に入る。薄口グラスで飲むワインは滑らかな口当たりを演出する。

④小樽市堺町6-7 ⑥0134-33-1993 ⑩8:45~18:00  
⑫無休



**十勝チーズまるしえ**

2014年にチーズ職人がオープンしたナチュラルチーズ専門店。十勝産を中心に30種近くのチーズを扱う。まだまだあまり知られていない隠れた道産チーズが入手可能。

④札幌市中央区南4条西4-1 ススキノファイア B2F ⑥011-522-5838  
⑩10:00~21:00 ⑫不定休



**丸井今井 きたキッチン  
オーロラタウン店**

特産品、農・海産加工品、乳製品、調味料など、北海道でつくられたものを中心に約1200アイテムをそろえた道産食品セレクトショップ。曜日替わりのベーカリーも人気。

④札幌市中央区南1条西2丁目 さっぽろ地下街オーロラタウン内 ⑥011-205-1151(丸井今井札幌本店) ⑩10:00~20:00 ⑫無休



道産ワインに合う料理が楽しめる  
おすすめレストランを要チェック!



**オチガビワイナリー**

ワイナリー併設のレストラン。一流シェフによる欧風のフルコース料理と自家製ワインが楽しめる。ゆったりとした大人のための空間は女性客にも人気。

④余市郡余市町山田町635 ⑥0135-48-6163 ⑩2,500円~  
⑪11:00~16:00 / 17:00~20:00 (レストラン)、11:00~17:00 (ショップ・カフェ) ⑫無休 ※ディナーは前日まで  
に要予約、小学生未満は入場不可



レストランではグラスワインがリーズナブルな価格で飲める

**BARCOM Sapporo**

気軽に立ち寄れるカジュアルバー。道産食材にこだわった手軽なタパスからコース料理まで手頃な価格で楽しめる。約100種類のワインを用意。道産ワインも充実。

④札幌市中央区北2条西2-15 STV北2条ビル1F ⑥011-211-1954  
⑩16:00~24:00 (日・祝日は22:00まで) ⑫不定休



**祥瑞さっぽろ**

リースリングワインを中心にそろえる人気ピストロ。道産ワインだけでなくドイツワインも豊富。料理は「オリーブのフリット」などユニークな創作料理も展開。

④札幌市中央区南3条西3丁目 プレイタウンふじビル3F ⑥011-827-2008 ⑩17:00~25:00 ⑫日曜、不定休

**小樽バイン**

約100種類の道産ワインを取りそろえるワインカフェ&ショップ。料理は道産食材使用のイタリアン。道産チーズやお菓子なども販売。お土産を買うにはピッタリ。

④小樽市色内1-8-6 ⑥0134-24-2800  
⑩10:00~22:00 (ワインカフェは11:00から) ⑫無休

