



写真提供：ニセコワイナリー

## ワインツーリズムレポート Vol.8 ニセコワイナリー

これまで、小樽、余市、仁木と取材を行ってきたワインツーリズムレポート。今回は、北海道で2番目にワイン特区になったニセコ町まで足を伸ばして、町唯一のワイナリー「ニセコワイナリー」取材してきました。

もとは世界中を飛びまわる銀行マンとして活躍していた本間泰則さんが、横浜から移住し、絵本作家でもある奥様、眞由美さんと始めた「ニセコワイナリー」。

ニセコ町に移住することになったきっかけ、果樹栽培には向かないといわれたこの地でワイナリーを始めた経緯、そして経営する上で大切にしている三本の柱とは？

お二人の人生観にも通じる、素敵なお話がスタートします。





ワイナリーを経営する本間泰則さんは、もともとは銀行マンでした。新潟県佐渡島のご出身で、もっと広いところへ出たいと、大学は北海道へ。アメリカの大学院に進んだ後は、日本の銀行、国際機関、外資系銀行に勤務し、世界中を飛びまわる生活を送ります。

もともとワイン好きでしたが、イギリスに滞在中に、ワインがコミュニケーションツールとして生活に溶け込んでいる文化に触れ、自分もこんなふうになんが楽しめるワインを作りたい、と思うようになりました。

一方、奥様の眞由美さんは、絵本作家でもあります。以前、番組制作にも関わるアナウンサーのお仕事をされていたこと、海外生活によるカルチャーショック、特に、政変どきだったフィリピン滞在期間でのボランティア活動がきっかけで、スラムの子どもたちの困窮さを知り、熱帯雨林減少による環境問題を考えたことから、自分にできることはないだろうか、と絵本の読み聞かせを始めました。その活動から、子どもたちに絵本を通じてメッセージを伝えたい、と思うようになったといいます。

そして2003年、初めての絵本「うまれたてのいろ」を出版した眞由美さんは、自分の言葉を紡ぎ出すもとなったのは、生まれ育った北海道の風土であると気づき、故郷への想いを強くしていきました。そんな折、札幌に住む眞由美さんのお兄さんから「ニセコ町の畑を一緒に求めないか」と誘われ、2004年の春、お二人でニセコ町を訪れたことが転機となりました。



素敵なイラストと共に、に紡がれた言葉のあたたかさが胸に広がります。



写真提供：ニセコワイナリー

ニセコには「春紅葉（はるもみじ）」という言葉があります。一斉に萌え出す森のグラデーションは、紅葉のように美しい。

学生時代にスキーで親しんだ、ニセコの冬の素晴らしさは知っていたものの、春の美しさにも触れたお二人は、すっかりこの地に魅了されてしまいました。

次の年、ニセコ町に土地を取得。第二の人生の舞台を決めたのです。



そして、今から10年前、2008年5月にニセコ町でブドウ栽培を始めた本間さん。最初は失敗の連続だったといいます。でもあきらめず、ニセコの土地に合った品種、栽培方法を探し求めて実験を重ねました。

ニセコの気候は、北フランスのシャンパーニュに似ているといいます。寒冷地で栽培期間が短いため、収穫時に糖度はあまり高くなり、さわやかな酸が残る。まさにスパークリングにぴったりのブドウが育つのです。



本間さんは、有機栽培にもこだわります。それは、次の世代によりよい環境を残したい、との思いから。農薬や化成肥料に頼らず、有機栽培で強い木を育てる。害虫防除も全て手作業。

100%有機栽培で育てられたブドウは、搾汁されたあと一次発酵され、瓶詰めされるワインにさらに糖分を加え、瓶の中でもう一度発酵（瓶内二次発酵）されて、約9ヶ月後に日本で唯一の「オーガニック・スパークリングワイン」ができあがります。

しっかりとした果実味に加え、きめ細やかな泡立ちが続く上品なワインは大人気で、ぜひうちで取引させて欲しい、という依頼が絶えないとか。でも、本間さんは、「ぜひニセコに来て購入してください」とお願いします。

「ここで飲むことに意味があるんです。ニセコでこの美しい景色と、美味しい食事と共に味わってもらい、ニセコに泊ってもらうことで経済が循環する。だから、いくらお話をいただいても、ニセコの外で販売したり、送ることはしておりません。」というこだわり。

ニセコワイナリーと、道の駅「ニセコビュープラザ」のみで販売ですが、今年7月に発売した分はもちろん売り切れ。来年7月に予定される次の発売を待ちましよう！！



写真提供：ニセコワイナリー（このページ全て）





さて、畑にお邪魔して、収穫体験を行うことに。ちょうど取材した日には、ニセコ高校の生徒さんたちも収穫体験を行っていました。私たちも一緒に混じって、ブドウを収穫させてもらいました。

果汁がたっぷり詰まったブドウは、ずっしりと重く、ハサミでプチンと切ると、「命をいただいている」ことを実感します。

一ついただいてみました。甘酸っぱい味。「この強めの酸が美味しい、キレのある、パンチの効いたスパークリングワインになるのです。」と本間さん。



本間さんのブドウ畑。天気がいいと、羊蹄山やニセコアンヌプリが見えます。



収穫体験をするニセコ高校の生徒さんたち。楽しそうにブドウを摘み取っていました。

4年前から農業実習を受け入れている本間さん。ニセコ町では果樹栽培を行っている農家がニセコワイナリー以外にはなく、また主力の畑作も慣行農法が中心のため、有機でワイン用ブドウを栽培している本間さんの畑は、とてもいい教材になるのだとか。

自分の家が農家、という生徒さんたちも多いニセコ高校。農家を引き継ぐときに有機農法のノウハウが多少でもあれば、栽培方法の選択肢も広がります。





醸造所の中も見せてもらいました。入ると、収穫されたブドウが山積み。ケルナー、バッカス、メルロー、ツヴァイゲルト・レーベ、ドルンフェンダーなど、様々な種類があります。収穫したブドウ全ての果汁を使ってワインを作ります。このブレンドは、その年の収穫に応じて決まってくるそう。

こちらはフランスから仕入れたブドウ搾汁機。中に大きな袋が入っていて、それが空気で膨らむことでブドウを容器の壁にギュッと押しつけ、果汁を搾り取る仕組みになっています。

この機械は、空気にほとんど触れることなくブドウを搾汁できるという優れたもの。ワインにとって、酸化は大敵。従来のプレス機で絞ったものと比べると、果汁の色が全然違うそうです。



ワイン造りは全くの初心者だった泰則さんが、醸造の基本を学ぶために門を叩いたのは、岩見沢でワイナリーを経営する醸造家、ブルース・ガットラブさん。

今や若手醸造家の指南役としてひっぱりだこというブルースさんのもとで、全道から送られてくるブドウを研究し、様々な醸造方法を学んだという泰則さん。

「しっかりとした裏付けのあるブルース・レシピは本当に素晴らしい」と彼を心から敬愛しています。



でも、元来とても研究熱心な泰則さん。ワインツーリズムを推進している余市・仁木町は果樹栽培の歴史が古く、厚く積もったノウハウを学べる、と両町のブドウ農家から指導を受けたり、北海道が主催する「ワインアカデミー」の1期生（眞由美さんは3期生）として学んだり、今年「酒類総合研究所」が主催する3年に1回の研修「ワインコース」に、全国各地から選ばれたブドウ栽培、ワイン醸造の専門家27名の一人として参加し、みっちり指導を受けてきたそう。実地研修で、より深い知識を体系的に身につけたといいます。「ブルースさんに教えていただいたレシピを発展させた、ニセコワイナリーのオリジナルレシピを開発しますよ！！」と意気込む泰則さん。来年のリリースが本当に楽しみです。

シャンパーニュによく似た気候のニセコ。冬にはパウダースノーを超える「シャンパン・スノー」が降り積もり、その希少価値を求めて、世界各国からスキーヤーが訪れます。

いわば「日本のシャンパーニュ」で、「シャンパン・スノー」のようにきめ細やかで繊細な、唯一無二の「オーガニック・スパークリングワイン」を楽しんでほしい。

本間さんのワインには、そんな想いが込められているのです。

もともと、ニセコは果樹栽培に向かない土地とされてきました。本間さんの畑も、最初はみんな遠巻きに見ていたといいます。

でも、試行錯誤を繰り返して少しずつ収穫量が増えていく様子を見て、通りすがりに「今年はどうだい？」と声をかけていくように。

「ブドウ畑は、美しい景観を創り出します。ニセコでのブドウ栽培が定着すれば、農家の冬の収入源になり、景観で魅了することもできる。美しい景色からはアートも生まれます。より豊かな町へと発展できるのです。」

だから本間さんは、自分の畑で実証実験を続けているのです。



写真提供：ニセコワイナリー

こちらは、ニセコワイナリーの看板。ニセコの金工作家、沢田正文さんに作ってもらったというこの看板には、絵本を読みふける子どものイラストが。

ワインと絵本？不思議な組み合わせですね。そう、ここは、絵本ライブラリーを併設した、珍しいワイナリーなのです。



写真提供：ニセコワイナリー

こちらがその絵本ライブラリー。並んでいるのは、真由美さんが集めた世界各国の絵本。なんと25カ国語の絵本があるというから驚きです。ニセコは観光都市なので、家族で訪れるお客さんが多いけれど、ワインを選んでいる間、お子さんたちはどうしても手持ちぶさたになってしまう。そんなとき、この絵本ライブラリー「RAINBOW レインボー」で世界の多様な絵本を楽しみながら待つことができるというわけです。3人のお子さんを育てた真由美さんらしいアイデアです。







お話が弾んでもうお昼。腹ペこの私たちに、収穫を手伝ってくれたお礼にと、手作りのランチをごちそうしていただきました。

美味しいカレーをいただきながら、眞由美さんたちが始めた、ニセコならではのユニークな取り組みについて聞かせてもらいました。

眞由美さんにとって、30年以上前から始めた絵本の読み聞かせは、いわばライフワークになっている、といいます。

ただ読むだけでなく、絵本を通じて、子どもたちに世界の多様性を伝えたい、と書いていた眞由美さん。

「うまれたてのいろ」はそうした思いから生まれた絵本でした。今は8カ国語に訳され、たくさんのおもちゃたちに親しまれています。

ニセコ町は、30カ国以上の人が集まる町。ニセコ町役場では、国際交流員と呼ばれる、各国から集まった方たちが常時4名働いており、地域の多文化共生や異文化理解、国際理解を推進することを目的として、様々な仕事をしています。



そうした国際交流員の皆さんと、「いろいろな国の絵本をいろいろな国の言葉で読む心地よさを知って欲しい」と2013年2月から始めたのが「多言語読み聞かせ」の取り組み。今はどんどん輪が広がり、年1回「絵本ワールド」というイベントも行っています。ここでは、読み聞かせだけでなく、国際交流員の方たちが、町民有志の皆様のご協力も得て、工作をしたり、歌を唄ったり、子どもたちが多彩な文化と触れあえる機会として定着しているそう。



「小さな種を蒔けば、そこからいろいろな人が関心を持ってくださり、心から楽しむとすることで、少しずつ形になっていく。とても時間はかかりますが、だんだんとみんなが集まってくることで、自然な形で地域に溶け込んでいく。そんな形が理想。」とほほえむ眞由美さん。

ワインも絵本も、少しずつ仲間を増やしながらか、自然な形で地域に根づいていく。そして、集まったみんなが心から楽しみ、その様子を見てまた人が集まってくる・・・お二人はこのニセコの地で、そんな素敵な連鎖反応を起こしているのです。





© 数井星司

俱知安まで高規格幹線道路ができ、新幹線が延伸することについても、歓迎するという本間さん夫妻。子どもが進学するタイミングや、高齢になり、医療に対する不安を抱えて出ていく人たちが多いニセコ町にとって、必要不可欠なインフラだと考えているようです。

ニセコ町は「環境モデル都市」に選定されています。環境に優しい有機栽培に徹し、安心して飲める、身体に優しいワインを追求する本間さんのワイナリーは、まさにこの町にぴったり。加えて「NISEKO」には集客力がある。ただ美味しいワインだけを作ることに集中できるというのは、大きな強みです、と泰則さん。

でも、「ただ美味しいワインを作る」というだけでは応援しなかった、という眞由美さん。お二人には、大切にしている3本の柱があるといいます。

一つ目は有機栽培。二つ目はここで夢を叶えようとする若者をバックアップすること。三つ目は、地域のために貢献すること。

これからの時代を担っていく子どもたちによりよい環境を残していきたい、自分の夢だけでなく、多くの人たちの夢を実現するお手伝いをしたい、そして、自分たちを受け入れてくれたニセコという地に貢献していきたい。それは、ワインと絵本という、一見結びつきにくい二つの要素、そして本間さん夫妻を結ぶ強い信念です。

ちょうど取材した日の晩にも、泰則さんの故郷、佐渡島から醸造を学びたいという若者が訪れ、2週間滞在していくとのことでした。師匠であるブルースさんに多くのことを学んだという泰則さん、今度は自分が恩返しとして次の世代にその技術を伝えていきたい、といいます。

「人生は黄昏時の残照がとても美しいんです。」と笑う本間さん夫妻。アクティブなお二人にとって、黄昏時はまだまだ先なのですが、その人生は、これからますます輝きを増していくに違いありません。「毎日が試金石です。」というお二人。その結晶ともいえるニセコワイナリーのワインも、唯一無二の「シャンパン・スノー」のように人を惹きつけてやまないのです。

※小樽開発建設部では、北海道総合開発計画（8期計画）の推進のための一つのツールとして、後志の食と観光の発展につながるワインツーリズムを応援しています。【取材・文・写真（注釈のないもの） 小樽開発建設部 地域振興対策室】

今回取材したのは・・・

## ニセコ ワイナリー

〒048-1542

虻田郡ニセコ町近藤194-8

TEL/FAX 0136-44-3099

<http://www.youteigreenbusiness.com>

※今年仕込んだワインは2019年7月発売予定  
（ニセコワイナリー及び道の駅「ニセコ ビュープラザ」でのみ販売）

※観光目的での見学は受け付けておりません。

