



* ワインツーンリズムレポート Vol.7

NIKI Hills ヴィレッジ

北海道を代表するワイン用ブドウの産地である余市町と仁木町。美しい自然と豊かな土壌に恵まれた両町では、ワインの製造免許を取得するための最低製造数量が軽減される「ワイン特区」に認定されたこともあって、新規のワイナリーがどんどん増えつつあります。

その一つが、今回紹介する「NIKI Hills ヴィレッジ」。ワイナリーだけでなく、宿泊施設、レストラン、ガーデン、そしてC.W.ニコル氏監修の森など、たくさんの設備を備えた、まさに「ヴィレッジ（村）」。素晴らしい景色を楽しみながら、ここで一日ゆっくり過ごすことができるワイナリーです。

2018年7月のプレオープン、2019年7月のグランドオープンを控え、着々と準備が進む「NIKI Hills ヴィレッジ」にお邪魔して、いろいろとお話を伺ってきました。



まず、通されたのは暖炉のあるエントラスホール。落ち着いた色彩の調度品の中に、国際色豊かなインテリアが目をひきます。

アイヌ民族の置物や、アフリカで先住民族がかぶっているようなお面も。どことなくエキゾチックな雰囲気が、旅のわくわく感を引き立ててくれます。

レストランは、来年のグランドオープンに合わせて準備が進められていました。

硝子張りの窓からは、余市・仁木町の素晴らしい景色が一望できます。

ここでは、地元産の食材を使った料理を提供する予定だとか。広大なブドウ畑やガーデンを眺めながら、どんなお料理が楽しめるのでしょうか。期待がふくらみます。



宿泊施設も見せていただきました。ベランダもあり、景観も抜群。この日は母体である広告会社DACグループの新規採用の方が、研修のために訪れるとのことでした。

通常のお部屋のほか、VIPルームもあり、特別なお客様に満足していただけるインテリアが取りそろえられています。

朝は鳥のさえずりに優しく起こされ、窓を開ければすがすがしい空気を楽しめることでしょう。





次に案内していただいたのが、メンバーズサロン。特別なお客様のためのプライベートサロンです。この部屋の扉は日本ソムリエ協会名誉顧問 熱田貴さんが美味しいワインと料理を提供し続け、2017年に惜しまれつつも閉店した名店「東京グリーンツィング」のものが使われています。ここでは、日本ワイン界の重鎮である熱田さんのワインコレクション、「熱田コレクション」が楽しめるのか。うーん、飲んでみたいですね！

こちらが熱田コレクション。
膨大な数に驚きます。
今度、ご自身がいらっ
しゃって整理してくれるそう。
熱田さんはNIKI Hills ヴィ
レッジの監査役も務めてい
ます。



階段を降りていくと、地下レストランがありました。広大な景色を眺めながらの食事素晴らしいですが、樽で眠るワインの密やかな息吹を感じながらの食事も、また素敵ではありませんか。地下トンネルのような空間は、落ち着いた大人の隠れ家のように。とびきりのワインを傾けながら、おしゃべりな会話が楽しめそうです。



照明が明るくなりましたが、ここは醸造所の中。収穫されたブドウは左の搾汁プレス機で果汁を搾られたあと、まずはこちらのステンレスタンクに入ります。ここで発酵させて白ワインができるわけですが、一部は樽に入れられ樽熟成させるものもあります。



上にニョロっとついているこの装置は、少しずつ出てくる二酸化炭素を逃し、酸素を入れないようにするためのもの。ワインのおいしさを守る大切な装置です。



ちなみに、ワインが甘口になったり辛口になったりするのには、中の酵母にどこまでアルコール発酵をさせるかによるそうです。酵母はブドウ果汁の糖分をアルコールと二酸化炭素に分解するのですが、途中でその働きを止めてしまうと糖分が残って甘口になり、酵母が糖分を食べ尽くしてしまうと、辛口になるのだそう。

ワインは生き物なのだということを改めて感じますね。



外に出ると、一面のブドウ畑、サクランボ畑が広がっていました。

斜面に整然と植えられたブドウは、すくすくと育っています。「いい土を育て、いいブドウを作ることがいいワイン造りにつながる。」と語るのは、NIKI Hills ヴィレッジ 総支配人の舟津圭三さん。



DACグループ代表
石川 和則さん

NIKI Hillsヴィレッジ
総支配人
舟津 圭三さん

テナリ登山中の写真。このとき、石川さんは舟津さんにワイン造りの話をもちかけたのだそう。

代表の石川和則さんにも少しだけお話を伺うことができました。

北海道で研修施設にふさわしい場所を探していて、ここ仁木町に行き当たったという石川代表。元々ここは生食ブドウの畑やリンゴ畑等があったそうですが、後継者がおらず、ほとんどが耕作放棄地になっていて、一面タンポポが咲き乱れていたとか。この場所に、若者に夢を与える研修施設を作り、ゆくゆくは一般の方にも来て欲しい、そして、この仁木町の豊かな自然を満喫して欲しいという思いから、ここにワイナリーを作ることになったのだといいます。海が見え、山が見え、豊かな恵みを感じるこの景色は、誰もが心癒やされることでしょう。

舟津さんは、史上初の犬ぞりによる南極大陸横断を成し遂げた冒険家。「NIKI Hills ヴィレッジ」の母体であるDACグループ代表の石川和則さんが、北米最高峰のデナリ（マッキンリー）を共に登っていた舟津さんに「一緒にやらないか」と声をかけたのがきっかけで、ここ仁木町に来ることになったのだそうです。

舟津さんは、22年過ごしたアラスカでちょうど犬を手放したタイミングだったことと、ここ北海道、仁木町で新規ワイナリーを立ち上げるという「ゼロからの出発」に心惹かれ、全く異業種であるこの世界に飛び込んだそう。新たな出発という意味では、まさに冒険と相通ずるものがあつたのかもかもしれません。





今年末に余市町まで高速道路が延びれば、もっとこちらにも来やすくなります。グランドオープンに間に合う、ちょうどいいタイミングです。

広大な敷地の中には、色とりどりの花が植えられたガーデンや、人と動物が共生できる森を建設中とのこと。

散策したり、セグウェイに乗ったりと楽しみながら、ストレスから解放され、心も身体も健康になる・・・そんな森を目指しているのだそう。

敷地内には、サクランボ畑もありました。

「どんどんってください。」と舟津さん。お言葉に甘えて、少しいただきました。赤くて可愛いサクランボ。甘ずっぱいジュースな味がしました。

さて、サクランボが実ると、次はブドウ。この地でとれたブドウで作るワインが出来上がるのも、もうすぐです。



昨年8月の様子。ブドウがたわわに実っていますね。

8万3000坪の広大な土地に植わっているブドウは、ピノ・ノワール、シャルドネなど。ここで栽培されたブドウは先ほど紹介した醸造所へ運び、美味しいワインになります。ここで作ったブドウでいいワインを作り、世界に進出していきたい、と語る舟津さん。



世界中で飲まれるようなワインを作り、飲んだ人がこのワインを産んだ地を訪れたいと思えば、仁木町がインターナショナルな場所になる。そしてそこにはくつろげる宿泊場所、レストランはもちろん、ガーデンや森もある。ゆっくり滞在していただき、楽しんでもらえば、仁木町の活性化にもつながっていくのではないかな。

そのためには、まずはいい土を作り、いいブドウを作り、いいワインを作らなければ！と舟津さんは力強く語ってくれました。





丘の上には、オーナーズハウスが。仁木町に住民票を移されたという、石川代表が建てた家です。ここからの景色は最高！海も見え、広大な敷地全体が見渡せます。またここから新しい構想が生まれて、NIKI Hills ヴィレッジがどんどん進化していくのかもしれませんがね。

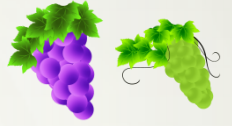
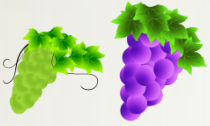
DACグループ顧問の太田みどりさんにもお話を伺いました。DACグループは社員の半数以上が女性だそうです。「女性は結婚や出産をしてもまだまだ頑張れる。企業がどんどん活躍の場を作ってあげることが大切なんです。」と太田さん。そうした姿勢が評価され、DACグループは2015年に民間企業で初めて「東京都女性活躍推進大賞」を受賞しました。



DACグループ顧問
太田みどりさん



NIKI Hills ヴィレッジのワインは、2015年に初醸造した白ワイン(ケルナー種)「HATSUYUKI 2015」でいきなり「日本ワインコンクール2017」の銀賞を受賞しました。しかも、醸造を担当したのは、それまで大手製薬会社に勤めており、全くワイン造りの経験がなかった磨(まる)直之さん。2014年の入社後、ドイツに渡り、日本人醸造家の下で醸造を学び、北海道の醸造家からもアドバイスを受けて、初めての仕込みに挑戦。睡眠時間を削ってまでも仕込みに没頭したといいます。そして出来上がったワインが、みごと銀賞。「はつゆきFILTERLESS 2015」は銅賞を受け、2016年には辛口のロゼも出ました。どんどん進化を続ける「NIKI Hills ヴィレッジ」のワイン。これからも、目が離せません。



「NIKI Hills ヴィレッジ」の夢は、ワインツーリズムの楽しさを発信していくこと。ただ美味しいワインを探すだけではなく、広々としたブドウ畑を眺める楽しさ、鳥たちがさえずる大自然、やさしく肌にふれる風、個性豊かなワイン貯蔵庫、目を楽しませてくれるナチュラルガーデン、ワイン造りに情熱を捧げる作り手の話に耳を傾けながらの試飲、それこそがワイナリー巡りの醍醐味であり、それを満喫するための施設を作っていくのだそうです。

「NIKI Hills ヴィレッジ」の最も大きなミッションは、余市・仁木地区を余市川ワインバレーと呼べるような土壌をつくること、ワイナリー事業を新たな地方創生に結びつけ、志ある若者が集まる町とすること。「自然の恵みを生かして、地域おこしをしたい」という石川代表の理念は、壮大なプランとなり、着々と形になりつつあります。

仁木町の皆さんには、変革を受け入れて、受け身ではなく、自分たちで変えていくんだ、という気概を持って欲しいと語る舟津さん。数々の困難を乗り越えてきた冒険家らしい言葉です。広大な敷地の中に、見渡す限りのブドウ畑、色とりどりの花が咲き乱れるガーデン、癒やしと安らぎを与えてくれる森、そして美味しいワインと料理を提供してくれるレストラン。2019年のグランドオープンが本当に楽しみです。

働く場所を提供することで若者が増え、美味しいワインを求めて世界中から人が集まってくる。この場所をきっかけに、町が、そして後志全体が活気づいてくる。そんなプラスの化学反応が始まれば、とても素敵ですね。

※小樽開発建設部では、北海道総合開発計画(8期計画) 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 小樽開発建設部 地域振興対策室)
(写真提供: NIKI Hills ヴィレッジ、仁木町役場)

今回取材したのは・・・



一般農業法人 (株)NIKI Hills ヴィレッジ
住所: 〒048-2401 余市郡仁木町旭台148-1
TEL: 0135-32-3801(不定休)

※2018年7月プレオープン、電話予約の上、現地まで取りに行けばワインを購入することができます。グランドオープンは2019年7月予定。お楽しみに！！