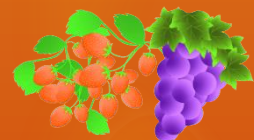




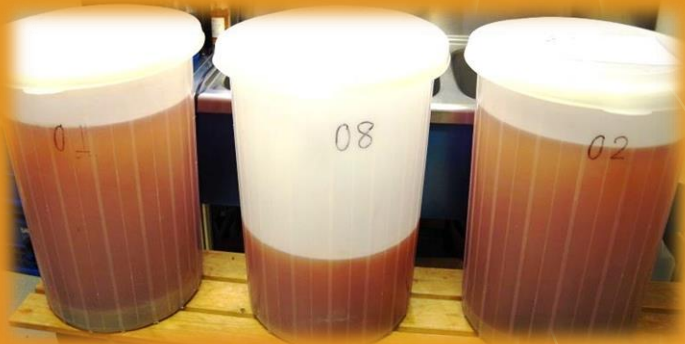
ワインツーリズムレポート vol.5 ベリーベリーファーム & ワイナリー仁木



秋も深まる10月半ば、仁木町にあるベリーベリーファーム&ワイナリー仁木を訪ねました。これまで、小樽、余市のワイナリーを紹介してきましたが、仁木町は初めて。でも実は、仁木町はいま、ワイナリーが次々と誕生している、ワインツーリズムとしても、とてもホットな町なのです。

その仁木町のワイナリーの先駆けともいえる、ベリーベリーファーム&ワイナリー仁木。果樹栽培の盛んな仁木町ならではの、フルーツを使ったワインを中心に製造しているワイナリーです。オーガニックにこだわり、安全・安心でおいしいワインをめざして奮闘する方々に、いろんなお話を伺ってきました。

ベリーベリーファーム&ワイナリー仁木のワインは、日本初の「オーガニック認定」を受けたもの。すべて原料は、自社農園の有機JAS認定を受けた農作物を使い、オーガニック醸造を行っています。



オーガニックといえば、身体にはいいけれど、あまり美味しくないもの・・・という先入観がある人も多いのでは？でも、本当にそうなのだろうか？こだわって作れば、オーガニックでも美味しいものができるのではないかと考えた小川さんは、日本で初のオーガニック認定ワイン造りに着手しました。

試行錯誤を続けてできあがったワインは「それなりの評価をいただいた」と小川さん。2014年から3年間、ブルーベリーやラズベリーのワインが大手航空会社の国内線に採用されました。

今は、大手コーヒーショップチェーンにも、当社のブルーベリーワインが置かれているとか。

醸造長の小川進一郎さん。ワインについてわかりやすく解説してくれながら、醸造所を案内してくださいました。

醸造所を案内してもらおうと、ふんわりとブドウのいい香りが漂ってきました。クラシックを聴きながら瓶詰めを待つワインたち。その種類は、ピノグリ、ピノ・ノワール、ポートランド、旅路、キャンベル、とさまざまです。



ふたを開けて中を見せてくれました。深く染み渡るような、これがまさにワインレッド。香りも濃厚です。

こちらは「旅路」という品種のぶどうを使ったワイン。よく見ると、小さな泡がぷつぷつと出ています。これは炭酸ガスの泡。発酵しているのです。次から次へとぷくぷくと泡が出ている様子を見ると、ワインは生き物だということを実感します。「旅路」「ナイヤガラ」「ポートランド」といった、食べるぶどうから作るのもまた面白い、と小川さん。





こちらは、ピノ・グリ。
お湯を容器に入れて温めています。こうすると
発酵が進むのだそう。
実は日本酒ではよく使われる方法なのとか。
ワインも寒いと「湯たんぽ」をするのですね。

こちらがブドウの実を搾る「バスケット
プレス」。これでブドウをぎゅーっと絞り、
果汁を取り出します。



こちらはピノ・ノワール。昨年の10月24日に絞られた果汁なので、約一年熟成させたもの。味を見て、出荷の日が決められます。
一方、旅路やポートランドなどの品種は、絞ってから2ヶ月ほどで出荷になるそう。フレッシュな味が楽しめそうですね。



基本的に、すべて手作業。コルクを打栓するのもすべて人力で行います。「忙しい時はひたすらコルク打ちです」と笑うのは、小川さんの愛弟子、栗田康隆さん。

栗田さんは東京生まれ。専門学校で醸造を学び、北海道のワインを飲んで興味を持ったのがきっかけで、こちらに就職したそうです。醸造担当とはいえ、農園にも入ります。それは「ワイン造りは農業」との考え方に基づく小川さんの教え。栗田さんも、醸造は学んでいたけれど、畑のことはあまり知らなかったそう。

「ブドウがどのように芽を出して、伸びて、花をつけるのか、その花はどんな香りなのか、実はどのように成るのか、実際に畑に行って覚えました。その経験がワイン造りにもつながっているんです。」と話してくれました。





こちらは「ブラッシュ」と呼ばれるワイン。白とロゼの間、というところでしょうか。ロゼは皮付きブドウを潰して一晩おいてから絞りますが、潰してからすぐに絞った果汁で作るワインを「ブラッシュ」と呼びます。ロゼよりももっと薄～いピンク色になるそう。光に透かしてみると、本当にきれい。グラスに注ぐともっときれいなんですよ、と小川さん。

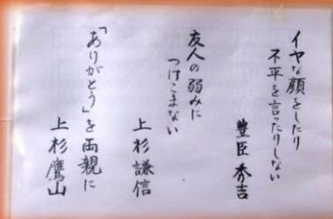
出荷を待つワイン達・・・ですが、あら？なんだか懐かしいシャンデリアが・・・。そう、ここは、昔ここで農家を営んでいた方の家をそのまま使った醸造所なのです。「普通は建物を作ってからワイン造りを始めますが、うちの場合は後まわしにしました。」と小川さんは言います。「だから、うちの施設を見ていただければ、ワイン造りに必要な最低限のものは何なのか、ということが分かると思いますよ。」



背筋をすっと伸ばし、丁寧に説明してくださる小川さん。御年76歳とお聞きして、びっくりしてしまいました。

道内の酒造会社などで50年以上日本酒やビール、ワインの醸造に携わっていたという小川さんは、いわばお酒のエキスパート。

去年は、果樹栽培が難しいといわれていた北見で栽培したブドウでワインを作ったり、弟子屈のヤマブドウでワインを作ったり、と自社製品のみならず、委託醸造も精力的に行っています。「仕事をやめたら死んじゃう」と笑う小川さんのパワーは、美味しいワイン造りという大きな使命から来るものなのでしょう。



醸造所の壁にさりげなく貼ってあった言葉。小川さんの仕事に対する誠実な姿勢がうかがえます。

次は、農園を案内してもらいました。ベリーベリーファームの農園は約40ha。ワイン用ブドウだけでなく、ブルーベリー、ラズベリー、シーベリー、ボイセンベリーなどの各種ベリー、サクランボ、プルーン、ミニトマトなど、さまざまな種類の果物、野菜を植えています。



ベリーベリーファームを経営する、(株)自然農園グループ代表の上田一郎さん。

上田さんは、札幌市出身。中・高とご両親の仕事の都合でアメリカで過ごし、東京の大学を卒業後、東京でIT関係の企業にお勤めでした。忙しくも充実した日々を送っていましたが、あるとき、北海道の農場を見に行き、故郷の素晴らしさを再認識したといいます。

ここで農業をやりたい、と思った上田さんは一念発起。1999年、家族とともに仁木町で就農します。はじめはベテラン農家の方々に教わりながら、試行錯誤の日々でした。でもあるとき、「こうした農業の経験と知識を、システム化、体系化できないだろうか？」と思い始めたそう。

そんな折、講演会で出会った東大発の農業ITベンチャー企業、ベジタリア(株)の持つ技術と未来像に触れ、上田さんの考えと行動が大きく変わりました。



センサーはどこにでも付け替えることができます。土の中であれば土壌の状態、ぶどうの木につけると樹勢（木の活力）の状態・・・など、ありとあらゆる数値を図ることができるのです。

上田さんの畑を歩くと、所々に見慣れない機械がついていることに気づきます。これは、ベジタリア(株)が開発した、作物を見守るセンサー。これで気温、湿度、土壌の状態などを感知し、リアルタイムでパソコンやスマートフォンに送るシステムです。たとえば、今ブルーベリー畑の気温は11.4度、湿度は97.3%。毎朝広い畑を回らなくても、スマホの画面をチェックするだけで畑の様子が変わる。あとは気になる場所にだけ行って様子を見ればいいのです。

農薬を極力使わずに、有機で美味しい果物や野菜を作り続けるのは、昔ながらの経験と勘だけでは困難。情報技術を使って、土壌、気温、湿度などを管理し、データ化していくことで、安定した、機能性の高い農作物を作ることができるのだそうです。

農業に携わったことのない若い人たちも、こうしたデータがあると新規参入しやすくなることでしょう。後継者不足の解決にも一役買ってくれるかもしれません。IT化はこれからの農業を大きく変えるきっかけとなりそうです。



「天気がいいと、畑から海が見えてきれいなんですよ。」と上田さん。

あいにくの天気ではありましたが、霧の中にも海と山に囲まれた仁木町の雄大な景色が見渡せました。

美味しい果物や野菜を生み出す肥沃な大地。その恵みを最大限に活かし、食卓によりよい農作物を届けることが出来るよう、上田さんは日々奮闘しているのです。



ピノ・グリ

ワイン用ブドウの畑では、ピノ・グリとピノ・ノワールがたわわに実っていました。一粒いただいて口に入れると、とても力強い、野生の味が。命そのものをいただいた・・・そんな気がしました。



ピノ・ノワール

こちらがベリーベリーファームのワイン。

左から、ラズベリー、ブルーベリー、サクランボ、ポートランド。果物の色がきれいにしているのがわかります。

特にサクランボは酸化しやすく、きれいな色を出すのがとても難しいそう。日本酒の醸造経験がある小川さんだからこそ出せた、きれいなバラ色。まさに女性好みです。



香りもまろやか～。
渡辺専門官、思わず笑顔です。

それぞれ、香りに個性がありました。ポートランドは果物屋さんで売っている、あのブドウの香り。甘くてどこか懐かしい香りです。

サクランボは、それほど果実の香りが強いわけではありませんが、ほんのりとした甘さを感じられます。

ブルーベリーは、力強い香り。ブドウとはまた少し違う、深みのある香りです。

ラズベリーは、一番個性が感じられました。少し香りを聞いただけですぐにそれとわかる、ラズベリーの実そのものの香りです。

・・・みなさん、どんな味が気になりますよね？

販売は、ベリーベリーファームレストランのほか、オンラインショップでも取り扱っているそうです。ぜひ味わってみてください。フルーツワインの概念が変わるはず。

さて、お話を聞き終わるとちょうどお昼。手作りピザとハンバーグ・ステーキの農園レストラン、ベリーベリーファームレストランでお食事といきましょう。おなかペコペコの私達が選んだメニューは・・・



ヒレステーキ（ライス付き）
写真はオリジナルソース。
ソースは8種類から選べます。



カットステーキ（ライス付き）
写真はおろしわさびソース。
お肉は柔らかく、ジューシーでした～♪



ステーキメニューには+200円でドリンクバーとサラダバーをつけることができます。ピクルスやパプリカ、水菜やレタスなど野菜がたっぷり。旬の時期には農園でとれた有機栽培のミニトマトやブドウも食べ放題です。ドリンクバーにも有機栽培で作ったぶどうから絞った、果汁100%のジュースが置いてありました。絞りたて、フレッシュなおいしさ。これは贅沢です！！



木をふんだんに使った、暖かみのある店内。薪ストーブが燃えて、外の寒さを忘れさせてくれます。天気の良い日は、農園を眺めながら食事をする事も出来るそう。私たちがお邪魔したときは、若いママさんとちびっ子達のグループがお食事中でした。美味しいメインディッシュと、小さなお子さんにも安心して食べさせられるオーガニックの野菜や果物を楽しみながら、居心地のいい店内で、お話も弾みそうですね。



取材に協力してくださった方々。左から、栗田さん、小川醸造長、そして渡辺専門官を挟んで、上田代表、仁木町役場企画課和田主幹。みなさま、お忙しいところどうもありがとうございました。

高規格道路の開通により、地元が盛り上がっていくことを期待している、という上田さん。

余市・仁木のワインツーリズムも、地域の活性化につながり、両町の名前を売り出すいいチャンスだと考えているとか。たくさんのワイナリーができた方が来る人も楽しいですよ、と小川さん。

「みんな同じワインではつまらない。果樹栽培がさかんな仁木町ならではのフルーツワインを作り、もっともっとワインを面白くしていきたい」と語ってくれました。

これまでの経験や勘だけでなく、IT技術も駆使しながら、最先端の方法でより良い作物づくりをするために日々邁進する上田さん。

ワインや日本酒を醸造して50年というキャリアを生かしながら、「安全・安心で美味しい」ワイン作り日々誠実に取り組んでいる小川さん。

「ワイン造りは農業。他のお酒は技術で補えるが、ワインは素材が勝負。だからこそいい素材を育てなければならない。」という小川さんの教えどおり、日々農園の中に入って果実と向き合い、栽培から醸造まで一貫して担いながら、その技を引き継いでいく栗田さん。

皆さんの熱い思いが集結して誕生した、日本初のオーガニックワイン。さらにどんどん面白いものができあがってきているようです。

身体にも安全安心で、美味しいもの。まさに理想ですが、これまでそういうものがあまりなかったということも事実。でも、今は違います。オーガニックと聞いて「でも・・・味は怎なの？」なんて思っていたあなたにこそ飲んでほしい、ベリーベリーファームのオーガニックワイン。これまでの「オーガニック」への考え方が、180度変わるかもしれません。

そして、こうした恵みを与えてくれる自然の偉大さと、このおいしさを作り出したベリーベリーファームの皆さんの思いが、きっと心に響くはずです。

(取材・文 小樽開発建設部 地域振興対策室)



今回取材したのは・・・

ベリーベリーファーム & ワイナリー仁木

ベリーベリーファーム レストラン

所在地 余市郡仁木町東町13丁目49番地
TEL 0135-32-3090
営業時間 11:00~21:00
 (ラストオーダー 20:00)
定休日 不定休
席数 : 50席 **駐車場** : 30台

・7~9月はブルーベリー摘み取り観光農園を開園
 ・ワイナリーの見学は要予約。
 TEL 0135-32-3020

