

ワインツーリズムレポート vol.4  
Y'n (わいん) & Cave d' Eclat  
(カーヴデクラ)



2016年、余市町仁木町両町でスタートしたワインツーリズムプロジェクト。2年目を迎えてさらなる広がりや発展が期待される中、今年4月28日、余市駅前に週末限定営業のワインバー「Y'n (わいん)」がオープンしました。

ここは、青果店を営んでいた藤田一仁さんが、気軽にワインを楽しめる店を、と青果店だった店舗を改造して作ったバー。駅の目の前という立地の良さと、おしゃれな外観が目を引き、ちょっと入ってみたいくなります。

さっそくお邪魔して、いろいろなお話を伺ってきました。

また、バーをお手伝いしている新規就農者の出蔵哲夫さんの果樹園、「Cave d' Eclat (カーヴデクラ)」にも連れて行ってもらい、取材をさせていただきました。

今年度最初のワインツーリズムレポート、盛りだくさんの内容でスタートです！！

バーの運営会社「しりべしワインプロジェクト」の代表、藤田一仁さん。本業は青果卸業で、小樽と余市に青果店を持っていました。

あるとき、町で「ワインツーリズムプロジェクト」の情報発信拠点を探しているとの話を聞き、ご両親の体調不良により閉めようと思っていた余市の店舗を貸したい、と考えました。

ところが、なかなか運営する人が見つからず、とうとう藤田さん自らが代表となり、観光協会や地元の有志が集まって運営会社を立ち上げることになったのです。



飲食の方は全くの素人だったという藤田さん。たまたまおとなりの旅館で行われた「日本酒の会」で、ソムリエの資格を持ち、フレンチ、和食とたくさんの経験をもつ新規就農者の出蔵哲夫さんと知り合い、ワインとフード関係をお願いすることになりました。



このシルバーの管から窒素が充填され、鮮度を保つのだそう。



ここの売りはなんといってもこのサーバー。窒素ガスを詰めてワインの鮮度を保ちます。白と赤で分けて温度設定をし、飲み頃の状態でゆうに2週間はもつとのこと。





カウンターの上には、余市の海と山を背景に描かれたワインとブドウやリンゴのイラストが。恵み豊かな余市の風景を色鮮やかに表現したこの絵は、北星余市高校の生徒さんが手掛けたもの。広い黒板にチョークで描かれています。秋にはまた新たなイラストをお願いしているそうです。



整然と並べられたグラス。赤、白、スパークリングと3種類取りそろえられています。これは、ソムリエでいらっしゃる出蔵さんのこだわり。グラスで味が全然違ってしまふからだそう。

すべて「リーデル」というブランドで揃えています。車でいうとベンツ。ワイン好きなら知らない人はいないブランドです。



つきあたりの壁には、油絵が飾られていました。緑深い森の中に色とりどりの野生の花が咲き乱れる風景が描かれていて、不思議な奥行きを感じさせます。こちらは出蔵さんのお知り合いのお父さんが描いたもの。シンプルな壁に彩りを添えてくれます。



シンプルながらもおしゃれなこの壁紙は、小樽工業高校の生徒さんが選んでくれたものだそう。若者ならではの感性が光ります。トイレの手洗いボウルは町内の陶芸家の作品。これは出蔵さんの奥様のご提案です。この店はいろんな人に助けられてできた、という藤田さん。そのお人柄に惹かれ、たくさんの方が集まってきたのでしょ。



壁には大きなモニターが付いており、ワインツーリズムプロジェクトの映像が流れています。ワインを飲みながら見ていると、ふらりと出かけてみたくなりますね。

余市・仁木産のブドウでできたものにこだわって厳選した赤・白それぞれ4種類のワインから、2種類を選ぶ基本セット。おつまみ3種が付いて1000円から。おつまみは日替わりでいろいろな種類が提供されます。

おつまみも後志産にこだわります。「輸入ものを買えば楽なんだけど・・・」と笑う藤田さん。「でも、そこはこだわりたいんです。」という言葉に地元愛を感じます。

おつまみ3種のうち、2種はお隣のカクト徳島屋旅館のご主人にお願いしているそう。元々京料理を勉強していたご主人の作るおつまみは、ワインに合う繊細な味わいです。

余市、仁木産の葡萄でできたワインも  
窒素ガス充填式の専用サーバーにて  
いつも新鮮な状態で提供いたします。  
常時8種類以上のワインの中から  
お好きなワインをお選びいただき、  
厳選のおつまみとあわせてお楽しみください。

基本セット... 1000円~

(お好きなワイン2種類、おつまみ3種)

追加グラスワイン... 500円~

余市産ジュース... 500円

お代を払って、本日のワイン4種を用意していただきました。専用サーバーはちょうど45ml注げる仕組みになっています。お酒があまり強くない方でも、たくさんの種類を楽しめるように、と考えてこの量にしたそう。なるほど、これなら少しずついろいろな種類が楽しめますね。



さて、本日のラインナップ。左から、北海道ワイン 余市ケルナー、十勝ワイン ピノノワール、農楽蔵（のらくら）NORAPON（のらぽん）、平川ワイナリー セレニテ です。なかなか手に入らない貴重なワインも。それぞれの味を確かめたかったのですが・・・今回は香りだけ。

うん、いい香り♪

それぞれの芳醇な香りをじっくりと聞いていきます。

渡辺専門官のとてもいい笑顔で、その香りは想像できるはず。

その味が気になる方は・・・ぜひお店へ！！



本日のおつまみは、おかひじきのおひたし、余市産ブドウの枝付きレーズン、トマトとヒラメのバルサミコ酢ソース。どれもワインにピッタリ！合いそう・・・。



オープンして3ヶ月。その感触を聞いてみると、「うーん、これからですね。」との答え。先日は、本州からのお客さんも見えたそう。横浜から来たそのお客さんたちは、英語しか通じない外国人のお客さんのお相手をしてくれたとか。「ニッカウキスキー蒸留所」を見学したお客さんたちが流れてくることもあり、少しずつ知名度が上がっているようです。

「いつか、余市駅発着のワインツーリズムをやりたい。」と話してくれた藤田さんと出蔵さん。

ここで解散して、食事をした人には飲食店を紹介し、宿を取るなら宿を紹介する。北海道横断自動車道の余市JCT開通や、北海道新幹線の札幌延伸も見据え、「うちだけでなく、町全体が潤う仕組みを作っていきたい。」と強く語っていただきました。



さて、お店を出て車を走らせること10分ばかり。出蔵さんの果樹園「Cave d'Eclat (カーヴデクラ)」に着きました。昨年取得した約5haの土地に、さくらんぼ、プルーンなどの果物とワイン用ブドウを栽培しています。一日中日に当たっているという恵まれた土地。標高は約65mだそうです。



たわわに実ったプルーン、さくらんぼ。たっぷりの陽の光を浴びて、甘く実っていくことでしょう。生命の力にこちらも元気をもらいます。





ブドウの苗3種。こちらは、直植えしたもの。近年ブドウの苗が不足しているため、実験的に植えてみたそうです。今年二年目に入ったところ。小さくて可愛らしいですね。



こちらは台木に接ぎ木したもの。左の直植えと同じ時期に植えたそうですが、成長の仕方が違います。台木は栄養分を吸い取る力が強いからだそう。果樹栽培はこのやり方が一般的とのこと。



こちらにも実験的に植えてみたピノ・ノワール。挿し木です。ちなみに、去年は雑草を刈ると、雑草に付く虫もすべてブドウに来てしまったため、今年はわざと雑草を刈らずにいるのだとか。



それにしても、すてきな風景です。海が見えて、まるで南仏にでもいるかのよう。

「余市に決めたのは、なんといっても受入体制がウェルカムだったこと。気候風土だけでなく、土地のしがらみがないのも北海道のいいところ。」という出蔵さん。たしかに、新参者も受け入れる大らかな道民の気質は、新規就農される方にはありがたいものなのかもしれません。

「これから始めるなら農業ですよ！」と話す出蔵さん。自分がやりたいことをがむしゃらにやるのは楽しいし、身にもなる、とおっしゃいます。

ボランティアでお手伝いをする人も募っているそうです。

「朝の5時の畑は最高ですよ！！」と爽やかに笑う姿が、ちょっぴりうらやましくなりました。



「これからは余市・仁木産以外にも管内産ブドウのワインを扱っていきたい」という藤田さん。本業の合間を縫っての、ワインバー経営。土日もしっかり休めないという藤田さんの原動力はただ一つ、後志産ワインを広めたい、そして地元を盛り上げていきたい、という強い思いなのでしょう。

一方、「ワインを広めることが使命」だという出蔵さんが農業の道を選んだのは、「ワイン愛好者の裾野を広めるため」だったとか。ワインを知らない人でも、ブドウ栽培に携われれば、自分の作ったブドウで出来たワインはどんなものかと飲んでみたくなる。そうすれば、どんどんワイン人口が広がる・・・と。だから、ワイン栽培に興味のある方はどんどん来て欲しいとのこと。

地元愛を持つ人たちが集まって、地域を盛り上げていく。そこには、計り知れない苦労があることでしょう。それでも地元のためにやりたい！やろう！と立ち上がった方たちを、ぜひ応援したいと思います。

取材のあと、藤田さんが「実は・・・」とバーの奥にある広い倉庫を見せてくれました。青果店の倉庫だったというその場所は、ひんやりと涼しく、ワインの醸造庫にぴったり。将来はここでワインを熟成させ、バーで出す、という構想も練っているそうです。

いろいろな人の熱意と協力に支えられて出来たという余市駅前のワインバー、「Y'n」。ソムリエ、飲食店勤務、ツアコンの資格あり、という異色の経歴を持つ新規就農者による「Cave d'Eclat」。

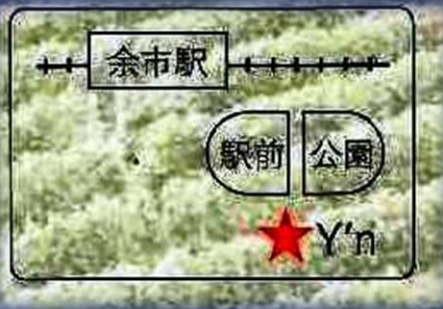
将来は「余市駅前を拠点としたワイナリー巡りのバスツアーをやりたい」というお二人。これからもっともっと面白くなりそうですね。

ブドウ畑はこれから収穫の時期を迎えます。「Cave d'Eclat」でブドウの収穫を手伝ったあと、「Y'n」に行ったら後志産ワインで乾杯！なんて、素敵だと思いませんか。

## 今回取材したのは・・・



**Y'n**  
Yoichi Niki  
Wine Tourism  
Project



### Y'n (わいん)

営業時間 15:00~20:00 (仮) 金曜・土曜・日曜営業

### Cave d'Eclat (カーヴデクラ)

※観光目的の見学は受け付けておりません。ボランティア希望の方は、Facebookをごらんください。