

Eu quis amar mais tive medo, E quis salvar meu coração Mas o amor sabe um segredo, O ...

Tristeza não tem fim Felicidade, sim A felicidade é como a pluma Que o vento vai levando pelo ar Voá ...



## \* ワインツーリズムレポート Vol.3 オサワイナリー

とてもよく晴れた2月の朝、私たちは小樽市内にある「オサワイナリー」を訪ねました。ここは、2015年にオープンした、小樽の街中にある「都市型ワイナリー」。今まで取材してきたワイナリーとはちょっと趣きが違います。築100年の石造り倉庫を利用したおしゃれな空間の中で、いろいろなお話を伺ってきました。



店内は1階がワイン醸造所、2階はワインショップ&テイスティングバーになっています。  
笑顔で出迎えてくれたのは、ワイナリー長の 長直樹（おさなおき）さん。

気持ちのいいボサノバが流れ、センスを感じさせるインテリアとともに、さりげなくワインボトルが並べられています。  
ワインをもっと身近に、肩肘張らず楽しめるように、という長さんのこだわりです。





まずワイン醸造所を案内してもらいました。ステンレス製のタンクからは、甘い香りが漂ってきます。ブドウを圧搾する機械も。これらはすべてヨーロッパ製です。



基本的にご夫婦2人で作っているワイナリーなので、ラベル貼りもボトリングも手作業。コルクを入れる機械もあり、体験させてもらいました。レバーを下ろすだけで、するっとコルクが閉まる！

ワインに使うブドウの一部は、デラウェアや旅路などの食用ブドウ。それも、2キロ箱で買うそうです。大きな箱で買うと下の方で傷んでいることがあるためとか。しかも規格は「優」品。食卓に上がるのと同じブドウを贅沢に使って作っています。



長さんがワインに興味を持ったきっかけは、二十歳になったときに、ワイン好きのお母様に連れて行ってもらった「ワイン会」。そこでワインと料理の世界の奥深さを知り、もっと知りたいと思うようになりました。

イタリア料理にも関心があった長さんは、大学を休学してお金を貯め、バックパッカーでイタリア各地を旅しました。

そこで親切にしてもらったワインの作り手との出会いもあり、「将来はイタリアでワインを作りたい」という強い思いを抱きます。そのあと、ワイン商社に就職し、ワインの販売や、レストランのホール勤務など飲食の世界に関わりながら、ワインと食への造詣を深めていきました。



30才を過ぎても、長さんのワイナリー造りへの情熱は冷めることはありませんでした。

そんなとき、仕事で訪れた山梨で、日本のワインの質が向上したことを知って驚きます。

「まずは日本でワイナリーを、夢の実現はそれからでも遅くない。」そう思った長さんは、日本全国を回りながら、ワイナリーに適した土地を探しはじめました。



さまざまな土地を巡り歩いた中で、一番ワイン造りにふさわしい場所として長さんが選んだのが、ここ北海道、後志の地でした。

これから何十年か後を考えると、温暖化の影響を考える必要がある。気温が上がるとブドウの糖度は増すが、香りは落ちていく。また、北海道は梅雨がないので病害が少なく、農薬をあまり使わずに済む。夏の日照量、雨量などもヨーロッパに近い。そういったことを考えてもベストの土地だったのです。

また、郊外にあるワイナリーを訪問するには車が必須。でも、駅からふらっと歩いて行けるこの場所なら、車の運転を気にしなくてすむのです。シャンパーニュやブルゴーニュのワイナリーも意外と街中にあるのだそう。博多で育った長さんにとって、海が見える町、というのも決め手になりました。



ここは、築100年の石造り倉庫。柱にも昔の人が書いたと思われる落書き(?)や札が貼ってあったりします。分厚い石壁のおかげで、年間通じて気温と湿度が安定し、ワイン醸造、保存にも適しているのだそうです。



いつか自分の理想の白ワインを作りたい、と夢見てきた長さんが目指すのは、「幸せのワイン」。飲んだ人が幸せになるワインです。

それにはまず、香り。五感の中で嗅覚が一番脳の記憶に近いのだそうです。

原料をデラウェアや旅路にこだわるのは、どこかなつかしい、ほっとするような香りがあるから。昔からおやつとして食べてきたブドウの親しみある香りが、幸せな記憶を呼び起こすのです。

なんだか懐かしい香りだな・・・。



700円で3種類のワインを試飲できます。自分のお気に入りを見つけてみては。(今回は、香りだけ・・・)



そしてつぎに、料理との相性。どんな料理も合わせられて、いつでも気軽に楽しめるワインでありたい。そのために、長さんは10品以上の家庭料理とのマッチングテストを行いました。さらに、完成したワインをお寿司屋さんや天ぷら屋さんを持ち込み、いろいろなネタとの相性をテストしたそう。入念なテストの結果、どんな食にも合わせられるワインができあがりました。

オサワイナリーは、塩谷に自社管理畑があります。

新聞にワイナリーが紹介されたとき、その記事を読んだ農家さんが自分の畑を使わないか、と声をかけてくれました。

これからは、生産するワインの半数を自分の畑のブドウから作ることを目指しているそうです。



今は冬なので、写真で見せてもらいました。ブドウ栽培は始まったばかり。これからが楽しみです。



ワインショップでは、ワインの他に地元の作家さんが作った小物なども売っています。箸置き、コルクを使ったプリザーブドフラワーなど。見ているだけでも楽しい♪

2月に発売したロゼをイメージしたリース。たくさんのお花やフルーツが色鮮やかで、春らしい雰囲気です。



オサワイナリーのラインナップは白が中心。

「赤ワインは作りません。」ときっぱりおっしゃる長さん。

和食に合い、日本人の味覚にも合う、香りの幅のある白ワインに特化していくことで、ワイナリーの個性が伝わりやすいと考えているそうです。

ワインはそもそも地酒である。普段の食事と合わせて、食とワインがどちらも引き立てられるような、そんなワインを作りたい、と長さんは語ります。

肩肘張らず気軽においしいワインを楽しめる、地元の人に愛されるワイナリー。後志の地産の恵みが、小樽の歴史ある建物の中でじっくり醸造されて生まれる「幸せのワイン」。

そのおいしさの秘密は、厳選された材料が生み出す香り、家庭料理とのマッチングなど細部に宿るこだわりと、「もっと身近にワインを楽しんでもらいたい」という長さんの熱い想いでした。

そしてアクセスの良さとくつろげる雰囲気もまた、地元で愛されるゆえんです。居心地がよくてついつい長居してしまう、そんな場所なのです。

みなさんもぜひ、ふらっとお散歩がてら立ち寄ってみてください。心地よい空間とおいしいワイン、そして長さんの優しい笑顔に、すっかり「幸せ」になってしまうはずですから(1)。

今回のおすすめワインは・・・これ！



0 (オー) 2016 della casa  
2,500円 (税別)

「0」は北海道産ブドウの生き生きとした酸と香りを生かしたワイン。市場に出荷される「優品」と呼ばれる高品質のデラウェアと旅路を贅沢に醸しました。サブタイトルのdella casaとはイタリア語で「家のようにくつろいで」という意味で、特に家庭料理全般に広く合わせられる辛口の味わいです。料理を選ばない懐の広さ、飲みつかれしない味わいを目指しました。

(OSA WINERY ホームページより引用)

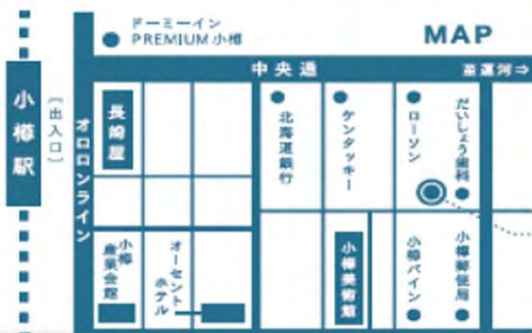
今回取材させていただいたのは・・・



1F ワイン醸造所  
2F ワインショップ&テイスティングバー  
営業時間) 毎週木、金、土曜日 13:00~19:00  
※ワイン仕込みのため営業時間に変更になる場合もあります。9.10月は不定休、テイスティングバーはクローズします。最新の情報はFacebookにてご確認ください。

### ■ご案内

最新の情報はホームページ <http://osawinery.com> とFacebookページにて



〒047-0031

北海道小樽市色内1-6-4

〈小樽駅より徒歩7分〉

tel. 0134-61-1955