

ワインツーリズムレポート Vol.1 北海道ワイン（株）



道内一のワイン用ブドウ生産量を誇る、余市町。近年はワインの製造も盛んで、新たなワイナリーが次々に生まれつつあります。そして、その隣町仁木町でも、ワイン造りが本格的にスタートします。

2016年春、ワインを通じて地域の食や魅力を訪ねる旅「ワインツーリズム」を広めていこうと、余市、仁木両町が連携して行う「ワインツーリズムプロジェクト」が始動しました。

当部地域振興対策室でも、余市町、仁木町をはじめとする後志の各ワイナリーにおじゃまして、その魅力を皆様にお伝えしていきます。

まずは第一弾として、国道393号を上り、朝里川温泉にある「北海道ワイン（株）」取材してきました。

「北海道ワイン」といえば、道内No.1の売り上げを誇る、社名の通り北海道を代表するワイナリー。「おたるナイヤガラ」をはじめとする、飲みやすくフルーティなワインの数々は、皆さんも一度は口にすることがあるのではないでしょうか。

今回は、醸造所フリーツアー（9：30～16：00の間、30分ごとに開催）に参加して、いろいろなお話を伺ってきました。



まずは工場見学。オートメーション化された設備で次々とワインが流れていくそうです。1時間で6000本、一日4万本以上のワインが生産できるとか。

この日は残念ながらもう既に止まっていたのですが、明日への稼働に向けて清掃活動が行われていました。

「今日の汚れは今日のうちに。」
なんだか耳が痛いですが（笑）、こうした徹底した衛生管理が、安心安全なワインを生み出すのですね。

次は場所を変えて、ワインアドバイザーの竹内さんに会社概要についてご説明いただきました。浦臼町鶴沼の自社農園は東京ドーム100個分！！

ワインに使うブドウは、多いときで一日100トン送られてくるそうです。繁忙期には、アルコールに弱い人は建物に入ることもできないくらい、工場はワインの香りに包まれるそう。誘惑で仕事にならない！なんて人もいそうですね（笑）



ポイントは、スクリューの「先」を真ん中にする。真ん中に穴を開けるだけでは、回しているうちに斜めになったりしますよ。



ソムリエナイフの使い方についても教えていただきました。まずは先に付いている小さいナイフでラベルを切り取り、スクリューの「先」を真ん中に差し込み、スクリュー部分が少し残るくらいに回し入れます。その後、切れ込みを瓶の縁に合わせて、てこの原理でコルクを抜くだけ。女性でも簡単にできます。

つぎに、北海道ワインのあゆみについてご説明いただきました。

もとは紳士服を扱う繊維商だった創業者 畠村彰禧（しまむら あきよし）が、1972年に浦臼町鶴沼にブドウ畑を作ったことから物語が始まります。

しかし浦臼の地は、重粘土の土壌、野生動物の被害、豪雪という三重苦を抱えており、はじめは6000本あった苗木が300本に。もう栽培は無理かと思われましたが、畠村はあきらめませんでした。



1978年、ドイツからグスタフ・グリユンという人物を招き入れると、事態は大きく変化します。彼は1200年前からブドウ栽培、ワイン醸造を行う家に生まれた「生まれながらのワイン男」。彼のおかげで、ドイツからやってきたミュラートウルガウ種がみごと実を結びます。

そしてついに1980年、初のワイン『ミュラートウルガウ1979』が完成。加熱処理が当たり前だった時代には類を見ない、熱を加えない「生詰めワイン」でした。



当初は「これで終わりになるのでは」というマイナスの意味で「幻のワイン」と言われた『ミュラートウルガウ』。しかし、その味は東京のワイン文化人から高い評価を受けます。今度はプラスの意味で「幻のワイン」と呼ばれ、週刊誌で特集が組まれるほど。幸先のよいスタートかと思われました。



第1号ワイン
ラベル
ミュラートウルガウの



しかし、その発売から1年後、当初の事業であった紳士服の会社が倒れ、鳶村は億単位の負債を抱えてしまいます。そんな折、本州からの巨峰などの品種に押され、北海道の食用ブドウが苦境にあるとの話を聞きつけると、「今こそ農家を支えるべきだ」と鳶村はその買い取りを申し出ました。そして、前代未聞の「食用ブドウを原料にしたワイン」造りに挑み始めます。

このとき、買い付けたブドウを貯蔵しておくためにタンクを購入しましたが、小さかった工場には入りきらず、外に置くしかありませんでした。やがて冬を迎え、醸造中のワインは外側から凍り始めます。そして迎えた春。タンクを開けると、外側は凍って中には甘く熟成されたワインができあがっていました。北海道ワインを代表するロングセラー「おたるナイヤガラ」の誕生です。まさに偶然の産物でした。この大ヒットにより負債も無事完済します。



ところが、試練はさらにやってきます。

1997年、とある健康番組で赤ワインのポリフェノールの効用が説かれたのをきっかけに、空前の「赤ワインブーム」がやってきました。スーパーでは赤ワインが飛ぶように売れ、仕入れ先からはどんどん注文が来りました。

他社は外国からもどんどんブドウを買い付け生産を行いますが、鳶村は断固として外国産を使おうとしませんでした。





しかし、ワインブームが下火となった2000年。あれほどまで作れ作れと言われたブドウが、突然売れなくなってしまいます。たくさん在庫を前にブドウ農家は頭を抱えました。

鳶村は、ここでも驚くべき行動に出ます。道内の自社契約農家のみならず、道内外の他社契約農家にまで依頼され、3,615tのブドウをすべて買い取ったのです。

ワインにして500万本。営業担当は取引停止となった相手にも頭を下げ続け、ようやく3年後、すべてを売り尽くしました。

ここで生まれたブドウ農家との信頼関係、新たに切り開いた取引先との関係が、今日の北海道ワインを支えることとなるのです。

取引先からの注文が相次ぎ、「もう輸入ワインをまぜるしかないのでは」という声が社員からも出始めます。しかし、鳶村は社員を集めてこう言いました。

「安易な混ぜ物をして消費者を裏切ってはならない。ワイン造りは農業である。」それは、赤ワイン市場からの「名誉の撤退宣言」でした。ほどなくして赤ワインは品切れに。スーパーからは商品が消え、取引停止も相次ぎました。

北海道ワインはこの年、初めて出荷量が前年を下回り、道内トップから3位に転落します。



こうして度重なる試練を乗り越えて、今や北海道のワイン業界をけん引する役割を担う北海道ワイン。

その歴史には常に、「ワイン造りは農業である」という揺るぎない信念と「おいしいワインを食卓に届けたい」という熱い想いがありました。一時期は給料が「現物支給」というときもあったとか。でも、そんな中でも皆が一丸となって信念を貫いたからこそ、北海道No.1という今の姿があるのでしょう。

「私たちは誇りを持って働いています」という社員の方の言葉が、とても印象的でした。



さて、次はお待ちかね、売店での試飲タイムです。
 明るい日差しが差し込む店内には、たくさんの種類のワインが所狭しと並んでいました。

どれにするか迷ってしまいます・・・が、

うん、いい香り!



今回は香りだけ味わってみました。
 「生」にこだわった製法ならではの、フルーティな香り。ブドウそのものの果実味にあふれた香りです。

ちなみに、今回はフリーツアーでしたが、試飲3種おつまみ付きのスタンダードコース（500円）、さらに上級試飲4種おつまみ付きのプレミアムコース（1000円）では、工場の中を見学することもできるそうです。

試飲の種類もたくさん。色々味わって選べます。





笑顔のすてきな竹内さん。ワインショップの看板男子だそうです。ここには写っておりませんが、営業本部の片平課長にも大変お世話になりました。これから、倶知安～余市の高規格道路ができれば、もっと外国人観光客も増えるでしょう。中華に合うワイン、ジンギスカンに合うワイン、などこれまで以上にきめ細やかに提案していきたい、と語ってくれました。

本社裏の展望台から見た風景。日本海をバックに本社と工場が見えます。よく晴れた、風の気持ちいい日でした。こんな日はきりっと冷えた白ワインが飲みたいですね♪



※文中一部、敬称を略させていただきました。

今回のおすすめワインは・・・これ！！

後志産のおすすめワインを紹介します。



赤派のあなたは・・・
 葡萄作りの匠 田崎正伸
 ツヴァイゲルト (赤/ミディアム)
 720ml 2,160円

日本ワインコンクール銀賞 ('08年産)



白派のあなたは・・・
 葡萄作りの匠 北島秀樹
 ケルナー (白/辛口)
 720ml 2,160円

'14香港国際ワインコンクール銅賞
 日本ワインコンクール金賞・コストパフォーマンス賞
 ('12年産)

今回取材したのは・・・



北海道ワイン株式会社

〒047-8677 小樽市朝里川温泉1丁目130番地

Tel 0134-34-2187 Fax0134-34-2183

<http://www.hokkaidowine.com>

- 札幌から朝里IC出口から車で約10分
- 国道393号線赤井川・キロロ方面

営業時間 9:00~17:00

定休日 年末年始

※詳しくはお問い合わせください。

醸造所フリーツアー（無料）

9:30~16:00の間 30分ごとに開催

※予約は不要ですが、混雑状況はお問い合わせください。

醸造所ガイドツアー（有料）

9:30~16:00

スタンダードコース 500円（税込） 約45分

（試飲3種 おつまみ付き）

プレミアムコース 1,000円（税込） 約55分

（上級試飲4種 おつまみ付き）