

## 食材の大地・北海道、 生産地と消費者をつなぐ人々

これまでは原料を移輸出していた北海道ですが、近年、製造加工や流通過程で商品に新たな付加価値をつける「食クラスター運動」や「6次産業化」が具体的に動き出しています。本連載では、こうした中、消費者を生産地や生産者につなぐ、地域を巻き込んだ新たな挑戦をする人たちの姿を伝えていきます。

### 第2回

# 北海道産ワイン、 その味わいと魅力、 そして可能性



池田 卓矢 (いけだ たくや)  
ソムリエ

1969年旭川市生まれ。ソムリエ。コーディネーター（ワインと食）。道新文化センター講師。2003年から札幌・岩見沢・砂川教室で「ワインを楽しむ」「道産ワインセミナー」ほかを担当、受講生は延べ4,500人を超えた。モットーは、「道民一人ひとりがワインを日々の暮らしの中で楽しむことを通じて、北海道にワイン文化が根付くはず」。「そらちワイナリー・ヴィンヤード連絡協議会」ソムリエ（空知総合振興局）、池田町ブドウ・ブドウ酒研究所認定「十勝ワインバイザー」、洞爺湖サミット胆振支庁情報館北海道産ワイン&チーズ担当、ワイン専門店グランヴァンセラー店長（2002～10年）。今年は、道内のワイナリーツアー企画・同行に加え、フランスへのワイナリーツアー同行も決定している。

同じブドウ品種であっても土壌の違いによって味わいも変わります。品種の個性もさることながら、その土地の個性も大きくワインの味わいに反映されます。同じ土壌で育った農産物との相性が良くなるのもそうした理由からなのでしょう。北海道産ワインの品質の高さや味わい、暮らしの中での気軽な楽しみ方を、ワイン初心者の方にも分かりやすくお伝えできるようにと心がけ活動しています。

### 地の食と地のワインが合う理由

北海道は誰もが認める、「食の宝庫」です。海産物、農産物、畜産物…、恵まれた大地で育まれた産物をさらに美味しくいただくためには、同じ土地で育まれたブドウから造られたワインが不可欠です。なぜなら、ワインはブドウ果汁が原料で、水を一滴も使わず造られるアルコール飲料だからです。そこがビールや日本酒、焼酎との違いです。その土地の気候・風土がそのまま反映された飲み物ですから、ワイン愛好家は産出される国や地域にこだわるのです。

地産地消という言葉がありますが、私の好物を中心に地元の食とワインの組み合わせのほんの一例をご紹介します。これで少しはイメージが膨らむでしょうか。

- ・ 噴火湾で獲れたホタテには月浦の「ミュラートウルガウ」。
- ・ 北海道遺産でもあるジンギスカンには、「ツヴァイゲルトレーベ」。
- ・ 焼肉（牛）には「ドルンフェルダー」や「レンベルガー」。
- ・ 鹿肉にはふらのワインの「罌の晩酌」や十勝ワインの「山幸」。
- ・ アスパラには、ふらのワインの「ミュラートウルガウ」。
- ・ お米を使った料理には米どころ岩見沢の宝水ワイナリー「雪の系譜ケルナー」。

### ワインの基礎知識と北海道で生まれた交配品種

ワイン用ブドウは、生食用ブドウと異なる種類です。

白ワイン用のシャルドネ種、リースリング種、主に赤ワインを造るカベルネソーヴィニオン種、メルロ種、ピノノワール種などのヨーロッパを中心に世界各地で栽培されている国際品種と呼ばれる品種と、早生品種と呼ばれる短い期間で成熟する白ワイン用のケルナー、ミュラートウルガウ、セイベル、赤ワイン用のツヴァイゲルトレーベ、セイベルなどがあります。北海道は、短い秋という気候特性があるため、早生の交配品種が多く栽培されています。

池田町や富良野市では独自の交配による品種を作ることに成功しました。池田町は「清舞」「山幸」、富良野市は「ふらの2号」、3種ともに黒ブドウで、山ぶどうとの交配による耐寒性に優れた交配品種です。

### 道産ワインと本気で向き合うようになったきっかけ

2004年にフランスのワイナリーを訪ねる機会がありました。ブルゴーニュとシャンパーニュでは、ブドウ畑と醸造設備を見学し、ランスやボージュの旧市街を、パリではワインショップを何軒も見て回り気づいたことがありました。それは、ブルゴーニュではブルゴーニュワイン、シャンパーニュではシャンパン、首都パリで訪れたほとんどのワインショップではフランスワインのみを販売していました。20代のころに訪れたオーストラリアのシドニーでも自国のワインを販売するショップしかなかったことを思い出しました。

しかし、当時私が店長として勤めていたワインショップでは、入口にはシャンパン、メインのコーナーにはボルドーとブルゴーニュ、次に目立つスペースにはイタリアワインがびっしりという構成。北海道産のワインは、目立たないどちらかという奥のデッドスペースに陳列していました。

北海道に生まれ、育ち、ワインを生業としているのですから、「北海道のワインをもっと学びその魅力を伝えなくては。多くの方に飲んでもらえるように売る工夫もしていかなければ」と思うようになりました。

### ワイナリーツアーに取り組む

ワイナリーツアーへの同行依頼が、シーニックバイウェイ支援センター（札幌市）からあったのが、7年前2006年の夏でした。最初は、国産ワインや北海道のワインの魅力や楽しみ方を、約12時間の行程の中で正しく説明ができるだろうかと不安を覚えました。しかし、現地との調整や企画に奔走した担当者の「ブドウ生産者や醸造家の真摯な思いや長年の取り組みを現地で伝えることで、参加者に北海道のワインを理解し共感し、そして応援しようという気持ちがきっと生まれるはずです。バスの中での北海道のワインに関するガイドダンス、訪問先のワインとともに造り手の魅力をお話してください。畑で聞いた専門家の話を翻訳してくれるソムリエさんの存在が大切なんです」という言葉を受けて、一緒に長く取り組もうと思いました。

私が初めて関わった浦臼町と富良野市を訪ねたワイナリーツアーでは、生産者の説明を聞きながらブドウ畑を見て、収穫作業を見学し完熟のブドウを試食させていただきました。醸造設備の説明を受け、特別な場所にも入れていただき、造り手の方と交流しながらワインを試飲しました。食事もワインに合う地元の野菜や肉を中心に、料理研究家と相談しながらオリジナルメニューを作り、それを青空の下で食べるという、本当に手間と時間をかけたぜいたくで濃い内容でした。

このツアーは、まだなじみがなく、告知方法も期間も足りなく、参加者はわずか13名でしたが、翌年は28名、3年目からは常にキャンセル待ちが出るほどの人気ツアーとなり、昨年9月のシルバーウィーク（3連休）には3本の日帰りワイナリーツアーを敢行し111名を案内するまでになりました。訪問先のワイナリーも、空知、上川、後志、胆振、渡島、十勝、石狩へと確実に広がっています。



今年6月30日に催行した余市・ニセコ方面へのワイナリーツアー。余市町の弘津敏氏のブドウ畑を見学

## 作り手の想いを知ること

私は美術館では必ず音声ガイドを借ります。それは、そのアートが意味する細部までを感じたいからです。ワイナリーツアーの場合は、実際に現地でその作者たちに会うことができるのが特徴です。ワインは造り手の思いを乗せたアートであり、農作物でもあるといえるでしょう。ワイン造りは単なる職業ではなく、強い信念がなければ続けられないライフワークです。私が尊敬する皆さんは、常にベストを尽くし、人生をかけて造り続けています。

このように理解できるようになったのも、身近にワイナリーがあるからだと思います。一枚の抽象画が適当に筆を滑らせてできた結果ではないことを音声ガイドダンスが教えてくれるように、1本のワインが単なる消費材ではないことを、栽培家・醸造家と出会うことで知ることができるのです。

1本のワインに込められた熱い想い。無から有を産む試練、困難を乗り越えやっとの想いで出来上がった1本は、栓を開けグラスに注ぐだけの人に評価などできないのでは、と時々思います。

## ワイン文化のまち池田町をお手本に空知で実践

最初のワイナリーツアーを機に醸造家の方たちと交流を持つようになりました。雑談の中で「もっと地元の人に飲んでもらいたい」という言葉を何度も耳にしました。そして、地元でワインが造られていることすら知らない人が多いという現実も知り、なんとかお手伝いできないだろうかと考えていた時に、池田町のことを思い出しました。

十勝ワインバイザー<sup>\*1</sup>を取得してすぐの2008年1月に池田町から講演依頼があり、出向いた時のことです。懇親会場となったレストランでは、十勝ワインに合うクオリティーの高い料理、食べごろの熟成した輸入チーズが並べられていました。これほど食べごろのチーズばかりが出されるレストランは札幌でもそうはないでしょう。偶然熟成していたわけでないことは、

皆さんの食べ方、ワインの飲み方、会話でわかりました。「池田の町全体、町民は相当なレベルのグルメだな」と驚きと尊敬の念を持ちました。池田町ではブドウ造りが行われ始めた50年ほど前から、町内の青年農業者で結成された「池田町ブドウ愛好会」を中心に、ワインに合うステーキ、チーズを食べ、ヨーロッパ各地に海外研修を毎年行いながら、ワインと親しんでいたことがわかりました。

そこで、北海道における代表的なワイン産地の一つである空知でワイン文化を確立させようと、ワインセミナーを開講することにしました。日ごろワインを飲み慣れていない人に、地元の物だからと無理に勧めてもかえってイメージが良くないと思い、ワインを楽しんでもらう場として、岩見沢市の「食彩癒酒あみか」を会場に毎月1回のワイン会がスタートしました。偶然店主姉妹が宝水ワイナリーの倉内武美社長と従兄妹であったこともあり、夏にはワイナリーでのバーベキューを行い、冬には社長や醸造家を囲んでのワイン会を行っています。

そのほか、砂川市では道新文化センターの講座を、砂川パークホテルでのワイン会は隔月開催しています。



池田町「まきばの家」でのワイン会風景。札幌からのバスツアーのお客さんと地元のワイン愛好家の方が参加



滝川市でのワイン会。左前列金滴酒造杜氏の川端慎治氏、後列ブチランシェフの老田弘基氏、中央がナカザワヴィンヤードの中澤一行氏、鶴沼ワイナリーの今村直氏、右端が筆者

<sup>\*1</sup> 十勝ワインバイザー

十勝ワインのブドウの栽培、醸造方法、歴史、商品などの知識を池田ブドウ・ブドウ酒研究所が認定する資格。

会には鶴沼ワイナリーの職員が参加されているので、参加者は皆足繁く鶴沼ワイナリーに通うファンとなりました。ブドウを育てている人、ワインを造る人が身近にいと、そのワインのファンになってくれるスピードは非常に速いことを目撃しました。

滝川のレストラン「プチラパン」では毎月1回、滋味あふれるシェフのコース料理一皿ごとに一種のワインと味覚を合わせる会も行っています。年に2度ほど、空知の食材と空知のワインというテーマを設定し味を合わせる企画を行っています。料理とワインの一体感を感じることで、食卓でのワイン普及になればと考えています。

### 北海道産ワインの未来予想図

私が思い描く未来の北海道のワインについて述べさせていただきます。無限に広がる可能性のうち三つ挙げます。その一は、スパークリングワイン<sup>※2</sup>の名醸産地。その二は、リンゴのワイン（仏：シードル）の産地。その三は、質の高いワインがワンコインで買え、人気のデイリーワインとして輸出することです。ここでは、スパークリングワインについてのみ簡単に説明します。

冷涼な地域でなければ得ることのできないブドウの特徴の一つである“酸”は、スパークリングワインには欠かせないものです。高品質のスパークリングワインの名醸産地フランスのシャンパーニュ地方、イタリアのトレントのフェッラーリ社はいずれも冷涼な地域で造られています。北海道もこの条件に該当しています。日本で初めてシャンパン方式<sup>※3</sup>で造られ製品化された国内第1号のメーカーが、十勝ワインでおなじみの「池田町ブドウ・ブドウ酒研究所」ということを、皆さんご存知でしょうか。「ブルーム」という名で白

とロゼが現在も造られていますが、生産量が多くないため、年末に1度出荷されるのみで、十勝地方を中心に一部の小売店でしか取り扱われることがないので、まだご存知ない方が多いのも仕方がないことかもしれません。余談ですが、このスパークリングワインの研究開発に携わっていたのは、現町長の勝井勝丸さんで、およそ10年もの研究を経て商品化されたそうです。

私たちが生きている間に、「未来予想図」は実現しないかもしれません。しかし、どんなに遠い未来であっても、今という時代がなければ成り立たないわけです。私たちは未来への橋渡しという重大な役割を担っていることを忘れてはならないでしょう。ここ数年の北海道産ワインの盛り上がりを一時的ブームにしてはいけないと私は強く思うのです。

現在50年の歴史を持つ北海道のワインは、まだまだ生まれたてに等しいのではないのでしょうか。私たちが見ているワイナリーは完成形ではなく、今後どんどん変化し発展していくことになるでしょう。その産まれたての状態の産業に、いきなり2000年以上の歴史のもとで確立されてきたヨーロッパのワイン法<sup>※4</sup>を照らし合わせるのは無茶なことだと思います。ヨーロッパが成人なら、北海道はまだ生まれたての赤ちゃん。生まれたての赤ちゃんにあれこれ細かな指摘や批判などをせず、温かく見守り、一つ何かできるたびによくできたと褒め、喜びを分かち合っていきたいものです。ワイン産業が確立するには莫大な時間がかかります。

北海道のワイナリーで現在やむを得ず海外のバルクワイン（輸入）をブレンドしたり、他県よりブドウを購入し醸造したりと苦労されているワイナリーもありますが、救世主となる栽培家や醸造家、土地に合った優れたブドウがいつ現れるかは誰にもわからないことです。私たちがすべきことは、ワインを愛し、仲間と共に飲み、そして温かく見守ることではないでしょうか。



清美の丘に立つワイン城・池田町ブドウ・ブドウ酒研究所

※2 スパークリングワイン（Sparkling wine）  
発泡ワイン。

※3 シャンパン方式（Methode Traditionnelle）  
伝統的製法＝瓶内2次発酵。

※4 ワイン法

ワイン生産国（フランス、イタリア、ドイツ、スペインなど）の多くは「ワイン法」という法律を持っており、それぞれのワイン造りができる生産地域、使用できる品種、栽培法、最大収穫量、醸造法、熟成条件、アルコール度、試験検査などの細かい取り決めをしている。その取り決めが細かければ細かいほど、格が高いということになる。