

北海道各地のブドウ栽培・ワイン醸造・ ワイン販売に学ぶ地域性

宮寄 晃臣

はじめに

2015 年度夏季実態調査でのサンクゼール（飯綱町）、同春季実態調査での河内ワイン（羽曳野市）に引き続き、2017 年度夏季実態調査では北海道ワイン（小樽市）、余市ワイン（余市町）を見学した。余市ワインではワイナリーだけでなく、新たに始められた自社ブドウ畑も詳しい説明とともに見学することができた。筆者は 2016 年の 10 月末 11 月初めに千歳ワイナリー、さっぽろ藤野ワイナリー、北海道ワイン、余市ワイン、富良野市ぶどう果樹研究所、池田町ぶどう・ぶどう酒研究所を見学し、今回も直前にフードバレーとかち推進協議会（帯広市）、maoi 自由の丘ワイナリー（旧マオイワイナリー、長沼町）、YAMAZAKI WINERY（三笠市）、宝水ワイナリー（岩見沢市）、10R WINERY（岩見沢市）を見学していた。

日本のワインを対象に学び始めたのは「地域再生」への手掛かりをブドウ栽培・ワイン醸造・ワイン販売に求められるかもしれないと考えたからである。ワイン造りの基礎は農業であり、農業はその地域に根差さなければならず、その地域の自然環境、人々の関係性、文化を内部化し、その販売まで含めれば、ブドウ栽培、ブドウ醸造で生み出される地域密着型の雇用の幅をさらに広げられると考えられたからである。つまりワイン造り・ワイン販売は農業を起点とする 6 次産業化に繋がるのである。ここで農業を起点とする 6 次産業化の含意を記しておきたい。

まず、食糧安全保障にとって農業の絶対的必要性は誰しもが首肯するものでありながら、日本農業は現在さらに今後その担い手の高齢化によって衰微していくことが予想される。しかし日本農業の衰微は単に担い手の高齢化だけで進んでいるのではない。宮寄〔2016〕で示したように、長野県では電機産業の衰退で兼業先を失った第 2 種兼業農家が離農し、この第 2 種兼業農家の減少が販売農家数の減少をもたらしている。十勝地方は専業農家でほとんど占められているそうであるが、それはむしろ例外で、日本全体の販売農家では兼業農家、とりわけ第 2 種兼業農家が多く、農業の維持発展には兼業先が不可欠である。その兼業先も内包して 6 次産業化を実現することが農業の発展に必要だと考えられるのである。

現在進行している農業の衰微が産業動向に規定されていることを以上記したが、資本主義の歴史を振り返ると、工業化のプロセスと農業の衰微のプロセスは表裏の関係にある。資本主義社会は農村社会から工業社会への変遷、さらにその過渡期には農村工業から都市工業への移行

として実現された。都市工業化は自然制約を相対的に解除できるものであるものの、当初、労働力の供給は農村に求めるものである限り、工業化のプロセスは農村の分解プロセスと表裏の関係となる。工業化がもたらす農村分解プロセスはこれだけにとどまらない。資本は自然制約を受ける第1次産業が元来苦手で、原材料さらには食料を外部、海外に求める。海外から流入する安価な農産物によって、国内農産物価格は低下し、農業所得を減少させ、離農を促進するものとなる。こうした経緯も加わって農村分解は加速される。

第2次大戦後に先進工業国に普及した福祉国家の下では政府による農産物価格支持、種々の所得補償によって、工業化がもたらす農村分解には歯止めをかける政策を施しながら、別の側面で農村の分解を促すものとなる。老齢年金、老人医療保険、介護保険等によって老後を福祉国家が担保することによって、農家二世の離村ハードルが下がり、また公教育の普及に伴う高学歴化によって、福祉国家の下での教育が「農村を捨てる教育」と称されるように農村の後継者難が広がるものとなってしまった。

そして今や福祉国家が変容し、グローバル資本主義の時代になると冒頭で記したような新たな困難が農村に生じ、都市部でも年収200万円以下のワーキングプアに示されているようにその所得だけでは生計を維持できない層が大量に存在するようになる。ワーキングプアの大半は非正規雇用によってもたらされ、リーマンショック時の雇止め＝住居からの強制退去にみられたようにその供給源が衰退の先行した地方都市の青年層になっていて、「地域再生」はいよいよ難しくなっている。

ブドウ栽培・ブドウ酒醸造・ブドウ酒販売という6次産業化が「地域再生」の有力な手掛かりになりうるか、否かという視点から北海道各地のブドウ栽培・ブドウ酒醸造・ブドウ酒販売を取り上げていきたい。

I 十勝—池田町ぶどう・ぶどう酒研究所

日本における葡萄酒醸造において甲州や河内のようにすでに100年近い歴史を有する醸造所もあり、紫ぶどう、甲州、甲龍、龍眼、山ブドウのようにその地域に根差している生食用葡萄を醸造するところもある。北海道においてその歴史性と先駆性において注目されるのは池田町ぶどう・ぶどう酒研究所である。全国的にみて今日のワイン醸造の主流はフランス系ワイン用ブドウを用いた醸造である。その多くはアメリカ系台木にフランス系穂木を接ぎ木した苗木を購入して、それを栽培するのであるが、池田町ぶどう・ぶどう酒研究所は極寒の地にあって早熟性・耐寒性・豊産性を兼ね備えた品種を自己開発したのである。日本においてブドウ栽培・ブドウ醸造を「ゼロから始めた」(勝井勝丸池田町町長)先駆的な公益事業体である。以下、同

研究所の営みを 1) ブドウ栽培、2) ワイン醸造、3) ワイン販売、4) ゼロからの出発と持続的安定成長を可能にした力 の順でみていきたい。

1) ブドウ栽培

「山にブドウが自生する限り、不可能はないとの挑戦」（1957 年、38 歳で初当選した丸谷金保元町長＝「ワイン町長」）がはじまったのは 1960 年の「新農村建設計画」で、ここでブドウ栽培が「農業振興」と「自主財源の確保」を目的に取り入れられた（池田町ぶどう・ぶどう酒研究所 [2013]、34 頁）。1952 年の第 1 次十勝沖地震、1953、54 年の大冷害と続いた自然災害の影響もあって、町の財政は逼迫し、1956 年には地方財政再建特別措置法による財政再建団体に指定された。1959 年には赤字団体から脱却できたものの、厳しい冬を活用できる農業を構築しない限り、町の安定は望めず、秋にたわわに実る山ブドウにヒントをえて、町の安定への望みがブドウに託された。1961 年、東京、山梨から「生食用を中心とした 40 品種 5,000 本の苗木を導入」（同）し、前年の 1960 年に結成されたブドウ愛好会の全員農家で栽培が開始された。苗木購入は町費で賄うことができず、後の愛好会に繋がるメンバーが銀行に 100 万円借金して、調達した（池田町ぶどう・ぶどう酒研究所 [2013]、60 頁）ものの、ほとんどの苗木が越冬できず、「生き残った『ポートランド』、『フレドニア』、『セイベル 9110』、『セイベル 13053』などの品種も、1964 年の冷害で大多数が枯死。わずかに残った苗木から、耐寒性品種への改良を開始」（池田町ぶどう・ぶどう酒研究所 [2013]、34 頁）した。

この間の過程を別の観点から整理しておきたい。まず、1964 年に、池田町に自生する山ブドウを原料に醸造された「十勝アイヌ山ブドウ酒」をハンガリーで開かれた第 4 回ワインコンテストに、当時国税庁醸造試験所研究室長を務めていた大塚健一氏に提案され（池田町ぶどう・ぶどう酒研究所 [2013]、66 頁）初出品し、銅賞を受賞していた。さかのぼる 1962 年に池田町農産物加工研究所を設立して、町内の山ブドウの研究に着手し、1963 年にはそれが「アムレンシス亜系」と断定され^{（注 1）}、自治体初の果実酒類試験製造免許が交付された。生食用か醸造用かの選択を醸造用に一本化することを決めたのも束の間、64 年にまた冷害の被害を受けたのである。広く十勝地域で考えると、同地域で生産される小麦は 21 万トンで全国の約 25%、全道の約 65% を占める。最近では秋蒔き小麦も栽培され、パン、ピザ生地の原料となる強力粉として重宝され、越冬種によって農業所得の向上につながっている。同様に越冬できる「ブドウ栽培が実現すれば、農業所得のアップにつながり、町内に多い未利用地の傾斜地も活用できる」（池田町ぶどう・ぶどう酒研究所 [2013]、34 頁）ようになり、出稼ぎに行かなくともすむのである。

果実酒類試験製造免許を取得し、池田町で自生する山ブドウでワイン醸造した矢先にまたし

でも冷害に見舞われ、農産物加工研究所職員が「冷害対応に奔走」し、コンテストに「応募したことすら忘れていた」（北海道新聞 2017 年 8 月 16 日「十勝ワイン誕生」）ところに届いた朗報が起死回生となった。64 年 12 月 10 日付け新聞社会面にハンガリーで開かれた第 4 回ワインコンテストでの銅賞受賞が報じられたのである。「逆転場外ホームラン。これで『ワインで行くべな』となった」と町総務課広報係長だった東城敬氏司氏は述懐されている（同上）。丸谷元町長も次のように記している。「この年、大冷害に襲われて被害対策に東奔西行。出品のことなどすっかり忘れていた。・・・ブドウ愛好会員の数品種を残して全滅で・・・大ブーイングが起こり『町長に騙された』、私についた綽名は『ほら吹き町長』である。・・・やはりダメか？失意？の私たちにもたらされた朗報、…町の空気も一変し、ワインづくりは町民公認となり、綽名も『ワイン町長』に」（池田町ぶどう・ぶどう酒研究所 [2013]、10 頁）。

こうした機運の中、池田町に適合したブドウづくりを前進させ、「清見」、「清舞」、「山幸」の開発につながった。どのように適合させなければならないのか。池田町ぶどう・ぶどう酒研究所 [2013] にはブドウ栽培の気象条件として次のように記されている。「ブドウ栽培に適した年間平均気温は 10℃から 16℃、日照時間は 1,300 時間～1,500 時間が必要とされている」（池田町ぶどう・ぶどう酒研究所 [2013]、102 頁）。しかし 2012 年の池田町の年間平均気温は 5.96℃しかない。加えて日照時間も 1,100 時間で、気温も日照時間も十分ではない。したがって十勝池田町にあってはまず耐寒性品種であり、早世品種であることが絶対条件となる。また耐病性やフィロキセラへの抵抗性も併せ持っている必要もある。そのうえで豊産性の高いものが望ましい。

「池田町では 1966 年に、フランスで育成された『セイベル 13053』という極早世品種を導入。これを 5 シーズンかけてクローン選別した結果、1970 年に枝梢の登熟がよく、果房も密着で豊産性の赤ワイン品種『清見』が誕生」（池田町ぶどう・ぶどう酒研究所 [2013]、106 頁）した。セイベル 13053 の大量導入をもたらしたのはそれまでの池田町ブドウ・ブドウ酒研究所の試験圃場でのテスト栽培の成果であった。1964 年の冷害でも生き残った品種の「中でセイベルに小さな房がついたことから、この品種の改良を進めることに挑戦」（同上）した。「4 軒の農家の協力を得て、池田町内に 1,500 本のセイベルが植えられ・・・この中からついに、池田町の気候の中で、色が黒くて粒の大きな、完熟した実を付ける枝が見つかり、ここから補木を取り、挿し木の技術で苗を増やし」（同上）た。Seibel-13053 選別種清見の誕生である。

「清見」が誕生した 1970 年の最低気温は -24.7℃で、「清見」は培土しなければ越冬できず、春にはその土を排かねばならず、「培土しなくても寒さをしのぐことができる品種」（池田町ぶどう・ぶどう酒研究所 [2013]、108 頁）の独自開発がすすめられた。同研究所では「国外から導入した専用品種は 200 種以上となり、それらと交配した品種数は 2 万 1000 種（1972～2012

年)を超え・・・その中でも・・・『清見』と『山ブドウ』の組合せからできた品種」が「清舞」(農水省品種登録 2000 年、I K-567)、「山幸」(同 2006 年、I K-3197)である。2 万 1000 種にも及ぶ交配の成果である。また、交配の方法とその定植、定着にも創意工夫と時間が費やされている。「品種交配では、まず、母方に利用する『清見』が開花する寸前の健全な花穂を選び、自家受粉しないよう、花蕾に被さっているキャップの部分の一つ一つ除雄し・・・その後雌しべに山ブドウの花粉を受粉。袋かけ、レベル付けなどの作業を経て熟したら収穫し、種子を保存し翌年に播種、発芽したら大きく育つまで育苗」(同上)し、「その後試験圃場に定植し・・・定植後 3 年ほどで開花・結実状況が確認できるようにな」(池田町ぶどう・ぶどう酒研究所 [2013]、110 頁)るが、「最終的にはワインの原料として適か不適かを見極めなければならないため、交配してから 10 年程度は継続した調査が必要」(同上)とのこと。また交配品種の増殖には「茎頂培養(生長点培養)」という方法が用いられている。これは「実験室内において増殖することが可能うえ、植物の生長点にはウィルスが存在しないことを利用して、ウィルスフリーの苗木を造ることができる」(池田町ぶどう・ぶどう酒研究所 [2013]、111 頁)利点もある。

「清舞」と「山幸」の特性を整理しておきたい。母方のセイベル 13053 選別種である「清見」の特性は極早世性であり、またセイベル 13053 がフィロキセラへの抵抗性を持つように開発されたものであり、それらを受け継いでいる。父方の「山ブドウ」は 1) 耐寒性が極めて高く、氷点下 35℃にも耐えられる、2) 耐病性がある、3) 早熟性である(池田町ぶどう・ぶどう酒研究所 [2013]、104 頁)る特性を有し、「清舞」は母系で「山幸」は父系とのことで、こうして「清見」「清舞」「山幸」の赤ワイン用ブドウが池田の地に定着し、町内のブドウ畑は 35ha の町営と、8.3ha の契約農家の規模に達している。また筆者の感覚では日本のワインの中では比較的ボディののった熟成ができる特性を有しているように思われる。そこで、赤ワイン醸造工程での工夫についてみておきたい。

2) ワイン醸造

池田町ぶどう・ぶどう酒研究所 [2013] の「語り伝える²醸造にかける思い」で元醸造係長の広瀬秀司氏は次のように記している。「清舞、山幸等の交配品種はリンゴ酸が多く酸っぱいが、糖度も十分あり、年によっては無補糖で発酵させることができる。補糖なしでワイン製造しているところは国内ではあまり見られない。酸っぱいワインはMLFにより、十分に熟成期間を経れば、飲みやすいワインになるし、さらに長期熟成用ワインとなりえる」(池田町ぶどう・ぶどう酒研究所 [2013]、141 頁)、と。清舞、山幸は父方の「山ブドウ」由来の酸味を有する。「ワイン中の主な酸は酒石酸とリンゴ酸で・・・酒石酸はワイン中でカリウムと結合、酒石と

なって沈殿し、結果的に減酸することが可能……。一方、リンゴ酸は乳酸菌によって分解され、乳酸と炭酸ガスになり……。これによりリンゴ酸の刺さるような酸味がマイルドな味になり……。この反応をマロラクティック発酵(MLF)とい」(池田町ぶどう・ぶどう酒研究所[2013]、122 頁) う。

$\text{HOOC-CH}_2\text{O-CH}_2\text{-COOH}$ (リンゴ酸) に

乳酸菌が加わると

$\text{HOOC-CH}_2\text{O-CH}_2\text{-H}$ (乳酸) と CO_2 (炭酸ガス) に分解

「ワイン城」展示パネルでは次のように解説されていた。「ワインに存在する MLF 乳酸菌 (*Oenococcus oeni*) は pH3.5 以下では増殖できないといわれています。ところが十勝ワインに存在する MLF 乳酸菌は pH3.0 以下でも増殖し、リンゴ酸を乳酸へと変化させるのです」。

「当然ながら、ブドウ品種と乳酸菌との相性も考えられ、ここに私たちが市販の乳酸菌ではなく、独自の乳酸菌にこだわる理由があります」。

清舞、山幸は父方の「山ブドウ」由来の酸味を有するが故に、ワインにするためにその酸味を緩和する工夫が独自の MLF 乳酸菌に繋がると同時にこの「酸味を生かす」(訪問時の安井美裕所長言) 工夫もなされている。「酸味は熟成に耐える」(同) 特性を生かして、「長期熟成用ワインになりうる」こと、さらにはビン内 2 次発酵を国内で初めて実現し、これを「2 か月、ビン熟成に 2 年、澀下げに 2 か月。手作業で 1 本ずつ澀を抜いた後、コルクが馴染んでガス圧が安定するまで 3~6 か月」(池田町ぶどう・ぶどう酒研究所 [2013]、128 頁) スパークリングワインは北国ならではの酸味をもつワインを原料に、手間と時間をかけて醸造されている。

さらに池田産ブドウの酸味を生かすべくブランデーの製造にも 1964 年に取り組み、「1978 年に『十勝ブランデー』として本格的に発売をスタート」(池田町ぶどう・ぶどう酒研究所[2013]、26 頁) させた。そのブランデーを発酵中のワインに注入し、ポートワインも醸造し、さらに各種リキュールも 1981 年に「リキュール製造免許」を取得し、製造販売している。

また同研究所ではブドウ収穫時のビンテージワインの出来をいち早く確認するために、毎年 12 月 1 日に「ヌーボ」を発売している。その赤は「マセラシオン・カルボニック方」によって醸造され、それは 1981 年に特注の「回転式 Vinimatic タンク」を調達して「国内では最初に取り組」(池田町ぶどう・ぶどう酒研究所 [2013]、138 頁) んだ成果である。またシェリータイプワイン、アイスワイン、収穫ワインを人工的に凍結させて糖度を高めたクリオエクストラクション (池田町ぶどう・ぶどう酒研究所 [2013]、132 頁) も製造販売された。

3) ワイン販売

ワインをどのように製造するかと同じほどワインをどのように販売するかは重要な問題だと考えられる。それはワイン事業を安定的に継続できる鍵になる。地域に自生するブドウにヒントを得て、地域に合ったブドウを試行錯誤して栽培し、そのブドウの特性を生かしたワイン醸造を行っている以上、地域にそのブドウ酒を定着させてこそ事業は循環すると考えられるのである。ワインづくりにテロワールは欠かせないコンセプトになると考えられるならなおさらである。昨今、遠く離れた地で開かれるサミットの晩さん会に提供されて名を上げる事例もみられるが、地域ワイナリーが安定的に長期に事業を続けるためにはワインを地元で定着させて、ワイン文化をつくりだす地道な取り組みが不可欠であると考えられる。その点で『十勝ワイン』はどうであろう。池田町ぶどう・ぶどう酒研究所 [2013] の「池田町民とワイン」の欄では次のように記されている。長くなるが、引用しておきたい。

【日本一のワイン好き町民が十勝ワインを適正に評価】

「池田町内でのワインの販売量を町民の成人の数で割ると、約 20ℓ。観光客がお土産として、あるいは町民が贈答用として購入したと思われる分を除いて計算すると、町民の成人一人当たりのワイン消費量は約 12ℓと推定されます。これは都道府県別消費量で第 1 位の山梨県の消費量（約 6ℓ）の 2 倍近い量であり、平均的な日本人の 5～6 倍の消費量。『池田町民は日本一ワインを良く飲んでる』と言っていいかもしれません。

町民がよくワインを飲むのは、十勝ワインの誕生以来続いてきた『ワイン研修会』『ワイン会』『ワイン祭り』などのイベントにより、町内に『ワイン文化』が定着した証。また、池田町では 1970 年から、格安で十勝ワインが購入できるチケットを、町内の世帯ごとに配布してきました。この『町民還元ワイン』も、ワインを楽しむ習慣作りに貢献したと考えられます。今では生まれ育った町・池田町で造られている十勝ワインを、町民一人ひとりが愛着を持って買い支えてくれているのです。

日常的にワインに親しんでいるため、池田町民はワインに対して一家言を持っています。町民による適正な評価のフィードバックは、よりよい十勝ワインを作り上げていくために欠かせないものとなっています」（池田町ぶどう・ぶどう酒研究所 [2013]、152 頁）、と。

現在でも町内限定の町民用ロゼワインが販売されており、他方「ワイン祭り」には「約 5 千人の観光客」が「入場券を買い求めて訪れ」（「平成 28 年度北海道池田町町勢要覧」）ている。図－1 にみられるよう、2009 年以降観光客数の 8～9 割はワイン城入場者によって占められている。

図－１ 池田町の観光客数

	2006 年	2007 年	2008 年	2009 年	2010 年	2011 年	2012 年	2013 年	2014 年	2015 年
総数	547,300	498,600	446,900	301,700	275,800	240,300	244,600	266,800	257,300	284,000
ワイン城	293,309	254,734	234,449	241,817	233,021	201,934	215,209	237,676	232,041	254,429
DCT garden IKEDA	74,739	40,222	38,589	39,876	29,230	29,279	24,265	24,132	20,299	24,525
ワイン城/総数(%)	53.6	51.1	52.5	80.2	84.5	84.0	88.0	89.1	90.2	89.6

池田町商工観光係

４）ゼロからの出発と持続的安定成長を可能にした力

池田町ぶどう・ぶどう酒研究所は初の地方自治体ドメヌ、ワイナリーとして「ゼロから出発」し、2 万種を超えるブドウの交配種を開発し、その中から「清見」「清舞」「山幸」というワイナリーとして長期に安定できるワイン用ブドウの定植を可能にし、かつ種々のワイン製法を確立し、さらには町に「ワイン文化」を定着させ、町民からのフィードバック関係を構築した。元来、「イノベーション」とは発明、開発、改良等の技術革新を自らの「儲け」のために行う「アントレプレナーシップ」と一体になっているものなので、町の農業振興のために営んでいる池田町ぶどう・ぶどう酒研究所にこの「イノベーション」という言葉を用いることは避けたいところであるが、日本の中で真に「ゼロから出発」した「イノベーション」、「技術革新」はどれほどあろうか？日本のその類のほとんどは「一からの出発」で、「一からの改良」を十に大きくすることは日本の得意とするところであろう。インクリメンタルな「技術革新」は得意でも、ブレークスルーな技術革新は苦手なのである。それは日本の産業組織、その文化に大きく規定されている問題だと考えられるが、池田町ぶどう・ぶどう酒研究所は両者を兼ね備えている稀な例だといえよう。

池田町ぶどう・ぶどう酒研究所は地方の基礎自治体がワイナリーを営む先駆けとなり、以後管見によれば富良野市、神戸市、高山村（長野県）と続く。基礎自治体がワイナリーを営む、しかもその地域に自生する山ブドウの可能性を信じて「ゼロからの出発」を軌道に乗せられた功績の最大の要因は首長の指導性にあると考えられる。池田町の場合、首長の指導性が発揮できた要因を考えるためには、丸谷金保町長誕生時にさかのぼらなければならないであろう。すでにふれたように池田町は 1956 年に「財政再建団体」に指定され、「丸谷氏の前任の町長は、町議会から財政赤字の責任を取らされる形で辞任。その後、議会や町内有力者が一致して助役を無投票当選させようとしたため、『町長をやめさせた議会がその補佐をであった助役を担ぎ出すのはおかしい』と農業青年会のメンバーらが反対。彼らの要請で丸谷氏が出馬し、72 票差という僅差で当選・・・『議会に一矢報いる』出馬での、思わぬ当選」（池田町ぶどう・ぶどう

酒研究所〔2013〕、57 頁）となったそうだ。

池田町ブドウ愛好会初代会長であった朝川長蔵氏は次のように述懐されている。出馬要請には「オートバイ…二人乗りしてでもできるだけ多くの人が丸谷氏の下へと駆けつけました。最初、丸谷氏は『そんな訳にはいかない』と断りましたが、誰も帰らないので、『それじゃやってみようか？』となりました」（池田町ぶどう・ぶどう酒研究所〔2013〕、60 頁）、と。1957 年のことである。丸谷氏は戦後除隊後生まれ故郷の「池田町に戻り、養鶏を中心とした農業に従事、農業のあり方について考えるようになり・・・1947 年に同議会議員選挙に出馬、1951 年には社会党に入党し、農民同盟の事務局長として土幌町にまねかれ」（池田町ぶどう・ぶどう酒研究所〔2013〕、57 頁）ていた。池田町の農業青年会のメンバーの町議会への義憤に農民同盟事務局長の丸谷氏も共鳴せざるをえず、出馬したところ、当選した。当選後にもこのメンバーとの協力関係は当然続くものとなり、先に記した 1961 年の 4,000 本のブドウ苗木の入植も「丸谷氏を町長に担ぎ出した農業青年会が中心になって」（朝川氏述懐）実現された。「丸谷町長を担ぎ出した仲間たちはみな団結力が強く」（同）、こうした団結力もあって丸谷町長の指導性は発揮できたと想像される。

丸谷町長の「山にブドウが自生する限り、不可能はないとの挑戦」も町議会とのしがらみがあっては実現できるものではなかったと想像される。また「挑戦」自体にも池田町の DNA に由来してようにも考えられる。明治期に「池田農場」、「高島農場」によって開拓が進められた自立心、独立心が息づいているように思われる。この点では民間企業の晩成社によって開拓がすすめられた帯広市と共通し、2011 年に十勝地域 19 市町村で議会議決して成立した「十勝定住自立圏形成協定」にも継承されている DNA のようにも感じられる。

池田町ぶどう・ぶどう酒研究所職員の重要な派遣先となり、そこでブドウ栽培、品種改良の指導者の育成にあたった農業科学化研究所（国立市）を創設した澤登春雄氏は丸谷町長が明治大学在学中に入寮していた東大正門前の「至軒寮」の仲間であり、丸谷氏の個人的つながりも生かされた。また海外研修派遣先の中にもブルガリア、ルーマニア、ハンガリー等の東欧旧社会主義国も多く、丸谷町長が日本社会党員であったことはこれら「社会主義国」への偏見を少なくさせ、西欧よりワイン発祥地により近い派遣先で、西欧諸国では学べない重要な栽培、品種改良方法、醸造技術を研修できた要素になっていたと考えられる。

国内、海外に多くの職員を派遣したことに示されているように、人材育成を積極的に図ってきたことが「ゼロからの出発」を可能にし、独自の交配品種を生み、独自の醸造技術を生み、ワイン文化を町に定着できた第 2 の大きな要素になっていると考えられる。ワインづくりも基本は人づくりであり、研究所内での技術伝承・発展もそうした人づくりの風土・習慣が築かれているからこそ可能だと考えられる。

Ⅱ 上川—富良野市ぶどう果樹研究所

「1899 年、扇山の操山貞次が自宅裏の湿地に『石狩赤毛』の種苗を試作し、およそ 6 斗の玄米の収穫に成功したのが、富良野地方の稲作のはじまりとされ」、爾来富良野地方では北海道にあつて珍しく稲作が盛んに行われきた。しかし 1970 年の減反政策によって、富良野市は「転作を契機に野菜・果樹の導入に努めた」（富良野市経済部農林課 [2016]、2 頁）。2016 年 10 月 31 日に同所を訪問したさいに対応いただいた業務製造課長の高橋克幸氏によると、転作も玉ねぎ・人参等の畑作の補完としてブドウが位置づけられていた。1972 年に富良野市ぶどう果樹研究所が設置されたのもその一環であると考えられる。ぶどう栽培農家もおおむね玉ねぎ・人参等の畑作業も並行して行っているようである。

さて研究所設置 2 年後の 1974 年にふらのワインの原料用専用品種としてセイベル 13053 とセイベル 5279（白）を指定した（<http://furanowinene.jp/about/about02>）。富良野市経済部農林課 [2016] によれば、2015 年現在で加工用ブドウが 26.4ha 作付けされている。前年の 2014 年では 25.4ha で、セイベル 13053 が 9.8 ha、セイベル 5279 が 8.4 ha、セイベル 10076 が 0.2 ha、ふらの 2 号が 1.4 ha、ケルナーが 0.4 ha、ツバイゲルト・レーベが 0.6 ha、その他が 4.6 ha 作付けされている。1973 年に道立中央農業試験場（長沼町）が富良野市、仁木町でドイツ 10 品種、オーストリア 9 品種他のブドウの試験栽培を開始し、うちミュラートゥルガウ、ツバイゲルト・レーベ、セイベル 13053、セイベル 5279 が優良品種と 1981 年に決定される（後掲、余市町経済部農林水産課産業連携推進グループ）。ツバイゲルト・レーベはオーストリア種で、ケルナーはドイツ種で北海道では後志次いでに空知でも栽培されてきた。さて富良野市経済部農林課 [2016] のブドウ栽培データの出所は JA ふらのので、前出の高橋氏によれば富良野市ぶどう果樹研究所は JA を通さず、契約農家から直接ワイン用ブドウを全量買い上げて購入して、その栽培面積は 40ha に及び、直営ヴィンヤードも 20ha で、高橋氏によれば、経営が現在安定しているので、直営ヴィンヤードをこれ以上増やす必要はないということであった。合計 60ha の作付け面積は池田町ブドウ・ブドウ酒研究所のそれを上回っている。また交配品種「ふらの 2 号」も開発された。購入した「罌の晩酌 2007」の裏ラベルの説明書きでは以下のように記されている。「昭和 60 年富良野で誕生した山ぶどう交配品種『ふらの 2 号』と、ツバイゲルト・レーベを使用。厳しい冬を前に十分に栄養をたくわえたブドウを使い、オーク樽で熟成させました。しっかりした酸味と大自然の香り豊かなワインです」。鹿取 [2011] には「ヤマブドウとセイベル 13053 の交配種」と記され、「罌の晩酌 2007」の説明では「品種ふらの 2 号 70%、ツバイゲルト・レーベ 30%（自社畑産）」と詳しく紹介されている（鹿取 [2011]、102 頁）。また訪問した際、高橋氏はバイオテクノロジー研究施設「種苗センター」（1986 年建

設)で「茎頂培養」のバイオ技術を用いてウィルスフリーの苗木をつくり、農家にも有料で配布しているとのことであった。またヨーロッパ系苗木は苗木商から購入しているとのことであったが、2～3年先のものがやっと発注できる調達難に直面しているとのことであった。ヨーロッパ系苗木の調達難は1) 2015年の大手苗木業の廃業、2) ワイナリーの増大、3) 改植期にあたること、4) 接ぎ木の台木の生産能力の低さに由来していると説明していただいた。ワインブームよりワイナリーブームが大きな様相を呈している中、ヨーロッパ系苗木の調達難は富良野だけでなく、全国でよく耳にすることである。

周知のように富良野は新旧のテレビドラマのロケ地で観光客も多く、ワインの市場も外部に積極的に見出す必要も多くない。またしっかりしたワインがその地産地消を求めて観光客の増大をもたらすものになっていると考えられる。

Ⅲ 空知

多雪地域の空知地方でのワイン用ブドウ栽培ならびにワイン醸造が世紀転換点あたりから注目され始めた。今回の夏季実態調査の直前に見学したワイナリーについて、見学順に記しておきたい(注2)。

(i) maoi 自由の丘ワイナリー(夕張郡長沼町)



〔写真1〕山ソービニオン

2017年6月30日の株主総会で社名と代表者が旧「有限会社マオイワイナリー」(代表取締役 向井隆氏)から新「北海道自由ワイン株式会社」(代表取締役 寺田英司氏)に変更され、9月9日にうかがった際には取締役の池岡優介氏にご案内いただいた。

ワイナリーのHPによると、向井夫妻が「自給自足

を目指す生活にあこがれ」、1982年に馬追丘陵に土地を取得し、「菜根荘」と名付けたが、「大小の石が無数に出てき」たため、「ワイン用のブドウの苗木(カベルネソーヴィニオン、メルロー

など) 購入して色々植えてみたが失敗の連続」。「北海道の先輩ワイン醸造所が山ブドウを利用して評価を得ていることが知られているのは周知」。「菜根荘では試行を繰り返し、今日までに 20 種を超す種類のブドウを栽培した。結果として・・・欧州のワインの主流カベルネソーヴィニオンと山ブドウの耐寒性を交配して両方の特徴を併せ持つ山ソービニオンを主体として醸造し、その他に少量ずつであるが山ブドウの交配種や改良種など 10 種類を醸造している」。「醸造免許を取得し、2006 年にファーストヴィンテージをリリースしている」(そらちワイン振興局 [2014]、12 頁)。2014 年の生産数は 9,000 本である。山ソービニオンは「山梨大学が、御坂峠(山梨県笛吹市)に自生している山ブドウ(♀)に、ヨーロッパ系の赤ワイン用品種であるカベルネ・ソービニオン(♂)を 1978 年に交配し、淘汰・選別を繰り返した結果、1990 年に新しい品種として種苗登録をしたブドウ」で、日本各地で栽培されている(<https://www.yamanashi.ac.jp/social/3131>)。



【写真 2】山ぶどう

池岡氏によると、例年 1 トン近い収穫のところ、2016 年は冷害で、2 次被害の冬枯れも加わり収穫は 300 kg に落ち込んだとのこと。片側水平コンドル仕立てで、垣根の一番低いところに張った針金の高さが 70 センチを超えていたため、一部枝が雪に覆われず冬枯れを起こしたものが出てしまった。剪定の後にも続く芽かき、誘引、摘心、副梢の整理、摘房、除葉、収穫等

の各種農作業では張る針金の位置が低ければ低いほど過重になることが伺えた。池岡氏によるとヴィンヤードの 8 割は赤ワイン用で、2 割が白ワイン用でナイアガラが主とのことであった。

(ii) YAMAZAKI WINERY (三笠市達布)

9 月 9 日にうかがった際にご対応いただいたのが栽培を担当している山崎太地氏であった。氏はこの地で農業を営んできた農家の 4 代目で、兄の亮一氏が醸造を担当されていて、家族経営で、三笠にしっかり立脚したドメヌである。「ぶどうを外部から購入しない、農業収入以外は上げない」という農家が経営するワイナリー経営で、「甫場にあったワイン造り」を心がけ、仕込み用樽も一晩熱湯につけて樽の香りを抑えて、ぶどうの香りを保つようにしていると話されていた。氏は三笠市において小 6 から高校まで授業に出向き、その結果、地元の地鎮祭、慶弔

の際にも同ワイナリーのワインが提供されるようになり、『達布のワイン』、山崎さんが造るワインを三笠の人々は親しみを込めてそう呼ぶ」（そらちワイン振興局 [2014]、8 頁）。かつて政府系機関から引き合いもあったがお断りになったとのこと。現在 10ha の自社畑のブドウからで、40,000～45,000 本のワインが生産され、そのうち 50 パーセントはワイナリー直営ショップで、通販が 30 パーセントで、飲食酒販店が 20 パーセントで、北海道を中心に行っているとのことであった。現在 1200 人の固定顧客がいて、この顧客を大事にされている。また「売上が商売の目的ではない」と述べられ、「幻のワイン」づくりはしないということと理解した^(注3)。

三笠には YAMAZAKI WINERY のほか、TAKIZAWA WINERY、KONDO ヴィンヤードもあり、山崎氏は「ワインを中心とした農村、文化を構想」されている。

同ワイナリーの HP によると、栽培品種は白でバカスカ、ケルナー、シャルドネ、ソウビニ



【写真3 YAMAZAKI WINERY ヴィンヤード】

オン・ブラン、ピノ・グリ、リースリング（試験栽培）、シルバーナ（試験栽培）で、黒はピノ・ノワール、メルロー、ツバイゲルト・レーベ、ドルンフェルダーで、「このワイナリーを一躍有名にしたのは『ピノ・ノワール 2002』である」（鹿取 [2011]、119 頁）。同ワイナリーの設立が 2002 年であるので、鮮烈なデビューとなった。父の和幸代表取締役が「栽培を開始した 1998 年」（広田 [2017]、41 頁、）以降の気象

変動が奇しくも大きく影響している。この点は後に触れたい。

（iii）宝水ワイナリー（岩見沢市）

ご対応いただいたのは代表取締役の倉本武美氏で、我々が訪問した際にはトラクターで農作業をされていた。もとは麦や菜種を作っていたが、「連作障害対策でポートランドとセイベルなど」を植えていたところ、「その景観が美しいと当時の市長が目にとめて、もっとブドウを植えてはどうかということにな」（そらちワイン振興室 [2014]、10 頁）り、2002 年に岩見沢市の補助事業として「岩見沢市特産ぶどう振興組合」を立ち上げ、「ワイン用品種のブドウ 500 本（4 品種の赤ブドウ）の試験栽培を開始し」（訪問時いただいた会社概要）た。倉本氏によれば、セイベルとポートランドは北海道ワインに出荷していたとのこと、宝水ワイナリーの HP では「1980 年代から、宝水地区の東向きの丘陵をつかって、ワインのためのブドウが栽培されて

いた。栽培されたブドウは道内のワイナリーが買取するという、原料供給を行っていた」と記されているので、連作障害対策の植ブドウも後志地区との関係性がうかがえる。2003年にはレンベルガーを入植し、2004年にはケルナー、トラミーナーの2品種を植栽し、「上記組合の事業を継続すべく、農業生産法人有限会社宝水ワイナリーを設立した」（同前）。翌2005年には「北海道地域政策補助金の交付」を受け、本社工場の建設を開始した。倉本氏によれば、交付額は6500万円で、空知信金の農業部門初の貸付も受け、工場は小樽の古民家を工場として再生したとのことである。2006年にはケルナー、シャルドネ、ピノ・ノワールを植栽し、総面積が4.5haになり、「農業生産法人のメンバーだった宝水町の農家、3人が役員となって、法人は株式会社組織に移行」（鹿取〔2011〕、110頁）し、果実酒醸造免許が認可され、10月には「自社農園ブドウと余市ブドウでの醸造を開始」し、翌2007年には自社農園ブドウのみで醸造を開始した。

同ワイナリーのHPで栽培状況を図示しておきたい。ぶどうの木は17,800本を数え、その地で収穫されたブドウで造るワイン醸造への意思をHPでは次のように記されている。

「岩見沢のテロワールを深く理解し、その土地に合った品種・最適な収穫量・そしてこの土地だからこそ出てくる味わい。これらを損なうことなく、ワインへ反映させる。

私たちは人の手が入るからこそ可能となる繊細さや暖かさがあると思っています。そのため、ステンレスタンクの容量、プレス機などの醸造機器は小さな変化に人が気づけるような小規模なものとなっています。



〔写真4 宝水ワイナリー ヴィンヤード〕

宝水ワイナリー栽培状況（2015年）

	植栽本数	栽培面積	積算温度
ケルナー	3,600	1.3ha	1110.6
バカスカ	1,380	0.5ha	1072.0
レンベルガー	4,250	1.7ha	1113.1
ピノ・ノワール	2,610	0.6ha	1113.1
シャルドネ	4,300	1.2ha	1113.7
レгент	880	0.3ha	1091.3
トラミーナー	780	0.3ha	1110.6

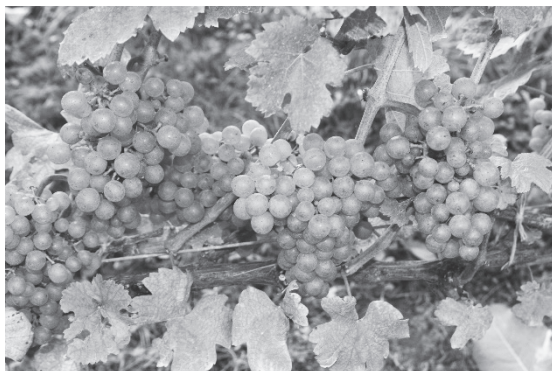
注) 積算温度とは雪解け日を始点として収穫までの有効積算温度

資料) 宝水ワイナリーHPより作成

ブドウの質は毎年毎年変化し、思いもよらない気象の変動がある年も出てくるでしょう。そんな時でも、私たちはその年がブドウに与えたものを信じ、ブドウを活かすワイン造りを行っています」。「テロワールが溶け込んだ手工芸のワインを」提供することに最優先度が与えら

れていると感じとられる。同ワイナリーでは 2007 年に自動気象観測装置を設置し、開花、結実等の生育予測と有効積算温度との関連性を調査し、各種作業期間をあてはめ種々の調整を行っている。

(iv) 10R WINERY/上幌ワイン (岩見沢市)



〔写真 5 ソーヴィニヨン・ブラン〕

「トアールワイナリー」、なんと謙虚なネーミングであろう。9 月 9 日夕刻近くに訪問し、忙しい中時間をとっていただき、自社畑と醸造所をご案内していただいた。畑では白ワイン用のブドウの実もいただいた。代表のブルース・ラルフ・ガットラブ氏にご案内いただいた。氏はナパ・バレーで「ワイン造りのコンサルタント」として働いていた。栃木県のココ・ファーム・ワイナリーから相談を受

け、最初に来日したのが 1989 年。ココ・ファームでのワインづくりを経て、北海道に移り住んだのは」（「ぶどうのなみだ」観光推進実行委員会 [2014]、8 頁、）2009 年。そらちワイン振興室 [2014] では次のように記されている。

「ココ・ファームで中澤さんや近藤さんのブドウと出会い、そのポテンシャルの高さに驚きました。なかでもピノ・ノワールとソーヴィニヨン・ブランには可能性を感じました」、と。中澤さんとは NAKAZAWA VINEYARD の代表で、10R WINERY が設置された岩見沢市栗沢でファースト・ヴィンテージは 2006 年と記されている。この「ファーストヴィンテージから・・・ココ・ファーム・ワイナリーで委託醸造してきたが、2013 年から 10R ワイナリーにその場所を移すようことになった」（そらちワイン振興室 [2014]、21 頁）。近藤さんとは KONDO ヴィンヤードの代表で、2007 年に三笠市達布にタブ・コブ農場を、2011 年に岩見沢市栗沢にモセウシ農場を拓いている（「ぶどうのなみだ」観光推進実行委員会 [2014]、10 頁）。

NAKAZAWA VINEYARD の醸造委託先から 10R WINERY はカスタムクラッシュ（受託醸造）ワイナリーであることが理解できるが、10R WINERY でもワイン用ブドウ栽培がおこなわれている。この関係をどのように考えればよいであろうか。そらちワイン振興室 [2014] には次のように記されている。長くなるが、引用しておきたい。

「よいワインを作るためには、よいブドウが欠かせない。積雪が多く凍害の心配の少ないことや湿度が低く寒暖差が大きいこと、秋の雨が遅いこと、そらちには栽培に適した条件がそろっ



〔写真6 ピノ・ノワール〕

ていた。こうしてブドウの栽培を始めると同時に、志をもって栽培に取り組む生産者のブドウを受け入れて、共にワイン造りを目指すために 10R ワイナリーを設立した。『生産者と一緒にワインを造る』。だからこそワイナリー名に自分の名前は出したくなかったとブルースさんはいう」（16 頁）。

そらちワイン振興室〔2014〕では 8 軒の生産者から受託されていると記されて

いるが、伺った際には「14 軒の農家」から受託されているとのことであった。3 年で 6 軒の受託先が増えたことになる。ただし「ワインを一緒に造ることに専念する」と強調されていた。よいブドウを造る農家同士だからこそ、ワインも仲間として協働して造る。ブルース氏にとっては受託醸造は良いワインを造ることより、一緒になって働く、そのことに意義を見出されているのだと感じられた。ワインの出来不出来はその結果次第なのだろう。

さて、ブドウ畑は誘引が行き届き、根切りについても教えていただいた。日本でのブドウは根を垂直ではなく、横に張るので、養分を取りすぎて「暴れる」ので、垣根に並行して土の上から適宜根を切っていくのである。氏曰く「ちょっと切りすぎたところもある」、と。栽培種は赤がピノ・ノワールを主に他 3 種（ピノ・グリ、ガメイ、プールサル？）、白はソービニヨン・ブランを主に他 4 種（シュナン・ブラン、アリゴテ、グリュナー・フェルトリーナー？）とのこと。他にオーストリア種も試験栽培されていた。苗木の入手についてはやはり難渋されていて、ヨーロッパからの輸入に「規制をもう少し緩和してもらいたい」とのことであった。前出の富良野市ぶどう果樹研究所業務製造課長の高橋克幸氏によれば接木はプロでも成功率 50 パーセントのようで、台木も調達難で、ワイン用ブドウの苗木の安定的確保にはおそらく国家レベルの方策が必要とされよう。

醸造所も案内いただき、酵母は野生酵母が使われていて、赤ワインは皮についている菌が有効で、白はその分難しくなるとのこと。前々から気になっていたことを伺ってみた。酵母はどうやって取り除くのか？と。「酵母は取り除かず、酵母のえさをなくして瓶に詰める」とのこと。酵母のえさは糖のことだと考えられる。では酸味が強く感じられることになると思われるが、それをどうやって抑えるのか。質問できずにお暇したが、後ほど 10R ワイナリーの HP で「2014 上幌『森』ソービニヨンブラン」の製造工程で「発酵：野生酵母 100%、100%MLF（乳酸菌発酵）は野生菌で発酵後 7 か月澱付け」と記されている。「2014 上幌ワイン 風」も、「2014

上幌ワイン木村農園余市ピノ・ノワール」も「100%MLF（乳酸菌発酵）は野生菌」と記されている。野生の乳酸菌でリンゴ酸を抑えていると考えられる^(注4)。

IV 後志

後志、殊に余市は明治期から果樹栽培がおこなわれ、空知に先行してワイン用ブドウ栽培が盛んで、北海道の各ワイナリーへの一大供給拠点となり、またワイナリーも設立されている。この経緯を確認すべく、余市町経済部が開示している関連年表を転載しておきたい。また、ここに調査先の北海道ワインと余市ワインの履歴も加えておくことにする。

1875（明治 8）年	北海道開拓使から、りんご、ぶどう（生食用）、梨、スモモの苗木（800本）が配布される。
1877（明治 10）年	ぶどうが結実する。
1920（大正 9）年	大浜中にぶどう（生食用）を植栽し、良質で良食味の栽培に成功する。
1934（昭和 9）年	大日本果汁株式会社 北海道原酒工場（現 ニッカウキスキー余市蒸留所）が設立される。
1938（昭和 13）年	ニッカウキスキー、アップルワインを発売する。
<u>1971（昭和 46）年</u>	<u>鳶村彰禧氏（北海道ワイン創業者）、浦白町鶴沼に 11ha の土地を取得</u>
<u>1972（昭和 47）年</u>	<u>鶴沼ブドウ畑で「垣根式」にてセイベル種のテスト栽培開始</u>
1973（昭和 48）年	道立中央農業試験場（長沼町）が、富良野市、仁木町でドイツ 10 品種、オーストリア 9 品種他のワインぶどうの試験栽培を開始する。
<u>1974（昭和 49）年</u>	<u>北海道ワイン（株）設立。鶴沼の畑を 127ha に拡張</u> <u>日本清酒（株）、余市ワインを設立</u>
<u>1975（昭和 50）年</u>	<u>北海道ワイン、ドイツ、オーストリア、ハンガリー等より、20 数品種</u> <u>6000 本の苗木を輸入、1 年間の検疫検査を受ける</u>
<u>1976（昭和 51）年</u>	<u>北海道ワイン、入植した 6000 本の苗木、300 本を除いて枯れる</u>
<u>1978（昭和 53）年</u>	<u>ドイツよりグスタフ・グリュン氏来日、光明となる</u>
<u>1979（昭和 54）年</u>	<u>鶴沼ブドウ畑でミュラートウルガウ、結実、約 5 トンの収穫</u>
<u>1980（昭和 55）年</u>	<u>「ミュラートウルガウ 1979」第 1 号ワインとして出荷</u>
1981（昭和 56）年	北海道の優良品種が決定される。（ミュラートウルガウ、ツヴァイゲルト・レーベ、セイベル 13053、セイベル 5279）
1983（昭和 58）年	サッポロワインおよびはこだてわいんが、町内の生産者とワインぶどう

の試験栽培を開始する。

- 1984（昭和 59）年 サッポロワインが、町内の生産者とワインぶどうの栽培契約を締結する。
町内で本格的なワインぶどうの栽培が始まる。
- 1985（昭和 60）年 余市ワインが、町内の生産者とワインぶどうの栽培契約を締結する。
北海道ワインが、町内の生産者とワインぶどうの栽培契約を締結する。
はこだてわいんが、町内の生産者とワインぶどうの栽培契約を締結する。
ニッカウキスキーが、町内の生産者とワインぶどうの栽培契約を締結する。
- 1996（平成 8）年 千歳ワイナリーが、町内の生産者とワインぶどうの栽培契約を締結する。
- 2002（平成 14）年 池田町ブドウ・ブドウ酒研究所が、町内の生産者とワインぶどうの栽培契約を締結する。
- 2010（平成 22）年 ドメヌ・タカヒコ（ワイン醸造所）がオープンする。
- 2011（平成 23）年 余市町が、「北のフルーツ王国よいちワイン特区」に認定される。
- 2013（平成 25）年 リタファーム&ワイナリーがオープンする。
株式会社 OcciGabi ワイナリーがオープンする。
- 2014（平成 26）年 登醸造がオープンする。
- 2014（平成 26）年 農業生産法人 （株）日本清酒余市ファーム設立
- 2015（平成 27）年 （株）日本清酒余市ファーム、余市町にブドウ畑土地購入（7,884 坪）
- 2016（平成 28）年 （株）日本清酒余市ファーム、ヨーロッパ系ワイン用ぶどう（ヴィニフェラ系）7 種入植

（以上、<https://www.town.yoichi.hokkaido.jp/sangyou/jouhou/6jisangyo/winenorekisi.html> ならびに北海道ワイン展示室、余市ワインよりいただいた資料・ヒアリングより作成）

（i）北海道ワイン株式会社

今回社研で小樽市の北海道ワイン醸造工場うかがった 9 月 10 日は同ワイナリーでワイン祭りが行なわれおり、醸造工程を見学することができなかった。前年 10 月 30 日に単独で訪問した際にワインギャラリー竹内氏から説明をうかがいながら、醸造工程の見学をしていたので、その時の記録も加えて以下記していきたい。

同ワイナリーの設立経緯の概略は上の年表でうかがえよう。同ワイナリーの HP によれば、自社農園「鶴沼ワイナリー」は現在 447ha に達している。鶴沼は小樽市から北東に 100 km、空知管内に位置し、ここで 20 種のヨーロッパ系ワイン用ぶどう（ヴィニフェラ系）を栽培している。また小樽市、余市町、二木町、共和町、ニセコ町、蘭越町等、後志管内に約 400 軒の

契約農家があり、ここからヴィニフェラ系だけでなく、デラウェア、ナイアガラ、ポートランド等の生食用ブドウもワイン原料として調達し、合計すると、年間約 2,500 トンのブドウを使って、大容量の、バリエティも豊富なワインを醸造、販売している。

製品化されたのは白ではミューラー・トゥルガル、バッカス、ケルナー、ヴァイスブルグンダー（ピノ・ブラン）、トラミーナ、リースリング、デラウェア、ナイアガラ、ポートランド、ソーヴィニヨン・ブラン（田島農園産の 2017 年初リリース）、赤、ロゼではツヴァイゲルト・レーベ、レンベルガー、トロリンガーで、これらはすべて小樽の本社工場で醸造されている。一昨年見学した際にここで初めて目にしたのがイタリア製の選果機である。例えば 15 度の糖度の砂糖水なら、それを張ってブドウを砂糖水を張った選果機に投入すると 15 度以上のブドウは沈み、それ以下のブドウは浮く仕組みになっていて、15 度以下のものはテーブルワインの原料となると説明を受けた。この選果機は日本で初めて北海道ワインが輸入して用いているそうだが、導入の経緯の大きな要素になったのは、特定の契約農家からのブドウの糖度による仕入れ価格決定方式にあると考えられる。

ここで北海道ワインと農家との関係にふれておきたい。同ワイナリーの展示パネルで 2 つのことが判明した。引用しておきたい。

「1985 年、農協を通じて、余市の農家 4 軒と契約。鶴沼で栽培に成功したドイツ系、ブドウの苗木を 15 年間供給し、実をつける 3 年後からは全量買取。しかも最低価格を保証し、糖度に応じて買取額を上積みする方法です。ドイツにおけるワイナリーの伝統的な考え方であり、農家にとっては、経営安定と共にブドウの品質向上に専念できる内容です」。

そして 1997 年の空前の赤ワインブームの終焉後の北海道ワインの対応がさらに農家との信頼関係を強固なものとした。同様に展示パネルからその間の経緯を紹介しておきたい。このブームの下で一部大手ワインメーカーが道内の農家を回り、現金でブドウの買付に走り、農家も栽培量を増やしたところ、2000 年にブームが去り、大手が買取りを控えた結果、大量のブドウが余ってしまった。「寫村はこの年、道内の契約農家はもとより、道内外の他社契約農家からも依頼され、前例の無い 3615 t ものブドウを買い取ります。・・・この 3615t のブドウで造ったワイン約 500 万本を売り切るまで 3 年を要しました。・・・この困難を乗り越えた社員は『ワイン造りは農業なり』と言う、創業者寫村彰禧の強い信念と真意を、身を持って知ることができました」。

農家の皆様も、『良いワインはよいブドウから』と言う想いで、本当に良いブドウを栽培し納めてくれるようになりました。農家とワイナリーが強い信頼関係にあるのです」。

こうして築かれたブドウ農家との信頼関係は「ブドウ作りの匠シリーズ」を生み出した。余市町の契約農家の名前を冠にしたワインで、これまで「ブドウ作りの匠 北島秀樹ケルナー」、

「ブドウ作りの匠 北島秀樹ツヴァイゲルト・レーベ」、「ブドウ作りの匠 田崎正伸ツヴァイゲルト・レーベ」、「ブドウ作りの匠 藤本毅バックス」、「ブドウ作りの匠 藤本毅レンベルガー」等発売され、筆者が昨年訪問した際には「ブドウ作りの匠 田崎正伸ソーヴィニヨン・ブラン」の初リリースを購入した。

自社農園鶴沼ワイナリーは空知管区にあり、多雪地帯である。前出山崎太地氏によれば、ここで北海道ワインは独自の垣根方式を開発した（広田 [2016]、D-7 頁）。片側水平コンドル方式である。「主幹を斜めに仕立て、垣根の一番下の水平に張った針金に主枝を固定する方法で、結果母枝（花や果実をつける結果枝を出す枝）を垂直に伸ばす仕立て方であり、冬には樹を垣根（針金）からはずして地面に降ろして雪の下に埋める方式（道立中央農業試験場）」（広田 [2017]、42 頁）である。宝水ワイナリーの石塚創氏によると、「この方法は岩見沢のような積雪の多い地方において醸造用ブドウ栽培を可能にした」（広田 [2016]、D-7 頁）ので、こうした点でも北海道ワインの地域貢献は大きいと考えられる。

（ii）日本清酒株式会社余市ワイン

同ワイナリーは札幌市で「千歳鶴」ブランドで日本酒を醸造する日本清酒株式会社によって北海道ワインと同じ 1974 年に設立された。筆者は 2016 年 10 月 29 日に単独でうかがった際にはワインショップの清水武弘氏が資料も準備して、説明していただき、工場をご案内いただいた。余市町、二木町でワイン特区が認可され、ブドウ農家のワイナリー化が進み、ブドウの調達難から自社畑でのワイン用ブドウ栽培の計画があることを知った。余市町の契約農家からケルナー、ミュラートウルガウ、ツヴァイゲルト・レーベのドイツ系ワイン用ブドウを、さらにデラウェア、ナイアガラ、キャンベルアーリ等の北アメリカ系生食ブドウを調達してワイン、スパークリングを醸造しているとうかがった。訪問時にはもうショップでは売り切れていたが、



〔写真 7 余市ワインヴィンヤード〕

ピノ・ノワールも、またツヴァイゲルト・レーベとカベルネソーヴィニヨンの交配種のアルモノ・アールもショップ限定で販売されていた時期もあったとのこと。工場内ではステンレスと並んでホーロータンクも発酵タンクとして設置されていて、日本酒メーカーが始めたワイナリーの印象が強まった。

2017 年 9 月 11 日社研で訪問した際には田中響氏に新たに入植された余市町の

登地区のヴィンヤードをご案内していただき、この畑の説明をうかがった。この畑に植えられているのはケルナー、バカス、ミュラートウルガウ、リースリング、ピノ・グリ、ツヴァイゲルト・レーベ、メルローの 7 種、3600 本で、この余市でも空知ほどではないが積雪があるので苗木は斜めに植えるとのこと。

ワイナリーに戻って工程説明を受け、木樽熟成のツヴァイゲルト・レーベの中で、瓶詰されないまま残されていた樽のことで興味深い逸話をうかがった。天使の分け前で容量は減ってはいたが、それほど酸化も進まず、寒冷地故に熟成度の高いワインとなったということであった。ショップに行くと、ピノ・ノワールの樽熟成のワインが販売されていて、去年とは別の熟成樽から瓶詰されたものと考えられる。

工場見学の最後に田中氏から酒石酸のことをうかがった。この余市でも戦中酒石酸をとるために「ワイン造り」（といっても酒石酸を取るのが目的なので、アルコールは残るがワインにはならない）が推奨（強制）され、それが戦後のワインづくりにつながっている側面があると。

V ワインに結実化される 6 次産業化の地域性

グローバル資本主義化が進展する中、かつての地方量産拠点からの海外生産移管に伴う産業空洞化が兼業先の縮小につながり、第 2 種兼業農家の減少が販売農家総数の減少をもたらし、産業空洞化は農業の衰微をももたらすことになった。それは農業人口の高齢化による農業衰微を一層促進するものとなり、ここに歯止めがかからなければ地方、地域の衰微をさらに早めるものとなる。したがって兼業先を確保しながら地域農業の再興を図る手立てが喫緊の課題になるのであり、ここで農業を起点とする 6 次産業化の在り方を考えるうえで、ブドウ栽培・ワイン醸造・ワイン販売の流れは有効なヒントとなりうるか、否かを考えるために本稿を用意した。最後にその成否を考えておきたい。これまで見てきたワイナリーは自社畑で栽培したブドウを原料とする、あるいはこれから原料とし、道内契約農家からもぶどうを調達しワイン醸造し、または農家から醸造受託されたワイナリーで、共通項でくると自社畑でぶどうを栽培していることで、まさに第 1 次産業を起点とする 6 次産業化を実践し、成功を収めてきた。その諸要因を考えていきたい。

一概に北海道と言っても、温度、積雪量、日照時間、日較差、降雨量の程度はまちまちであるので一概に論ずるとはできない。次頁の図にみられるよう十勝池田町の 4-10 月の平均気温はピノ・ノワールの適温下限温度の 14 度にまだ達していない。同じ十勝の芽室では近年達する時も記録されている。池田町以外でピノ・ノワール栽培の適温下限気温に上昇したのは「上空の偏西風の南北変動を伴う、1998 年を境にした気候シフトの影響をうけて」（広田 [2017]、

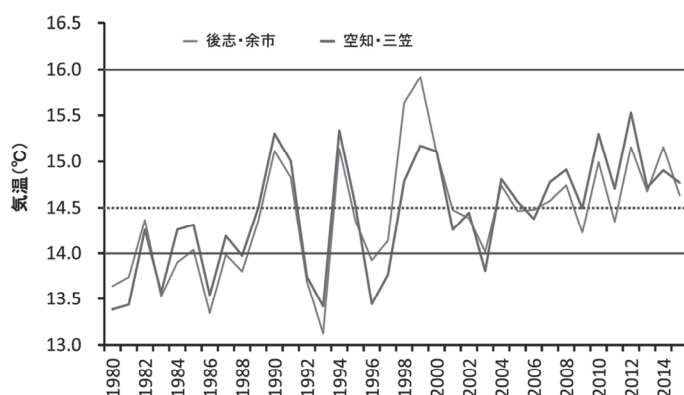


図 6. 北海道の後志地方余市町と空知地方三笠市の対象ブドウ畑の 4-10 月の平均気温の推移。赤線は Jones *et al.* (2005), Jones (2006) で示されたピノ・ノワールの適温域の範囲、点線は両地点の 2010 年以降の下限温度ラインを示す。

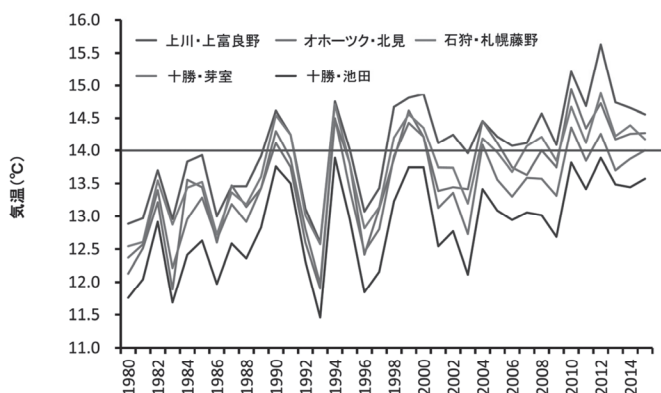


図 7. 北海道の上川地方上富良野町、オホーツク地方北見市、石狩地方札幌市藤野、十勝地方芽室町、十勝地方池田町の 4-10 月の平均気温の推移。横軸に平行な赤線は Jones *et al.* (2005), Jones (2006) で示されたピノ・ノワールの適温下限温度ラインを示す。

(出展：広田知良 [2017]、41 頁)

41 頁) のことと推察される。『山崎ワイナリー』のピノ・ノワールが成功した重要な要因の 1 つとして 1998 年の気候シフトと栽培開始のタイミングが一致したことがあげられる」(広田 [2017]、39 頁)。このことは温暖化が進むなか北海道が、近年水稲のみならず、フランス系ワイン用ぶどう栽培の適地化が実現されている気候変動の恩恵とも考えられる。

しかしこれだけで北海道ワインの隆盛が実現されたわけでないことはこれまでの展開で明らかであろう。昨秋 YAMAZAKI WINERY を訪ねた際に太地氏から、父和幸氏がひたすら好きだったのでピノ・ノワールの栽培にチャレンジしたという逸話をうかがった。ニュージーランド視察等の経験もあってピノ・ノワールへの挑戦が試みられたと推測されるが、すでに北海道

ではピノ・ノワールへの種々の挑戦が行われていた。

ピノ・ノワールというと、ロマネコンティが連想され、筆者にはなじめない品種であるが、ワンコインで購入できるチリ産もある。この種はクローンが多く、「フランス、カリフォルニア、ニュージーランドでクローンが保管されている」（鹿取〔2011〕、146 頁）そうだ。現在北海道以外でも、ピノ・ノワールは各地で栽培されている。北海道での栽培の経緯については広田〔2017〕にまとめられている。その経緯の概略を広田〔2017〕から示しておきたい。

戦後で見ると、既述の池田町ぶどう愛好会が 1961～63 年にかけて導入した 120 種 2 万本の苗木の中に「ピノ・ノワールも含まれていた」。また「1987 年には、池田町においてハンガリーからピノ・ノワールの苗木を導入し、1995 年に一度だけ限定本数で製品化にいたった。しかし、その後はブドウの熟度やワインの品質に課題があり、製品化の継続を断念した」。^(注5)

「1975 年～1990 年にかけて、北海道中央農業試験場では、・・・耐寒性や収穫性の観点から 16 品種を選抜して、選定試験を実施した。その一つには、オーストリアから入手した『ブラウブルグンダー』と呼ばれる品種（ピノ・ノワールの別名）が含まれていた。・・・1980 年まで果実品質、収量性、樹体、育成ステージなどの調査を行い、富良野市ぶどう果樹研究所に委託して試験醸造を行った（。）・・・ブラウブルグンダー（ピノ・ノワール）の育成については、展葉期は優良種となったツバイゲルトレーベとほぼ同じ、開花期はやや早いと評価されたが、成熟は遅く、『耐寒性、熟期から見て、道中央部以北では栽培は難しいものと思われる。今後、栽培適地および酒質の検討が必要である』と評価された（北海道中央農業試験場園芸部果樹園芸科「醸造用ブドウ品質に関する試験成績（試験期間昭和 50 年～55 年）、道中農試園芸資料果樹 No.21」、1981 年）。その後、道立中央農試は西ドイツから入手した『シュペートブルグンダー』（ピノ・ノワールの別名）を長沼町において栽培試験を 1978 年～1985 年に実施した。このときも熟期は遅く、完熟しない年が多いと評価された（北海道中央農業試験場園芸部果樹園芸科「醸造用ブドウ品質の特性調査、平成 2 年度北海道農業試験会議資料、道中農試園芸資料果樹 No.43」、1991 年）。

また、民間でも「1982 年には、『はこだてわいん』が、余市町のワイン用ブドウ栽培農家にピノ・ノワールの苗木を配布・栽培を推奨した。1985 年には『ニッカウキスキー』がピノ・ノワールを含めて 30 種類のワイン用ブドウの試験栽培に取り組んだ。しかし、『ニッカウキスキー』の試験栽培ではピノ・ノワールの果実は熟さず、『はこだてわいん』からピノ・ノワールの栽培の依頼を受けた多くの農家もこのときの栽培を断念した（鹿取みゆき『日本ワイン北海道』、虹有社、132 頁）ただし、唯一『木村農園』が栽培を継続して経験を重ねており（同前）、1990 年前後から『千歳ワイナリー』と共にワイン造りに取り組んでいる」（広田〔2017〕、35 頁）^(注6)。

難栽培種のピノ・ノワールもこのように基礎自治体、道立農業試験場、民間ワイナリー、農

家の長年の試行錯誤の中で結実し、ワイン造りが軌道にのったといえよう。そしてこれまで見てきた北海道各地のブドウ栽培・ワイン醸造・ワイン販売の試みに共通するのは自ら地域へのこだわり・密着性・粘着性であると考えられる。基礎自治体がワイン造り・販売を行う。それも「農業振興」と「自主財源の確保」を目的に行われたのである。秋にたわわに実る地元の山ブドウをヒントに、ゆえにこの山ブドウと自ら開発したクローン選別「清美」を交配させて、「清舞」、「山幸」を生み出し、ブドウ栽培、ワイン醸造を定着させたのは北国での「農業振興」と「自主財源の確保」をその地域の特性にしっかり立脚し、優秀な人材を育ててきたからこそ可能になった。山ブドウを父系にもつゆえに生ずる酸味についても北国ならではの MLF 発酵、さらには酸味を生かした長期熟成という地元の気候を生かした対処がなされている。さらには「ワイン会」、「ワイン祭り」極めつけは「町民還元ワイン」によって地元ワインを地元に着定させる努力も尽くされて、池田町は第1次産業を起点とする6次産業化をワインを通して実現し、地域の再興を成し遂げた。

また、YAMAZAKI WINERY では「達布のワイン」と地元で呼ばれ、『『三笠の人に飲んでもらえるのが一番うれしい』と太地さん』（そらちワイン振興室 [2014]、8 頁）が述べられているように、徹底した地元主義によってドメーヌの経営を図っている。

さらに宝水ワイナリーでも「テロワールが溶け込んだ手工業のワインを」最優先に考えられている。「岩見沢のテロワールを深く理解し、その土地に合った品種・最適な収穫量・そしてこの土地だからこそ出る味わい」を「人の手が入るからこそ可能となる繊細さや暖かさ」によって「ワインへ反映させる」ことを念頭に置かれている。「人もテロワール」（同ワイナリーのパンフレット）と記されている。

10R WINERY では「自然界の栄養循環を促すために、畑の土は耕さず、刈った雑草はそのまま土に戻す」（「ぶどうのなみだ」観光推進実行委員会 [2014]、8 頁）ことや、野生酵母を用いてアルコール発酵を促している点にみられるよう、自然を生かした農法・ワイン造りが一つの特徴で、もう一つの特徴はブドウ栽培者と一緒にワインを造るという仲間との共働にあると考えられる。

北海道ワイン株式会社は空知でのヨーロッパ系ワイン用ブドウ栽培のパイオニアであり、それは片側平行コンドル方式の垣根仕立ての開発、普及にも大きく地域に貢献している。そして何よりも「ワイン造りは農業である」ことを実践し、その考えに基づいて農家との信頼関係を築いてきたことが大きい。

「ワイン造りは農業である」。良いブドウがあって良いワインができる。工業と違って、農業は自然を内部化しなければならない。内部化するためにはその地域性を自然、気候、文化、共同体的関係にわたって理解し、慮らなければならない。しかもそれを長期にわたって継続して

いかなければならないのである。また労働は本来的に人と人との関係を通して実現され、ことに農業ではこのことが現在でも顕著に見ることができる。ワイン造りは農業を起点にし、地域の自然、気候、文化を反映する点で農業を起点とする6次産業化との親和性が高く、逆にその継続性を図るためには地元定着性が不可欠であり、人々との共働を後継者づくりを伴いながら実現していかなければならない。農業を起点とする6次産業化の在り方を考えるうえで、北海道各地のブドウ栽培、ワイン醸造、ワイン販売はその地域の重要性を顕在化させ、これら事業実現は地域への配慮が不可欠であることを明らかにした。今後は、こうした農業を起点とする6次産業化によって、雇用をその地域全体のなかでどのように広げていくか、その方向性を探し求めることが課題となろう。

注1 その経緯についてふれておきたい。当初より池田町のぶどう栽培に協力された澤登春雄氏（産業科学研究所、国立市）が池田町の園芸振興専門委員として現地指導されていた際に池田町に自生する山ブドウが「アムレンシス系統であるかもしれない」（池田町ぶどう・ぶどう酒研究所〔2013〕、67頁）と感じられ、1963年のハバロクス地方を訪問した折に極東産業科学研究所に鑑定依頼し、その結果「アムレンシス」の一種と確認された（池田町ぶどう・ぶどう酒研究所〔2013〕、36頁）。

注2 なお、今回空知のワイナリー見学については同僚の高橋義博教授にお世話になった。各ワイナリーに事前にアポイントメントを取っていただき、車でご案内していただいた。「ここは私のシマだから」とご厚意を賜ったことに、記して感謝申し上げたい。

注3 政府系機関からの引き合いも断って、顧客を大切にされる方針は他の多くのワイナリーでも見られる。金メダル受賞経験のあるワイナリーも「脱ワインコンクール宣伝」を発信し、それは顧客を大切にするためのアクションであると説明されている。「世界が恋するNAGANO WINE」という方針とは対極的位置関係にあるといえよう。

注4 2016年10月28日にさっぽろ藤野ワイナリーを見学した際にも自社畑や余市、三笠市達布の契約農家のぶどうを天然酵母を用いてアルコール発酵させ、「酵母に糖分を食い尽くさせ、澱も含めて熟成させ、濾過は行わず、亜硫酸塩の使用も最小限にとどめること」が同ワイナリーのワイン造りの特徴との説明を受けた。

注5 1995年の製品化ということは前年に収穫されたピノ・ノワールを発酵、樽熟成したものと考えられる。同研究所の「ビンテージチャート」によれば、前年の94年は「準グレートビンテージ」で、この限定製品化もこの年の気候に恵まれた面もあったと考えられる。池田町ぶどう・ぶどう酒研究所〔2013〕には限定醸造数が1,461本（145頁）と記されている。

注6 2016年10月28日に筆者は「北海道中央ブドウ酒株式会社 千歳ワイナリー」を見学した。同ワイナリーは千歳市の要請を受けてハスカップの醸造酒を手掛ける一方、余市町登地区の木村農園のケルナーとピノ・ノワールに魅せられてワインを醸造。同ワイナリーのHPでは「北ワイン ピノノワール2014」について次のように説明されている。「余市町登地区にある契約農家 木村農園の樹齢10年、20年、30年のピノノワールを使用。短めのコールドマセレーション後にステンレスタンクでアルコール発酵を行い、フレンチオーク樽で訳8ヶ月間の樽熟成後に瓶詰め」と。見学した際、木村農園の「プライベートリザーブ2014」のピノ・ノワールはすでに完売で手にすることはできなかったが、わずかに残っていたなかからそのケルナーを購入した。

また、10Rワイナリーでも木村農園のピノ・ノワールを用いて「2014上幌ワイン木村農園ピノ・ノワール」を醸造発売している。同ワイナリーのHPでは次のように記されている。「原料のぶどうは、余市町のぶどう栽培のメッカ、登地区にある木村農園のもの。日本ワインを愛する人々には、説明の必要はないだろうが、ちょっとご紹介すると、北海道で本格的な面積のピノ栽培を始めた、一番古い畑である。もしかすると、日本で一番古いといってもいいかもしれない。なだらかな、自

然の円形競技場を思わせる起伏の美しい畑は、多孔性の赤土の上にある。栽培を行うのは、ピノの匠・木村ファミリーである」。

引用/参照 文献

池田町ぶどう・ぶどう酒研究所 [2013]、『十勝ワイン・ジェネシス～池田町ぶどう・ぶどう酒研究所創世記物語—1963 - 2013—』

鹿取みゆき [2011]、『日本ワインガイド—純国産ワイナリーと造り手たち Vol.1』、虹有社
そらちワイン振興局 [2014]、北海道空知総合振興局地域政策部地域政策課そらちワイン振興室『そらちワインガイド』

広田知良 [2016]、広田知良他「平成 26 年度『醸造用ぶどう栽培セミナー』～醸造用ぶどう栽培を対象とした気候変動適応技術の検討～の研究会報告、『生物と気象』第 16 巻、日本気象農業学会

広田知良 [2017]、広田知良他「気候変動による北海道におけるワイン産地の確立—ピノ・ノワールへの正の影響—」、『生物と気象』第 17 巻、日本気象農業学会

「ぶどうのなみだ」観光推進実行委員会 [2014]、『チビスロー岩見沢 2014』

富良野市経済部農林課 [2016]、『平成 28 年度富良野農業の概要』

宮寄晃臣 [2016]、「長野県農業と長野ワインに関する一考察—長野県電機産業の盛衰と関連させて—」、『専修大学社会科学研究所月報 No.630, 631』

<http://www.senshu-u.ac.jp/~off1009/PDF/160120-geppo630/smr630-miyazaki.pdf>