

第5章 十勝ワイン

工藤優

5.1 十勝ワイン

5.1.1 概要

十勝ワインはこれまで一貫して辛口路線を貫いている。その理由として、ワインは料理と一緒に味わってこそ本当の意味の良さがわかるという考えがある。また、フランス製のオーク樽でつくられたフレンチオーク樽を使って熟成させ、樽由来の成分がワインに抽出され、色調や香りに深みが与えられる。樽の種類によりワインの熟成は大きく異なるため、ワインに使用しているブドウの品種やワインそのものの違いによって樽の種類を使い分けている。現在、トカッパ、清見、清舞、山幸、などといった多くの種類のワインが販売されている。また、池田町民にもっとワインを知ってもらおうと北海道産キャンベルスを使用した町民用ロゼも作られている。以前まではラベルに「還元」と書かれており町民しか購入することができなかったが、現在は池田町内もしくは物産展で限定販売されている。ワインのほかにも、スプレnderX.Oなどのブランデーも販売されている。

図 5-1 町民用ロゼ



出所:十勝ワイン HP

5.1.2 十勝ワインの歴史

1950年代、十勝地方は次々と自然災害に見舞われた。その苦境から脱するため、当時の町長（丸谷金保）の発案でブドウ栽培とワイン製造への道が生まれた。1963年に国内で初めての自治体経営によるワイン醸造を始め、1964年には第4回国際ワインコンペティションにおいて、池田町の野山に自生していた山ブドウから作られた「十勝アイヌ山葡萄酒」が銅賞を獲得した。この山ブドウはアムール川流域に自生し、ワイン醸造に適している品種と同じものであった。1966年に酒類製造の本免許を交付され、翌年の1967年にはワインの市販を開始し、その後十勝ブランデーやスパークリングワインの販売を行った。1984年にはスランチェフ・ブラグで開かれた国際コンクールで「十勝ブランデーX.O」と「アムレンシス」が大金賞、「清見」が金賞を受賞したが、1993年の釧路沖地震で約1億円の被害を受けてしまった。そして2013年、十勝ワイン誕生50周年をむかえた。

図 5-2 十勝ワイン



出所：北海道ホテル HP

次の表は十勝ワインの歴史をまとめたものである。

表 5-1 十勝ワインの歴史

1960 年	池田町内の農村青年によってブドウ愛好会が結成される。
1963 年	果実酒類試験製造免許を取得し、国内初の自治体経営によるワイン醸造を開始する。
1966 年	酒類製造の本免許交付を受ける。
1967 年	ワインの市販を開始する。
1971 年	酒類製造の永久免許交付を受ける。
1974 年	ワイン城が完成し、第 1 回ワイン祭りを開催する。
1978 年	十勝ブランデーを本格発売する。
1985 年	スパークリングワインを発売する。
1993 年	釧路沖地震発生。約 1 億円の損害を受ける。(1/15)
2004 年	第 1 回十勝ワインバイザー認定試験を開催する。
2013 年	十勝ワイン誕生 50 周年をむかえる。

出所：池田町ブドウ・ブドウ酒研究所 HP、ワインショップ十勝 HP より筆者作成

5.1.3 十勝ワインのブドウ

十勝地方は、冬期間の低温に加え晴天による乾燥した気候によりブドウ栽培に適した土地ではなく、通常の栽培方法ではブドウが枯死してしまう。しかしブドウの収穫期の秋に日中と夜間の気温差が大きく、その結果ブドウの糖度が上がり優れたワインの絶対条件である糖と酸のバランスが良くなるというメリットもある。そこで寒冷地に適したブドウ栽培方法と独自品種の開発が行われた。

1966 年に「セイベル 13053」というブドウの苗木を導入したが、気候が適さず完熟度が不十分だった。その後誕生したのが赤ワイン品種の「清見」である。この独自品種である「清見」は 1000 本に 1 本の割合で起こる「枝変わり」という突然変異により豊産性のブドウとなった。しかし、「清見」は冬期間ブドウの樹を土の中に埋めることで寒さと乾燥からブドウを守るため、春にその土を取り除かなくてはならず相当な手作業が必要となる。そこで寒さに強い「山ブドウ」の特性を生かし、「山ブドウ」と 20000 種以上のブドウを交配させることで耐寒性が強く、ワイン用として高品質の可能性が見込めるブドウの開発が行われた。この交配の結果、「清見」との交配によって生まれた品種が最も優れた結果をもたらした、「清舞」と「山幸」という新たな品種が誕生した。「清舞」は母親である「清見」譲りの薄めの色合い、強い酸味、軽快な味わいが特徴であるのに対し、「山幸」は父親である「山ブドウ」譲りの濃い色、渋みや味わいのある深みが特徴である。

次の表はセイベル 13053、清見、山ブドウ、清舞、山幸の特徴をまとめたものである。

表 5-2 各種ブドウの特徴

セイベル 13053  出所：北海道果樹協会 HP 赤ワイン用醸造専用品種のブドウである。 耐寒性が強く、安定した収量をあげることができる。	清見  出所：十勝ワイン 清舞、山幸に比べて酸味が少なく、そのままでもジュースにしてもおいしい。冬期間は寒さと乾燥から守るため樹を土に埋める必要がある。
山ブドウ  出所：山ぶどうのホームページ 甘酸っぱい酸味が特徴で、粒が小さく種が大きいとれる果汁が少ない。酸味のほかに甘味も強いと加工品にむいている。	清舞  出所：十勝ワイン HP 甘味があるが酸味も強いので食べたときにやや酸っぱさを感じる。寒さに強く、冬期間土に埋める必要がない。
山幸  出所：十勝ワイン HP 清舞に比べてやや酸味が少なく、熟期が早い。病気にも強いと育てやすい。清舞と同じく冬期間土に埋める必要がない。	

5.2 池田ワイン城

正式名称は「池田町ブドウ・ブドウ酒研究所」である。外観がヨーロッパ中世の古城に似ていることからワイン城と言われ親しまれている。ワイン城内には地下熟成樽、展示ルーム、ワイン無料試飲コーナー、コルクプール、ショッピングエリア、ブランデー&大樽熟成室がある。地下熟成樽では樽熟成、ビン熟成、スパークリングワイン製造、既に出荷を終えた年代物のワインを見学することができる。また、温度、湿度、ビン熟成中にコルクに付着した自然のカビなどを体感することもできる。熟成室は一年を通して温度 15℃、湿度約 80%に保たれている。展示ルームではワインの製造方法やブドウ栽培のことなどの説明があるほか、コルクや樽について詳しく知ることができる。ブランデー&大樽熟成室ではブランデーを作るための蒸留器と十勝産ミズナラで作った大樽などを見ることができる。ブランデーはワインを蒸留して造られ、池田町では 1964 年からコニャック方式によるブランデー造りが行われている。

図 5-3 池田ワイン城



出所：池田町観光協会 HP

5.3 十勝ワインバイザー

池田町ブドウ・ブドウ酒研究所が十勝ワインにより一層親しんでもらえるようにと創設したオリジナル資格制度である。20 歳以上であれば受験することができ、受験料は 1000 円である。試験を受験する前には十勝ワインに関する講習の受講が必須となっており、これを受講しない場合は受験ができない。合格者には認定証やバッジなどが渡される。合格率は 75～80%程度である。試験問題には、池田町の気候や池田町でのブドウ栽培について問う問題やメーカー希望小売価格の高い順番を問う問題など、ワインの一般常識や十勝ワインの製造へのこだわり、歴史、製品の特徴などが出題されている。また、池田町ブドウ・ブドウ酒研究所の数種類の製品をテイastingし特定のワインを当てるテイasting試験もある。

図 5-4 十勝ワインバイザーバッジ



出所：池田町ブドウ・ブドウ酒研究所 HP

5.4 DREAMS COME TRUE VINEYARD

DREAMS COME TRUE VINEYARD (通称ドリカムブドウ園) は 2009 年 6 月に誕生した新たなワイン城観光ブドウ園である。池田町と DREAMS COME TRUE の所属事務所である (株) ディーシーティーガーデンが共同して運営にあたっている。アーティストとしての更なる発展を目指す DREAMS COME TRUE と、十勝ワインを全国に広めたい池田町が、双方の想いを 1 つにして両

者が協力し、ワイン造りの原点である「ブドウ栽培」に取り組んでいる。参加型イベントなどの開催により、話題性の高い事業として展開を図り、最終的にはブドウ園オリジナルワインといった商品造りを目指している。2009 年 6 月 11 日のオープニングイベントでは「山幸」の苗木 250 本が植えられた。2012 年 11 月 6 日には収穫祭イベントが行われた。

図 5-5 DCT VINEYARD



出所：池田町ブドウ・ブドウ酒研究所 HP

5.5 秋のワイン祭り

ブドウの収穫とワインの仕込みを祝い、毎年 10 月第 1 日曜日に開催されている。会場では十勝ワイン（赤・白・町民用ロゼ）とグレープジュースの飲み放題や道産牛の炭火焼きのほか、牛の丸焼き、ビーフハンバーグ、ビーフソーセージ、鮭のちゃんちゃん焼き、池田町内産じゃがいもの大釜茹でなどを楽しむことができる。また、ワインの飲み当てコンテストやブドウ仕込みコンテストなども開催されている。

図 5-6 牛の丸焼き



出所：北海道池田町

参照 HP

- ・十勝ワイン 池田町ブドウ・ブドウ酒研究所 HP

<http://www.tokachi-wine.com/>

- ・ワインショップ十勝 HP 十勝ワインの歴史

<http://tokachi-wine.net/?mode=f1>

- ・北海道ホテル HP ホテル日記

<http://www.hokkaidohotel.co.jp/blog/index.cgi?year=2010&mon=7>

- ・北海道池田町 HP ワインの販売量・販売額

http://www.town.hokkaido-ikeda.lg.jp/page_211.html

- ・北海道池田町 HP 秋のワイン祭り

http://www.town.hokkaido-ikeda.lg.jp/page_1534.html

- ・北海道果樹協会 HP 北海道でできる「ぶどう」の品種紹介

<http://www.hokkaido-kajyu.net/budou.html>

- ・日本のワイン 2002 WANDS No.60

<http://www.wine.or.jp/wands/2002/3/jwine5.html>

- ・十勝ワイン HP ブドウ苗木販売

<http://tokachiwine.blog99.fc2.com/blog-entry-89.html>

- ・山ぶどうのホームページ 岩手県久慈地方

<http://www.pref.iwate.jp/~hp7011/yamabudou/index.html>

- ・池田町観光協会 HP

<http://www.kankou-ikeda.com/home.html>

- ・DREAMS COME TRUE VINEYARD HP

<http://www.dctgarden.com/IKEDA/VINEYARD/index.html>

- ・ぐうたび北海道 HP 第40回池田町秋のワイン祭り

<http://www.gutabi.jp/spot/detail/1250>