

第7章 ふらのワイン

佐藤 栄理

7.1 ワインの概要

7.1.1 ワインとは

お酒にはたくさんの種類があり、大きく分類すると果実や穀物を発酵させてつくる醸造酒（ワイン、ビール等）、それを蒸留してつくる蒸留酒（ブランデー、ウィスキー等）、これらの酒に香草や果実で風味つけをする混成酒（リキュール等）の3種類である。ワインは、広くは果実からつくられた醸造酒すべてをさすが、そのなかでもぶどうを原料とする場合が圧倒的に多いため、一般的にはぶどうの醸造酒をワインと呼ぶ。ワインの原料となるぶどうは、品種も数多く、土壌や気候の影響を強く受けるので、ワインは産地やつくり手によって様々な特徴が見られる。銘柄の種類も多く、味や香りも広範囲にわたることも他のお酒には見られない大きな特徴としてあげられる。

図 7-1 ワイン



出所：サントリーワインスクエア

7.1.2 ワインの歴史

ワインは古い歴史を持つお酒で、紀元前 6000 年頃、すでに西アジアでワインがつくられていた形跡がある。エジプトやエーゲ海の島々を経て紀元前 1000 年頃からギリシャで、その後ローマで広く飲まれ、ローマ帝国の拡張と共にヨーロッパ全体に広まった。またヨーロッパの水質の悪さもワインの普及に影響し、いたるところでぶどうが栽培されるようになった。現在でも、フランスやイタリアなどの人々は日本人の 20 倍ほどの量のワインを飲んでいる。日本では、江戸時代中期にぶどうづくりを、明治初期からワインづくりを始めた。しかし、栽培や醸造技術の未熟さや人々の嗜好に合わなかったため、容易には受け入れられず、やがて日本人の好みに合わせた甘味ワインの登場により、ワインのおいしさが知られるようになった。

7.1.3 ワインの種類・製造方法

ワインは製造方法や原材料によって大きく 4 種類に分けられる。まず、ワインの泡立ちの有無において、非発泡性ワインである「スティルワイン」と、発泡性のワインである「ス

パークリングワイン」に分けることができる。この他にワインの醸造過程で、蒸留したアルコールを添加したものを「フォーティファイドワイン」、ワインをベースにスパイスやフルーツを漬け込んで、香り付けしたものを「フレーバードワイン」に分類することができる。ここでは主にスティルワインとスパークリングワインの 2 種類について紹介する。原料となるぶどうの品種や製造工程の違いによっ

てスティルワイン、スパークリングワインともに赤、白、ロゼの 3 種類に分けられる。

赤ワインは、黒ぶどうや紫、赤などの色のついたぶどうを使い、果汁と一緒に果皮や種を入れたまま発酵させてつくる。ほとんどの場合は辛口で、コクとタンニンによってライトボディからフルボディに分類される。白ワインよりも渋みの成分であるタンニンが多く含まれており、長期保存が可能である。

白ワインは一般には白ぶどうを原料とし、圧搾して得られた果汁のみを発酵させてつくる。料理と合わせる辛口からデザートワインにする極甘口まで幅広い風味を楽しめる。

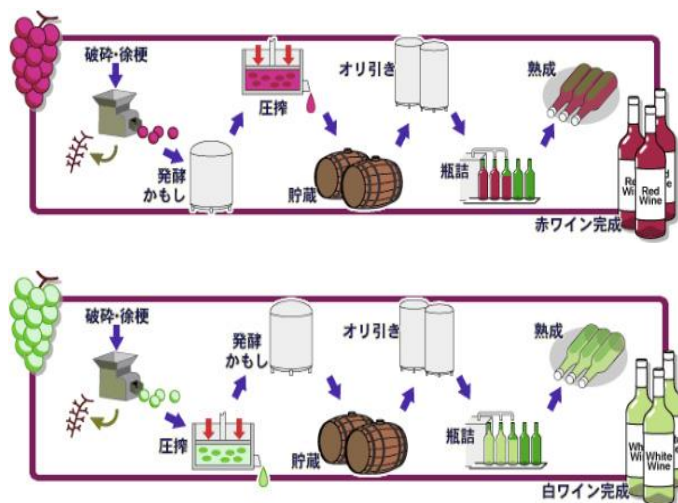
ロゼワインの製造方法はいくつかあり、そのひとつは、赤ワインと同様に黒ぶどうなどを使い、ぶどうの果汁、皮、種を一緒に発酵させ、発酵液がバラ色になったら皮や種を取り除き、さらに発酵を続けてつくる方法である。そのほかにも、白ワインと同様の造り方で黒ぶどうをつぶす際に、自然に果汁に色を移す方法や、赤ワインと白ワインを混ぜてつくる方法などがある。

スパークリングワインは、炭酸ガスを中に封じ込めた、泡立つワインである。フランスのシャンパーニュ地方で造られるシャンパンがその代表的なものとして知られている。

7.2 富良野ワインの歴史

1965 年頃の富良野地区には約 1 万 ha の農地があり、そのうち約 3500ha は水田であった。稲作を中心とした農業からの脱却が課題となっており、傾斜地や石の混じった土地は野菜にも不向きで、別の作物の生産について考えなければならなかった。そこで、傾斜地などでのぶどう栽培を積極的に進めてワイン造りにつなげようと 1972 年 4 月、市は約 500 万円の予算を確保して「富良野市ぶどう果樹研究所」を設置し、ワイン造りをスタートさせた。

図 7-2 赤ワイン・白ワインの製造方法



出所：ファインズ HP

醸造試験の開始と同時に、傾斜地と石礫地の有効利用を図るためのワイン原料用のぶどう栽培も農家に奨励した。1973 年、富良野市山部地区の農家 12 戸が、石礫地 1ha にセイベル種のぶどう栽培を始め、これが富良野産ワインの原料となるぶどう栽培の出発点となった。1974 年末には試作ワインが完成した。

北海道の盆地特有の昼夜の寒暖差が大きい気候は、甘みの強いぶどうを育てる。ぶどうの糖分は発酵させることでアルコールと炭酸ガスに分解されるため、良いワインを作るには、まず良いぶどうを作ることが必要不可欠なのである。そこで、通常の棚で栽培する方式を取らず、垣根に這わせて栽培するという富良野に合った栽培技術を確認し、良いワイン造りにつなげるための品質の高いぶどうを生産できるようになった。また、ふらのワインの年間生産量（2013 年度）は、28 万本であり、売上高は、4 億 2000 万円であった。

図 7-3 垣根仕立ての栽培法



出所：上川総合振興局 HP

表 7-1 ふらのワイン年表

1972 年	富良野市ぶどう果樹研究所を設置する。
1974 年	北海道及び道立中央農試と富良野市がぶどう栽培試験実験ふらのワインの原料ぶどう専用品種としてセイベル（赤）13053、セイベル（白）5279 の 2 品種が指定される。
1976 年	ワイン工場が完成する。
1978 年	ふらのワイン（赤）（白）の販売を開始する。
1982 年	モンドセレクション主催「第 20 回ワールドセレクションワイン部門」で赤、白金賞受賞する。
1987 年	第 1 回ふらのワイン・ぶどう祭りが開催される。
1989 年	果汁工場が完成する。ぶどう果汁（赤）が発売される。
1995 年	ワイン工場が増築される。
2000 年	ロゼワインの一般販売を開始する。
2005 年	日本初の自然凍結ぶどうによるアイスワイン “F” を発売する。
2012 年	創立 40 周年記念ワイン（白）を発売する。

出所：ふらのワイン公式 HP より筆者作成

7.3 ふらのワインの概要

7.3.1 ふらのワインの特徴

富良野市が農業振興を目的としワイン用原料ぶどうの栽培に取り組み、ふらのワインは誕生した。富良野地方は気候風土と土地条件がワインの原料となるぶどうの育成に適しているということから、その恵まれた気候や土地を生かして生産された。ふらのワインの大きな特徴として挙げられるのが、100%富良野でつくられたぶどうからワインを製造しているということである。ふらのワインは世界的にも評価の高いワインとなっている。

7.3.2 ふらのワインのぶどうの品種

ふらのワインでは、様々な品種のぶどうが使われている。「ふらのワイン」では赤白共に、フランス人アルベール・セイベルによって生み出された 1 万種以上に及ぶヨーロッパ種とアメリカ種の交配品種であるセイベルが用いられている。赤ワインでは、ふらのワインが独自で開発したふらの 2 号というセイベル 13053 と山ぶどうを交配したぶどうを使った商品もある。そのほかにも、ガルベネソーヴィニオンや、ツバイゲルトレーベ、メルローなどが赤ワインの主な原料となっている。白ワインでは、リースリングとマドレーヌ・ロワイエの交配されたミュラートウルガウや、バッカスなどが主な原料となっている。

7.3.3 ふらのワインの製造方法

恵まれた気候と土地の富良野で、品種選定や品種改良、ぶどう栽培技術の導入を重ねることで完熟した良質なぶどうを育て、優れた醸造技術、細心の注意と心をこめた品質管理によってふらのワインはつくられている。ふらのワインの製造方法は、原料となるぶどうと搾るタイミングが異なっているが、それ以外は同様の工程で、赤、白、ロゼワインが

図 7-4 ふらのワインの製造方法



出所：富良野市 HP

7.3.4 ふらのワインの楽しみ方

ワインは繊細な風味が味わえる反面、非常にデリケートな飲み物で、飲む前に振動を加えると、落ち着いていた味が変わってしまう。また、ワインを急激に冷やしたり、温めたりすることでもおいしさを損なってしまう。冷やして飲むものは、前日くらいから冷蔵庫に入れて冷やしながら、静かに休ませておくと美味しくいただくことができる。

7.3.5 ふらのワイン商品紹介

ふらのワインでは、創業した時からのロングセラー商品である「ふらのワイン」をはじめ、果実香のなかに品種特有の植物的な香りがあり、程よい渋みで飲みやすい赤ワインや爽やかでスッキリとした口当たりと柑橘系（ライムのような）果実香が特徴の白ワイン、ワインを飲めない方にも楽しんで頂けるぶどう果汁など様々な商品がある。

表 7-2 ふらのワイン商品紹介

ふらのワイン（白）	ふらのワイン（赤）
 創業当時からのロングセラーで、爽やかでスッキリとした口当たりと柑橘系（ライムのような）果実香が特徴である。	 創業当時からのロングセラーで、果実香のなかに品種特有の植物的な香りがあり、程よい渋みで飲みやすいワインである。

ミュラートウルガウ（白）



富良野産ミュラートウルガウで醸造し、フレッシュな香りと爽やかな口当たりが特徴である。国産ワインコンクールにおいて何度も賞を受賞しており、品質の安定したワインである。

罌の晩酌（赤）



セイベル 13053 と山ぶどうをふらのワインが独自に交配選抜したオリジナル品種「ふらの 2 号」で醸造した赤ワインで、辛口に仕上げスパイシーな香りが強く、野趣たっぷりな味わいが特徴のワインである。

シャトーふらの（白）



白ワインのなかで最もぶどうの品質にこだわり、フリーラン（搾らずに出てくる果汁）を使用した高級ワインで、熟した果実の甘い香りがあり、エキス分が豊富で舌ざわりのなめらかなワインである。

シャトーふらの（赤）



富良野産ふらの 2 号・ツバイゲルトレーベ・カベルネソーヴィニヨン・メルローを使用し、各ぶどうの特徴を生かした複雑味がある。熟成することで、よりふくよかな風味を楽しむことができる。

ふらのワイン ロゼ  富良野市民に最も親しまれているワインであり、程よい果実香・甘み・酸味が調和し、どの料理とも合わせやすい万能なタイプのワインである。	ふらのワイン ソレイユ（ロゼ）  当社売店において一番人気のワインで、最もぶどうの香り（マスカット香）が強いタイプである。アルコール分が低めのため口当たりが軽いのが特徴である。
---	--

出所：ふらのワイン公式 HP より筆者作成

参照 HP

- ・ワインの輸入・販売のファインズ HP

<http://www.fwines.co.jp/>

- ・サントリーワインスクエア

<http://www.suntory.co.jp/wine/>

- ・ワインの基本

<http://wine-noble.com/>

- ・アサヒワインコム

<https://www.asahibeer.co.jp/enjoy/wine/>

- ・富良野市公式 HP

<http://www.city.furano.hokkaido.jp/>

- ・ふらのワイン公式 HP

<http://www.furanowine.jp/>

- ・上川総合振興局 HP

<http://www.kamikawa.pref.hokkaido.lg.jp/index.htm>