

第2章 空知・後志のワイン

藤原 由貴

2.1 北海道のワイン

2.1.1 北海道におけるワイン造りの歴史

北海道のワイン造りの始まりは明治初期の1876年である。その後ワイン生産が途絶えることもあったが、1960年に十勝地方にある池田町において再びぶどう栽培とワイン造りが行われた。2000年以降、北海道のワイン産業は特に活発化しており、2008年に奥尻ワイナリーが設立されて以来、毎年、新規ワイナリーが設立されている。2000年から2015年までに21軒ものワイナリーが設立された。

以下は北海道のワイン造りの歴史を年表で示したものである。

表 2-1 北海道ワイン造りの歴史

1869 年	七重村にドイツ人の R.ガルトネルが農場を開園し、ワイン用のヨーロッパ系品種を植え付ける（北海道におけるワイン栽培の最初か）。
1875 年	札幌本庁構内のぶどう園でワイン醸造用を目的とした本格的なぶどう栽培が開始する。
1876 年	札幌に「開拓使葡萄酒製造所」が開業する。北海道出始めて山ぶどうを使用し、ワインが造られる。
1881 年	ルイス・ベーマーによってドイツ系品種などが輸入される。
1887 年	開拓使葡萄酒製造所と札幌本庁構内のぶどう園が桂二郎に払い下げられる。
1960 年	池田町でぶどう愛好会が結成される。
1961 年	池田町が山梨や東京から生食用を中心とした 40 品種、5000 本の苗木を購入するも、ほとんどが冷害によって枯れる。
1962 年	池田町に「農業加工研究所」を設立し、ワイン造りの試験を始める。
1963 年	池田町が果実酒の試験製造免許を取得する。山ぶどうで「十勝アイヌ山葡萄酒」が造られる。
1973 年	「道立中央農業試験場」がヨーロッパ系品種の試験栽培を開始する。
1974 年	「北海道ワイン」が設立される。
1975 年	北海道ワインが 42 品種、6000 本のドイツ系品種を輸入する。
1982 年	「はこだてワイン」が余市町の農家 7 人にピノ・ノワールの苗木を配り、栽培を推奨する。
1984 年	余市町でヨーロッパ系品種の本格的な商業栽培が開始される。

鹿取（2016:44）より筆者作成

2.1.2 北海道におけるワイン造りの特徴

北海道は日本におけるぶどう栽培の最北の地であり、気候は冷涼である。ワイン用ぶどう園は、北緯 44 度（北端は名寄市）から北緯 41 度（南端は北斗市）の間に点在する。栽培の中心は空知地方と後志地方であり、いずれも栽培面積は 100ha を超える。日本でこれほどまでにワイン用のぶどう園が集中している土地は他にない。

北海道では冬の寒さが厳しく、春の訪れも遅いが、雨が少なく梅雨も不明瞭（6、7 月の降水量が少ない）である。一年を通して気温が低く、からっとしているのも特徴的である。ぶどうの生育期間は短いものの、梅雨がなく、湿度が低い点はメリットである。冷涼な気候を生かしてドイツ系品種の栽培が盛んだが、最近では気温が上昇している傾向もあり、その他のヨーロッパ系品種の取り組みも増えている。このようにヨーロッパ系品種専門のぶどう栽培農家がいるというのは日本では異例であり、北海道の特徴である。

農家やワイナリーの 1 軒当たりの栽培面積は本州よりも広く、集約的な農業が行われている。ワイナリーは一部を除き、北海道産のぶどうのみでワインを造っている。道内の小規模ワイナリーの自社畑率は、本州に比べるとはるかに高く、YAMAZAKI WINERY や月浦ワイン醸造所など 100% 自社畑率のぶどうでワインを造る、フランスでいう「ドメーヌ」も複数軒存在する。ぶどう栽培に根ざしたワイン造りが他の都府県より盛んであるといえる。中でも栽培が活発な空知地方と後志地方であるが、空知地方での栽培やワイナリーの規模は小規模であり、個人経営のようなどころも多くみられる。それに比べて、後志地方での栽培やワイナリーは比較的大規模なものとなっている。

2.1.3 北海道で栽培されている主なワイン用ぶどう品種

北海道では日本のほかのワイン生産地と同様に、ワイン用ぶどう品種（ヨーロッパ系品種やヤマぶどう系の交配種）、生食用ぶどう品種（主にアメリカ系品種）、そしてこれらの交配種からワインが造られている。赤用品種と白用品種では、北海道全体としては白用品種が勝っており、中でも冷涼な気候を反映してドイツ系の白用品種が多い。

白用品種はナイヤガラ、デラウェア、ケルナー、ミュラー・トゥルガウ、バックスが主要品種である。中でもナイヤガラは醸造量が最も多く、約 800～1000t もある。ドイツ系品種のケルナー、ミュラー・トゥルガウ、バックスにおいては、日本におけるこれらの品種の醸造量の大半を北海道が占めている。一方、赤用品種はキャンベル・アーリー、ツヴァイゲルト、セイベル 13053、山幸、清見が主要品種である。そのうち生食用品種であるキャンベル・アーリーの醸造量が約 500t で最も多い。

また、近年空知地方や余市町を中心に急速に増加しつつあるのがピノ・ノワールである。この品種は日本のほかの栽培地域では育てるのが難しく、ワイン産地として北海道を差別化していくうえでも重要な役割を果たしている。ワイン生産者だけでなく、ぶどう栽培農家も強い関心を抱いており、今後も栽培面積は拡大しそうだ。

表 2-2 北海道で栽培されている主なワイン用ぶどう品種

品種	特徴
ナイヤガラ	アメリカが原産地の生食用ぶどうで、マスカットのようなぶどう特有の香りと甘みが特徴である。飲み口が柔らかく、北海道ワインを代表する甘口タイプやスパークリング、近年では辛口タイプも醸造されている。
デラウェア	アメリカが原産地の生食用ぶどうで、そのままのデラウェアを皮ごと頬張ったときのようなみずみずしさや、透明感のある酸味が特徴である。果皮は色素があり、灰色がかったピンク色をしている。
ケルナー	ドイツのヴァインスベルク果樹試験場で誕生した良質な白ワイン品種である。色はやや濃く、寒冷向きで柑橘系の豊かなアロマが特徴的だ。北海道では熟成に向く辛口やスパークリングが主体である。
ミュラー・トゥルガウ	ドイツでヘルマン・ミュラー氏が開発した、リースリングとグートエーデルを交配して生まれた品種である。フレッシュな甘みと淡い酸が特徴で、北海道の主要な白用品種の一つである。
バックス	ギリシャの酒神の呼称で、リースリングとドイツの白用ワイン品種シルヴァナーを掛け合わせ、さらにミュラー・トゥルガウを交配して作られた。マスカットのようなフルーティーな香りで果実味あふれる甘さが特徴である。
キャンベル・アーリー	アメリカで交配育種された生食用兼用品種である。果房はやや大きく、果粒は成熟すると紫黒に着色する。果肉は非常にジューシーで、酸味がしっかりとあり、糖度は13～16度ほどで全体として濃厚な甘酸っぱさを感じる。
ツヴァイゲルト	オーストリアが原産で、ツヴァイゲルト博士が交配・開発した赤ワイン用品種である。耐寒性が強く、糖度が高く酸味、渋みの調和に優れている。北海道では赤用ワインの主要品種となっている。
セイベル 13053	フランス人のアルバート・セイベル氏が交配した雑種で、道内では最も栽培面積が大きい赤用ワイン品種である。渋みと香りが少なく、酸味が特徴的である。耐寒性に優れ、安定した収穫量を確保できる。
清見	十勝ワインの代表品種で、セイベル 13053 を独自に品種改良して作られた。酸味とコクが調和した辛口タイプである。

清舞・山幸	清見と同じく十勝ワインの代表品種で、野生の山ぶどうと清見を交配した改良品種である。耐寒性に優れ、山ぶどうの力強さや酸がしっかりとした味わいが特徴である。
ピノ・ノワール	フランスのブルゴーニュ地方で栽培される赤ワイン用高級品種である。香り、味わいともに豊かでエレガントで、今後注目の品種である。

阿部（2011:60-61）より筆者作成

2.2 空知地方のワイン

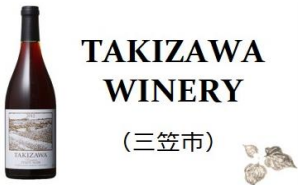
空知地方は、北海道の中央部よりやや西方に位置する広大な内陸地帯で、石狩平野の端に当たる。中央には石狩川が流れており、川の兩岸一体は広々とした低地になっている。石狩川に流れ込む支流の流域も平坦な低地だが、その周辺は丘陵地帯になっている。

北海道庁の2013年度の「ぶどう用途別仕向実績調査」では、空知地方のワイン用ぶどうの栽培面積は125.8ha、収穫量は270.8tと後志地方に次ぐ。

空知地方でワイン用ぶどうの栽培が始まったのは1974年である。ヨーロッパ系品種に限れば、栽培の歴史は北海道の中で最も長い。その歴史は北海道ワインがドイツからぶどうを輸入して、浦臼町の11haのぶどう園で栽培に取り組みだしたことに端を発している。この畑は3年後に60haに達し、90年代には100haに拡大し、これが今の鶴沼ワイナリーの畑となった。

以下では空知地方のワイナリーとヴィンヤードを紹介していくが、ワイナリーとは、ワインを生産する建物または不動産、もしくはワイン会社などワイン製造に関わる事業をいう。ヴィンヤードとは英語で「葡萄園」という意味であり、その名の通りぶどうを生産している農場である。ワインの醸造は行っていない。

表 2-3 空知地方のワイナリー・ヴィンヤード

 TAKIZAWA WINERY (三笠市)	北海道在住の滝沢信夫さんが2006年にぶどう園を開園する。2008年より収穫を開始し、2013年にワイナリー設立に至る。自社農園で栽培中のピノ・ノワールやソーヴィニヨン・ブラン、シャルドネに加えて、余市町から旅路などアメリカ系の品種を購入している。
 YAMAZAKI WINERY (三笠市)	小麦農家が立ち上げた家族経営のワイナリーで、日本で数少ない自社畑産のヨーロッパ系品種（シャルドネを中心とした白用品種とピノ・ノワールを中心とした赤用品種）のみでワインを造っている。現在は創業者の父に代わって息子が栽培と醸造を行い、自社畑を拡大させている。

 宝水 ワイナリー (岩見沢市) 	空知地方では二番目に設立されたワイナリーで、岩見沢市の補助事業として宝水町の農家が立ち上げた組合が前身である。ヨーロッパ系品種を自社畑で栽培している。畑を徐々に拡大し、2015年時点で総生産量3〜5万本のうち約2万本を自社畑産が占める。残りは岩見沢市と余市町から生食用ぶどうを購入している。
 10R WINERY (岩見沢市) 	日本初の委託醸造が主たる目的のワイナリーである。栃木県にあるココ・ファーム・ワイナリーの取締役でもあるアメリカ人のブルース・ガットラヴさんが設立した。2015年時点で13軒の顧客から委託を受けている。彼自身のブランドは「上幌ワイン」である。
 マオイ ワイナリー (長沼町) 	石狩平野の東南の端にある^{まおい}馬追丘陵にあり、夫婦二人で営む家族経営の小規模ワイナリーである。設立は2006年であるが、栽培は1980年代に遡る。約20種類の品種の栽培を試みたが、現在はヤマ・ソービニヨンやヤマぶどうを主体として9品種からワインを造っている。
 鶴沼 ワイナリー (浦臼町) 	小樽市に本社醸造所を構える北海道ワインの直轄農場である。栽培面積は約150haと国内最大を誇るぶどう畑では、ミュラー・トゥルガウ、バカス、ツヴァイゲルト・レーベなど欧州系を中心に約70品種を栽培している。高品質ワイン「鶴沼シリーズ」などがリリースされている。
 KONDO ヴィンヤード (岩見沢市・三笠市) 	2007年に三笠市のタブ・コブ農場を、2011年に岩見沢市のモセウシ農場を開園している。ピノ・ノワールとソーヴィニヨン・ブランの主要2品種に加え、多品種の混植栽培にも積極的に取り組み、その面積を広げている。現在は近隣の10Rワイナリーへの委託醸造で5種類のワインを醸造しているが、ワイナリー設立を目指している。
 NAKAZAWA VINEYARD (岩見沢市) 	自ら育てたぶどうを委託醸造でワインにして販売する代表的な農園である。白用品種をブレンドした「クリサワ・ブラン」の2006年ヴィンテージがリリース後、一躍その名が知られるようになった。委託先は近隣の10Rワイナリーである。品種はピノ・グリ、ゲヴェルツトラミネール、ケルナー、シルヴァーナなど白用品種が多い。

鹿取 (2016:73-74) より筆者作成

2.3 後志地方のワイン

後志地方は、北海道の南西部に位置しており、北部から西部は日本海に、東部は石狩地方に、南部は西胆振地方に接している。後志地方の北部は余市町、仁木町を中心に道内有数の果樹生産地帯である。複数の火山性の山岳丘陵地帯があり、地形は複雑である。また河川の規模が小さく、ほかの地方に見られるような広い平野や盆地、あるいは広大な低地帯がないのも特徴である。北海道庁の2013年度の「ぶどう用途別仕向実績調査」によると、後志地方のワイン用ぶどうの栽培面積は133.6ha、収穫量は795.9tといずれも道内トップである。栽培面積は同年初めて空知地方を抜き、収穫量は空知地方の倍以上になる。

表 2-4 後志地方の主なワイナリー

余市ワイン（余市町） 	前身は日本清酒の余市清酒工場である。1972年に試験醸造を開始して、その3年後に醸造をスタートさせた。余市町にとどまらず、北海道におけるワイン造りという意味でも先駆ける存在である。2011年～2013年にワイナリーをリニューアルオープンした。敷地内にはカフェ、レストラン、ショップなどもそろっている。また2011年に余市町が「北のフルーツ王国よいちワイン特区」として認定されたことを契機に、再びワイン造りが盛んになっている。
北海道ワイン（小樽市） 	日本最大の自社農園、鶴沼ワイナリーを浦臼町に持つほか、余市町の農家を主体として道内の300軒の契約農家からぶどうを購入している大規模ワイナリーである。道内では3番目に設立され、当時としては珍しいヨーロッパ系品種のぶどう栽培を始めた。この時人気となった「ナイヤガラ」は甘口ぶどう品種で飲みやすく、女性を中心に人気となった。今日でも手頃な価格のワインを提供し、日本ワインの消費を支えている。
松原農園（蘭越町） 	蘭越町で1993年に開園されて以降、18年間北海道ワインへの委託醸造を続けてきたが、2014年に自身のワイナリーを設立した。ミューラー・トゥルガウとゲヴェルツトラミネールを栽培している小規模ワイナリーである。フレッシュな果実味がストレートに伝わってくるワインは、とれたての果実を食べているようであり、柚子を思わせる和柑橘の香りが印象的である。

鹿取（2016:85-87）より筆者作成

参考文献

- ・阿部さおり，2011，『北海道のワインを旅する』北海道新聞社.
- ・鹿取みゆき，2016，『日本ワイン 北海道』虹有社.
- ・山本博，2006，『北海道のワイン』ワイン王国.
- ・北海空知総合振興局，2014，『そらちワインガイド』.

参照 HP

- ・空知総合振興局 HP

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

- ・北海道ワイン株式会社 HP

<http://www.hokkaidowine.com/index.html>

- ・悠悠北海道 HP

<http://uu-hokkaido.jp/index.shtml>

- ・余市ワイン HP

<http://yoichiwine.jp>