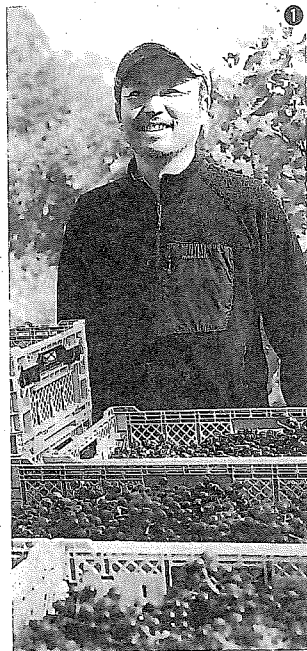


## 扉を開けた一組の夫婦



① フランスの老舗ワイナリー「ドメーヌ・ド・モンティエユ」の函館進出を後押ししたのは、2012年に開設したワイナリー「農楽蔵」だ。佐々木賢さん(42)、佳津子さん(45)夫妻が手を携え、年間約1万本を生産する。酸化防止剤として使われる亜硫酸は使わず、野生酵母のみで発酵させる自然派ワイン。「農も手に入りづらい国産ワイン」として道内外で高い人気を誇る。

### 実績が参入後押し

10月下旬、北斗市に約3畝あるブドウ畑が収穫期を迎えた。飲食店関係者や農楽蔵のファンら約60人が手伝い、1日で約2トンを摘んだ。青森県から毎年訪れ、フレンチとイタリアンの飲食店を営む竹川尚範さん(50)は「親しみやすく自然な味わいのワインは店でも人気。農楽蔵を通じ、人と人がつながることができるの



①収穫したブドウを前にする農楽蔵の佐々木賢さん＝10月26日、北斗市  
 ②農楽蔵の畑で行われたブドウの収穫では、飲食店関係者や農楽蔵のファンが作業を手伝った

もうれしい」と話す。

佐々木さん夫妻は弘伯ブルーニュ地方でブドウの栽培と醸造を学び、好きな品種であるシャルドネとピノ・ノワールを栽培しようと北斗を選んだ。

偶然にも、モンティエユが同品種の栽培適地を探していた16年、賢さんは知人の紹介でエディエンス・ド・モンティエユ社長と対面。自身のブドウ畑のほか、道南の候補地を案内した。

現地法人プロジェクトマネジャーのパティスト・バジュスさんは「道南で実績のあるワイナリーの存在は、函館進出の大きな決め手となった」と振り返る。

農楽蔵のほ場近くでブドウ栽培を始めた人もいる。後志管内余市町のワイナリーで醸造長を務めた井坂真介さん(35)は今年春、1.2畝の土地に苗木約3300本を植えた。「佐々木さん夫妻は参入を歓迎し、気候や土壌の特徴も丁寧に教えてくれた」と感謝する。

佐々木賢さんは「ワインの造り手が増えるのは良いこと」と喜んだ上で、こう強調する。「(フランス語で土地の個性や風土を意味する)テロワールを1軒のワイナリーで表現するのは難しい。それぞれが個性豊かなオンリーワンのワインを造り、本気でワインを造りたい人同士が、つながっていく必要がある」

道南ワインの未来へ、造り手たちの挑戦は続く。



はこだてわいの工場、仕込み作業を体験する赤松園生の生徒たち(10月17日、渡島管内七飯町)

## 行政も人材育成に力

道南を一大ワイン産地にしようと、行政も幅広い支援に乗り出している。

道が11月上旬、函館市内で主催した「ワインセミナー」には、飲食店関係者ら約50人が参加。道南ワインの先駆けである「はこだてわいん」(渡島管内七飯町)や「奥尻ワイナリー」(檜山管内奥尻町)の社員らが、ワインの特徴や道南の気候風土などを紹介した。

渡島管内木古内町の飲食店経営近藤舞子さん(43)は「セミナーは造り手の思いや苦労を直接知ることができる良い機会」と話す。

渡島総合振興局も昨年度から、ブドウ栽培やワイン醸造を担う人材育成を目指す「道南ワインアカデミー」を開く。9月の講座では土壌研究者が、栽培に適した土の特徴などを解説した。受講した約30人の大半はワイン用ブドウを育てたり、新規参入を考えており、本気度がうかがえる。

ワイナリーと地元の高校が連携する動きもある。

はこだてわいんの工場では10月下旬、北斗市の大野農業高の7人がワインの仕込み作業を体験した。たるの中で発酵が進む赤ワインを木製の漕を使って交代でかき混ぜ、3年の岡本信真さんは「ワインがどのように出来上がるのか、自分の目で見て初めて分かった」。

たるに詰められた赤ワインの原料は、生徒らが高校に隣接する果樹園で育てた黒ブドウ「キャンベル・アーリー」。白ブドウ「ナイアガラ」も栽培し、同社と共同開発した白ワイン「ほくとの大地から」が7月に発売されて人気を集めた。

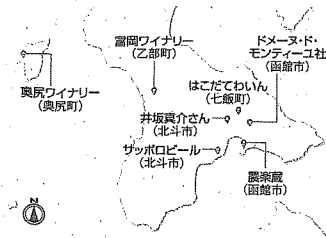
佐藤恭介社長(55)は「生徒たちがワイン造りに親近感を抱いてくれれば」と期待する。同校が今秋に収穫したブドウは約5トンを、来春にも赤・白ワイン約3500本(720㍓仕入り)を発売する計画だ。

## 醸造所、ブドウ畑続々と

道によると、渡島、檜山管内でワイン醸造を手掛けているのは11月末現在、4市町に4カ所ある。ブドウ栽培はこれらを含め、個人・法人合わせて約15軒あり、5年前と比べると約3倍に増えている。

ワイン醸造で最も古い歴史があるのが、はこだてわいん。1973年に前身の駒ヶ岳酒造として設立され、家庭用から高級ワインまで約80銘柄をそろえる。国内のワインコンクールでの受賞歴もある。

檜山管内乙部町には、札幌酒造工業が富岡ワイナリーを1976年に開設。奥尻ワイナリーは2008年から、農楽蔵は12年にそれぞれ醸造を開始した。



このほか3カ所が醸造を目指す。函館市のドメーヌ・ド・モンティエユと北斗市の井坂真介さんのほか、サッポロビール(東京)が18年、北斗市に自社ブドウ園を開設。22年のワイン販売を計画している。



ワインクワスター北海道  
 阿部真久代表理事

## 少雪、本州とのアクセス強み

道南ワインの強みについて、NPO法人ワインクワスター北海道(小樽)の代表理事でシニアソムリエの阿部真久さん(46)＝写真＝に聞いた。

——道南でブドウを育て、ワイナリーを開く利点とは。

「道内の他地域と比べて積雪が少なく、ブドウ栽培のほ場として、まとまった土地が取得しやすい。作業効率を考えた場合、一定の広さを確保することは必要です」  
 ——販売する上ではどうでしょう。

「函館は美食のマチとして知られ、多く

の観光客が訪れます。隣の北斗市には北海道新鮮線が走り、本州とのアクセスも良い。ワインが売れる市場と言え、道南の大きな優位点です」

——道南ワインを広めるために、どのような取り組みが必要ですか。

「ワインを造るだけではなく、顧客にどう訴え掛けるかが大切です。ワインと食べ物の相性をもっと研究し、PRしていく必要があるでしょう。道南の新鮮な魚介類に合ったワインも当然求められますね」

坂面 陽成・朝野 小百合