

北海道におけるワイン産業の新動向

—— 余市産地と空知産地を中心に ——

寺 谷 亮 司

目 次

- | | |
|---------------------------|----------------|
| 1. はじめに | (e) 登醸造 |
| 2. 日本のワイン法規制とワイン統計 | 6. 空知ワイン産地 |
| 3. 国産ワインの生産現況 | 1) 空知地方の概観 |
| 4. 北海道のワイン・ワイナリー | 2) 空知ワインの歴史と特徴 |
| 5. 余市ワイン産地 | 3) 空知のワイナリー |
| 1) 余市町の概観とワイン特区 | (a) 鶴沼ワイナリー |
| 2) 余市町の農業と果樹栽培 | (b) 山崎ワイナリー |
| 3) N余市町のワイナリー | (c) 宝水ワイナリー |
| (a) 余市ワイナリー | 7. むすびにかえて |
| (b) ドメース・タカヒコ | 注 |
| (c) OcciGabi (オチガビ) ワイナリー | 参考文献 |
| (d) リタファーム&ワイナリー | |

1. はじめに

近年、日本および世界のワイン産地やワイン産業が大きく変貌しつつある。ブティック（マイクロ）ワイナリーと呼ばれる小規模ワイナリーが急増しており、栽培ブドウ品種では産地固有品種から世界的に著名なワイン専用品種への転換が顕著であり、産地における個性の希薄化が認められる。

実際、ワインの世界的需要はワインを多飲してきた南欧諸国を中心に減退しており、世界生産量は1990年代の約3,000万トンから、2010年には2,622万トンに減少している。このため、各ワイン産地の基本的な振興対策としては、量より質を高め、単価を上げることになる。ワイン単価を上げるためには、例えば旧大陸産地ではブドウ植栽密度を下げ栽培基準のより厳しい原産地呼称制度の上位ランクのワイン比率を高めること、新大陸ワインでは、パーカー・ポイントと呼ばれるワイン評価点を上げるために原料ブドウをローカルブドウ品種からカベルネ・ソーヴィニヨン、メルロー、シラーなどの世界的に著名なブドウ品種へ転換することなどが考えられる。さらに、ワイナリーでの直売比率を高めるなど、各産地、各ワイナリーの事情によって、異なる種々の対応策がとられつつある。

ワインやワイナリーに関する研究は、地理学はもとより歴史学、地域経済学、農学、醸造学などが関心を抱いてきた。ただし、研究書よりも、ワイン産地、ワインの種類、銘柄、楽しみ方などを解説した一般書、啓蒙書、ソムリエ教本類が圧倒的に数多く存在し、なかでも最も記載が詳しく、著名かつ重要なものが、ヒュー・ジョンソンによる『The World Atlas of Wine』であり、最新刊は第7版のJohnson & Robinson (2013) である。

ワイン産業に関する地理学的研究を最も数多く生み出してきたのは、世界最大のワイン大国であるフランスである。代表的な研究書としては、ディオノン著、福田訳(1997, 2001)があり、分析や記述において、土壌や微気候などの自然環境を意味する「テロワール」概念を重視している。これら古典的ともいえるワイン産地研究は、地理学において永く批判されてきた「環境決定論」の色彩が強いことも事実である。

わが国におけるワインに関する従来の地理学的研究は、勝沼産地など個別産地の地場産業研究がほとんどであり、全国あるいは世界的視野にたったものは少ない。寺谷(2002)は日本のワインの生産・流通・消費を概観しており、その他注目される研究に竹中・齋藤(2010)があるが、彼らの関心は、原産地呼称制度の導入による産地への影響であり、同制度以外の産地振興対策は等閑視

されている。

ワイン産業は、マイケル・ポーターによる「クラスター戦略」の典型事例として紹介される（ポーター著、竹内訳、1999）ように、ブドウ栽培としての農業、ワイン醸造としての製造業、ワイン販売や飲食店でのワイン提供などの商業・サービス業との関連が深く、産業の地域連関効果が大きい。このため、ワイン産業研究においては、地産地消活動、クラスター戦略、産地の6次産業化、フードシステム論などの産業・地域活性化論やまちづくり論と深く関わる成果が期待できる。しかしながら、上記のように、ワイン産業関連書籍のほとんどは、ワインやワイン産地を簡単に解説した一般書や啓蒙書であり、研究書は僅少である。

上記諸点を踏まえ、本研究の目的は、北海道のワイン産地における近年のワイナリー急増の背景、ワイナリーの経営実態、地域産業への波及効果などを考察することである。衰退局面にある酒類産業研究としての本研究の成果や知見は、わが国の伝統酒であり衰退度合がさらに深刻な日本酒業界や日本酒蔵元を核としたまちづくり活動に対する示唆をもたらすことが期待される。なお、今後ワイン産業に関して期待される地理学的研究としては、地場産業としてのブドウ栽培とワイン生産を中心に、販売や消費までを一環として捉える経済地理学（フードシステム）的研究、ワイン産地の景観、慣習、消費文化などをトータルとして捉える文化地理学的研究があり、本研究が目指す最終的な研究到達地点でもある。

2. 日本のワイン法規制とワイン統計

日本におけるワイン事情を理解する基礎知識としてのワインに関わる諸規定や統計類などを、ここで簡単に説明しておきたい。わが国の酒税法によれば、ワインは「果実酒類」とされ、さらに「果実酒」と「甘味果実酒」に二分される。このうち、前者の「果実酒」が一般的なワインである。後者の「甘味果実酒」は、サントリーの「赤玉スイートワイン」（1973年までは「赤玉ポー

トワイン) など、補糖や補酒などが一定の制限を超えるため「果実酒」に該当しないもの¹⁾を指し、わが国においては1975年以前は「果実酒」を上回る消費量があった。2013年度のわが国の「果実酒類」消費量をみると、「果実酒」11.3万klに対し、「甘味果実酒」は0.5万klにすぎない。

日本のワインの特殊事情として、わが国には「ワイン法」が存在しない(山本、2003)。業界団体による「国産果実酒の表示に関する基準」(1986年制定)に基づくわが国のワイン表示基準では、2006年の改正によって、「国内産ワイン」(日本国内で醸造、輸入果汁を使っても可)、「国産ワイン」(日本国内で製造、輸入ワインを混和するの可)、「輸入ワイン」(外国で醸造)のうち、特に混乱の元となっていた「国内産ワイン」の用語が廃止された。また、輸入原料を用いて製造したワインの表示方法を改め、「国産ブドウ」、「輸入果汁」、「輸入ワイン」などの用語を使って、使用量の多い順に表示することが義務づけられた。

「輸入ワイン」のうち、150リットル以上の容器で輸入されるものは「バルクワイン」と呼ばれ、ブレンド用の原料ワインとなり、「グレープマスト」(ブドウ濃縮果汁)も、ワイン原料として大量に輸入されている。2013年1～12月の

第1表 わが国のバルクワインとグレープマストの国別輸入量(2013年)

バルクワイン			グレープマスト		
順位	輸入先国	輸入量(kl, %)	順位	輸入先国	輸入量(kl, %)
1	チリ	15,250(47.5)	1	チリ	5,040(51.8)
2	アメリカ合衆国	9,468(29.5)	2	アルゼンチン	4,294(44.1)
3	アルゼンチン	2,030(6.3)	3	南アフリカ共和国	400(4.1)
4	南アフリカ共和国	1,995(6.2)	4	オーストラリア	僅少(0.0)
5	フランス	1,056(3.3)	5	アメリカ合衆国	僅少(0.0)
6	スペイン	712(2.2)			
7	オーストラリア	600(1.9)			
8	マケドニア	556(1.7)			
9	イタリア	246(0.8)			
10	ブルガリア	129(0.4)			
	合計	32,087(100.0)		合計	9,734(100.0)

注：年度は暦年。

資料：「WANDS」(2014年3月号)。

輸入通関実績によれば、バルクワインはチリとアメリカ合衆国、グレープマストはチリとアルゼンチンからと、いずれもアメリカ大陸からの輸入が多い（第1表）。バルクワインはブレンドワインやリボトルワイン原料として、グレープマストはアルコール分1%強を含む約4倍濃縮果汁であり、水で希釈されてワイン醸造原料となる。このため、グレープマスト原料ワイン、バルクワインのブレンドワインなど、非国内原料を使用した「国産ワイン」は後述するように多い。その他、上記自主基準によって、輸入ワイン使用、国産ブドウ使用、産地、ブドウ品種、年号（ビンテージ）の表示法の規定がなされている。しかし、こうしたわが国のワイン表示基準は曖昧で本物志向とはいえず²⁾、ブドウ産地を細かく規定して厳格かつ詳細なワインの品質格付けや品質保証制度を有する欧米諸国のワイン法³⁾と比べて、著しく見劣りする点は否めない。

酒類の生産・流通・消費に関わる基本統計には、「酒類製成数量」、「酒類課税数量」、「酒類消費数量」がある。「酒類製成数量」はメーカーによる国産酒の製造数量である。「酒類課税数量」はメーカーが商品として蔵出しした国産移出数量と輸入業者が保税地域から内荷とした輸入引取数量を合計した出荷数量である。このため、「酒類課税数量」は、市場における消費・流通数量であり、流通在庫を含むので、消費数量とは一致しない。とりわけワインの場合、貯蔵・熟成される製品が多いため、両者の剥離は大きくなる。なお、原料ワインは、課税されない未納税移出扱いであるから、「酒類課税数量」には含まれない。「酒類消費数量」は、各税務署に提出された販売報告書を基に国税庁が集計したもので、小売業者、卸売業者、メーカーが消費者や料飲店に直接販売した酒類数量である。第2表は、1992～2012年のわが国の「果実酒」の主要統計数値を示したものである。

第2表によれば、各統計数値のピーク年をみると、製成数量と課税数量が1998年、輸入数量、消費数量、免許場数が最新2012年である。1998年は、赤ワインのポリフェノール効果による健康ブームによって、国産低価格ワインの製造とチリ・南アフリカ共和国産などの新世界赤ワインの輸入が急増し、史上空前のワインブームとなった頂点年である。また、近年はスパークリングワイン

第2表 日本のワイン主要統計（1992～2012年）

年次	製成数量	輸入数量	課税数量	消費数量	免許場数
1992	40	52	112	110	233
1994	43	82	146	123	234
1996	60	92	176	159	234
1998	110	223	370	298	237
2000	85	166	269	266	235
2002	84	165	270	259	233
2004	65	161	241	226	234
2006	65	155	236	229	242
2008	70	163	246	227	238
2010	74	186	274	262	257
2012	87	245	344	321	260

注：年度は会計年度、「果実酒」の集計、単位はkl、場。
 免許場数はワインを主たる製品とする製造場数。
 資料：国税庁酒税課『酒のしおり』。

を始めとするワイン全般の消費量や新規参入ワイナリーも増え、新たなワインブームとなっている。

3. 国産ワインの生産現況

「国産ワイン」の主原料は上記のように、①自社畑、契約栽培および買入れによる国産ブドウ、②水で希釈され醸造原料とされる輸入マスト、③ブレンド用の輸入バルクワインの三者である。ワイン製成数量に占める各原料構成比を知る統計は存在しないが、国税庁の推計値によれば、2012年の内訳は国産ブドウ20.4%、輸入マスト63.9%、輸入バルクワイン15.7%となる（国税庁、2014）。つまり、日本産ワインは、国内原料2割、海外原料8割であり、海外原料依存度がきわめて高い。国産ブドウの同構成比は、1998年にはさらに少ない11%との報告⁴⁾があり、同比率は以前よりは増加している。

ウェーバーの工業立地論によれば、工場の最適立地は、原料および製品の総輸送費の最少地点とされる（ウェーバー著、日本産業構造研究所訳（1966））。ウェーバーは、原料指数（MI＝局地原料／製品重量）概念を定立し、当該産

第3表 都道府県別・醸造用ブドウ品種
収穫量（2012年）

順位	都道府県	収穫量(t)	シェア(%)
1	北海道	1,706	28.9
2	長野	1,635	27.7
3	山形	731	12.4
4	岩手	557	9.4
5	山梨	345	5.8
6	兵庫	299	5.1
7	新潟	234	4.0
8	福島	80	1.4
9	秋田	66	1.1
10	石川	53	0.9
	全国計	5,908	100.0

注：年度は会計年度。
資料：農林水産省「特産果樹生産動態調査」。

第4表 都道府県別ワイン製成量
（2012年）

順位	都道府県名	収穫量(kl)	シェア(%)
1	山梨	29,409	34.0
2	神奈川	20,056	23.2
3	栃木	16,284	18.8
4	岡山	8,024	9.3
5	長野	4,413	5.1
6	北海道	3,211	3.7
7	山形	1,154	1.3
8	岩手	511	0.6
9	愛知	479	0.6
10	新潟	448	0.5
	全国計	86,502	100.0

注：年度は会計年度、「果実酒」の集計。
資料：国税庁「同統計年報書」。

業の最適立地地点は、 $MI > 1$ ならば原料地、 $MI < 1$ ならば市場地、 $MI = 1$ ならば立地場所は自由とした。ワイン産業における原料ブドウは局地原料であり、果皮、種、茎を除いた果汁重量はブドウの4分の3を占める。このため、ブドウ産業は、原料指数が1.34となり、 $MI > 1$ であるため、理論上は原料立地が望ましい。さらに、ワインの品質はブドウの品質に規程され、高品質のワインを造るためには、原料ブドウは新鮮なうちに収穫後少しでも早く搾汁すべきであるため、ワイナリーは原料地立地が必然となる。すなわち、ワイン産地はブドウ栽培地域と一致するのが世界の常識である。

しかしながら、わが国のワイン産業は、上記のように、主原料がブドウではなく、輸入マストや輸入バルクワインであるため、この傾向はきわめて微弱となる。2012年における醸造用ブドウ品種の都道府県別収穫量をみると、北海道、長野県、山形県の3道県で全国のほぼ4分の3を占め、生食用ブドウ品種が卓越する山梨県の地位は高くはない（第3表）。一方、同年の都道府県別ワイン製成量をみると、山梨県、神奈川県、栃木県が上位であり、ブドウ生産量とは異なる3県のシェアがやはり全国のほぼ4分の3を占める（第4表）。神奈川県と栃木県のワイン生産量が卓越することはほとんど知られていないであ

ろう。両県のワイン生産量が多い理由は、前者にメルシャン、後者にサントリーの国内大手2大ワインメーカーの主要工場が立地するためである。このように、わが国ではブドウ産地とワイン産地が一致しないのである。

主要メーカーのワイン出荷量（2000・2012年）をみると、メルシャンとサントリーが二大メーカーであり、この2社のみで「国産ワイン」の市場占有率は過半に達する（第5表）。上位5社は海外原料からワインを大量に造るいわば大手メーカーであり、そのシェアを算出すると2000年79.6%、2012年73.2%となる。このうち、メルシャンは2006年に麒麟麦酒（現キリンホールディングス）の子会社となり、また旧協和発酵の酒類事業も2002年にアサヒビールへ譲渡されており、ワイン業界におけるビール会社の支配力は今世紀になってさらに強まったことがわかる。上位5社に続くメーカーは主に国産ブドウから地ワインを造る地方メーカーであり、生産量は大手メーカーとは一桁少ない数量となる。上位10社の中に、北海道ワイン、池田町、はこだてワインの北海道3社が入っていることは注目される。とりわけ、寺谷の故郷の小樽に立地する北海道ワイン（1974年設立）は、当初より北海道産ブドウにこだわり、現在でもわが国で最も多くの国産原料ブドウを使用しており、国産ブドウワインのトップメーカーである。

第5表 国産ワインメーカー出荷量（2000・2012年）

2000年			2012年		
順位	メーカー名	出荷量(kl, %)	順位	メーカー名	出荷量(kl, %)
1	メルシャン	31,200(29.0)	1	メルシャン	32,660(32.9)
2	サントリー	28,300(26.3)	2	サントリー	20,910(21.1)
3	サッポロ	10,250(9.5)	3	アサヒビール	7,520(7.6)
4	キッコーマン	10,200(9.5)	4	サッポロ	6,050(6.1)
5	協和発酵	5,700(5.3)	5	キッコーマン	5,530(5.6)
6	北海道ワイン	2,080(1.9)	6	北海道ワイン	1,560(1.6)
7	アルプスワイン	1,940(1.8)			
8	はこだてワイン	1,800(1.7)			
9	池田町	1,800(1.7)			
10	アサヒビール	1,610(1.5)			
	全国計	107,642(100.0)		全国計	99,279(100.0)

注：年度は暦年。

出典：寺谷（2002）、酒販ニュース（2013年2月1日号）。

4. 北海道のワイン・ワイナリー

2012年における北海道のワイン生産量は、上述のように、都道府県中第6位（全国シェア3.7%、第4表）にすぎない。しかし、同年の醸造用ブドウ品種の生産統計をみると、収穫量では北海道は都道府県中第1位（全国シェア28.9%、第3表）であり、ブドウ畑面積（400.1ha）では全国シェアが37.2%となり、北海道の地位は一層高くなる。当然ながら、「本格ワイン」は、ブドウ産地において、収穫直後の優良醸造用ブドウから造られ、風土の味がするワインである。この意味合いから、北海道に次いで醸造用ブドウ品種を多く栽培する長野県、山形県、山梨県を加えた4道県は、「日本の4大ワイン産地」（石井、2007）と呼ばれる。

北海道におけるワインの歴史は、明治初期の殖産興業事業に始まる。明治8（1875）年、北海道庁の前身の「北海道開拓使」によって、札幌市苗穂地区に葡萄園が開かれ、2年後には官営の「札幌葡萄酒醸造所」が創設された。明治20（1887）年、同葡萄園と同醸造所は民間に払い下げられ、経営者が数回替わった後、結局大正2（1913）年に廃業した（山本、2003）。

現在に続く北海道のワイン造りは、周辺山野に自生するヤマブドウに着目し全国初の自治体ワインとして1964年に設立された池田町ブドウ・ブドウ酒研究所（主銘柄：十勝ワイン）に始まる（第6表）。その後、1970～1980年代に、富良野市ぶどう果樹研究所（自治体ワイン、設立1972年、主銘柄：ふらのワイン）、(株)はこだてわいん（同1973年）、北海道ワイン(株)（同1974年、同おたるワイン）、余市ワイナリー（日本清酒(株)経営、同1974年）、富岡ワイナリー（1976年に(有)富岡農場として設立されたが2008年からは札幌酒精工業(株)が経営）、夕張メロンブランド醸造研究所（自治体ワイン、1979年に設立されたが2006年に会社清算）、千歳ワイナリー（同北海道中央葡萄酒(株)、同1988年）と、7つのワイナリーが誕生した。これらワイナリーによって1984年には「道産ワイン懇談会」が設立され、道内8ワイナリー体制は1990年代を通じて不変であった。これら旧来ワイナリーの特徴は、自治体ワインが多く、会社組織によって

第6表 2000年以前設立の北海道の旧来ワイナリー・ヴィンヤード

ワイナリー・ヴィンヤード名	所在地	経営主体	主ブランド名	創業年	ワイン発売年	自社畑面積 (ha)	年生産量 (万本)	備考など
池田町ブドウ・ブドウ酒研究所	池田町	池田町	トカップ	1964	1967	35	90	町長・丸谷金保の構想に基づく全国初の自治体ワイン、10月に「秋のワイン祭り」
富良野市ぶどう果樹研究所	富良野市	富良野市	ふらのワイン	1972	1978	20	30	市長・高松竹次の構想に基づく自治体ワイン
はこだてワイン	七飯町	(株)はこだてワイン	はこだてワイン	1973	1974	0	70	駅前からの小原商店の果実酒製造部門を引き継ぎ設立
北海道ワイン	小樽市	北海道ワイン(株)	おたるワイン	1974	1980	110	200	国産ブドウワインの生産量トップメーカー、創始者は山梨出身の鳥村彰禧氏。
余市ワイナリー	余市町	日本清酒(株)	余市ワイン	1974	1977	0	10	日本清酒(株)は札幌に本社を置く日本酒蔵元
富岡ワイナリー	乙部町	札幌酒精工業(株)	おとべワイン	1976	1981	13	2	創始者は地元出身の飯田清悦郎氏、2008年からは札幌酒精工業(株)が運営
夕張メロンブランド醸造研究所	夕張市	夕張市	シューパロ	1979	1988	-	-	メロン原料酒開発会社による自治体ワイン、年産約9万本だったが、2006年会社は清算
千歳ワイナリー	千歳市	中央葡萄酒(株)	グレイスワイン	1988	1996	0	2	山梨県甲州市の中央葡萄酒(株)が千歳市農協の依頼でハスカップワイン製造会社として設立
鶴沼ワイナリー	浦臼町	(有)鶴沼ワイナリー	おたるワイン 鶴沼シリーズ	1977	1980	150	16	ヴィンヤード、北海道ワイン(株)の直轄農場であり、同社で醸造
松原農園	蘭越町	松原研二	松原農園 ムラトールガウ	1994	1996	1.2	0.7	ヴィンヤード、ワインは北海道ワイン(株)で醸造、松原研二氏は小倉生まれ、広島育ち

注：自社畑面積、生産量は2010年以降の概数。

資料：飯田（1987）、池田町（1994）、石本（1996）、山本（2006）、阿部（2011）、鹿取（2011）、石井（2012）、北海道ワインパンフレット、聞き取り調査。

運営され、経営規模は比較的大きく、2000年の出荷量をみても、北海道ワイン、はこだてワイン、池田町ブドウ・ブドウ酒研究所の3社が全国10位の中に入っている（第5表）。

なお、第6表中の最下欄の鶴沼ワイナリーと松原農園は、醸造用ブドウを栽培するが自らはワインを醸造しない「ヴィンヤード」（ブドウ農場）であり、いずれも北海道ワイン(株)にワイン醸造を委託している（第6表）。特に、鶴沼ワイナリーは、北海道ワイン(株)の直轄農場として、同社の中核ブドウ畑を所有する。その経営面積447haの広大な農場のうち、ブドウが植栽されている樹園地面積は120haであり、海外のワイン産地でみられるような果てしなくブドウ畑が続く景観を見ることができるのは、山がちでブドウ畑が狭小な日本ではおそらく当該農場のみとあってよい。

2000年以降になると、北海道のワイン・ワイナリー事情は一変し、新規に参入するワイナリーが急増している。これら新参ワイナリーは少なくとも15場、ヴィンヤード5場、シードル（リング酒）製造場2場などがあり（第7表）、

北海道におけるワイン産業の新動向

第7表 2000年以降設立の北海道の新参ワイナリー・ヴィンヤード

ワイン発売年	ワイナリー・ヴィンヤード名	所在地(支庁・市町村)	経営主体	主ブランド名	主ブドウ品種	年生産量(万本)	備考など
A.ワイナリー							
2000	月浦ワイン	胆振・洞爺湖町	(有)洞爺湖農産	月浦ドブルフェルター	ドルンフェルター	2	1997年、吉小牧出身の岸本雅直氏がワイナリー経営目的の(有)洞爺湖農産設立
2001	ばんげい峠のワイナリー	石狩・札幌市	(有)フィールドテクノロジー研究室	さっぽろスーパー赤ワイン	キャンベルアーリー	0.6	オーナーの田村修二氏は元通産省職員、滝川市のりんご原料酒造りがスタート
2002	山崎ワイナリー	空知・三笠市	(有)山崎ワイナリー	PINOT NOIR	ピノ・ノワール	3.8	設立者の山崎和幸さんは三笠市の農家3代目で2人の息子とともに家族経営
2006	宝水ワイナリー	空知・岩見沢市	(株)宝水ワイナリー	RICCA Chardonnay	シャルドネ	3.5	創始は岩見沢市の補助事業で地区の農家が立ち上げた「特産ブドウ振興組合」
2006	マオイワイナリー	空知・長沼町	(有)マオイワイナリー	菜根荘ワイン山ブドウ	ヤマブドウ	0.9	設立者の向井隆氏によるセカンドライフ活動が本格ワイン造りへ発展
2008	TAKIZAWA WINERY	空知・三笠市	遊農クラブワインパーティー(株)	SAUVIGNON BLANC	ソーヴィニヨン・ブラン	1.5	滝沢夫氏が2004年に開業、ブドウ栽培を初めて創始
2009	さっぽろ藤野ワイナリー	石狩・札幌市	個人経営	FUJINOシリーズ KOHARU	キャンベルアーリー	1.5	オーナー姉妹は亡き弟を加えた兄弟3人のワイン造りの夢を実現
2009	奥尻ワイナリー	桜島・奥尻町	(株)奥尻ワイナリー	OKUSHIRI Merlot	メルロー	2.5	地元建設会社が1993年に津波災害後の島の復興を目的に設立
2010	ドメヌ タカヒコ	後志・余市町	個人経営	Yoichi Nobori	ピノ・ノワール	1	設立者の曾我貴彦氏の実家は長野県の小布施ワイナリー
2012	農業蔵(のらくら)	渡島・函館市	個人経営	Nora rouge	メルロー	1	関東育ち、海外での醸造経験のある夫婦が設立
2012	八剣山ワイナリー	石狩・札幌市	㈱八剣山さっぽろ地ワイン研究所	カノズ セイベル	セイベル 13053	1	地元農家より70人による地域活性化プロジェクトにより誕生
2012	10R WINERY	空知・岩見沢市	合同会社 10R	上幌ワイン	ピノ・ノワール	2.7	代表のブルース氏は栃木県のココ・ファーム・ワイナリーで20年以上醸造
2013	オチガビワイナリー	後志・余市町	(株)オチガビワイナリー	Oeci Gabi Pinot Noir	ピノ・ノワール	5	専務の落希一郎氏は新潟市のワイナリー「カーブドッチ」の創業者、夫人が社長
2013	ペリーペリーファーム&ワイナリーニホ	後志・仁木町	(株)自然農園グループ	国産オーガニック認定 ナイアガラワイン	ナイアガラ	0.2	経営会社は10数種30haのペリー園を営む
2013	リタファーム&ワイナリー	後志・余市町	個人経営	1824 風のヴィンヤード	ソーヴィニヨン・ブラン	1.8	フランスで修行した夫婦が設立し、スーパークリングワインが中心
B.ヴィンヤード							
2003	歌志内太陽ファーム	空知・歌志内市	農業生産法人 歌志内太陽ファーム	ブラックダイヤモンド・チロワール	セイベル 13053	0.5	「宝水ワイナリーに委託醸造」、しかし2013年廃業でブドウ栽培中止
2006	ナカザワインヤード	空知・岩見沢市	ナカザワインヤード	KURISAWA BLAN	ゲヴェルトラミネール	0.4	首都圏出身のサラリーマンだった中澤一行氏が2002年に新規就農して設立
2011	KONDOヴィンヤード	空知・三笠市	KONDOヴィンヤード	tap-kop blanc	ソーヴィニヨン・ブラン	0.4	設立者の近藤良介氏は北海道恵庭市の非農家出身
2011	多田農園	上川・上富良野町	(有)多田農園	ピノ・ノワール	ピノ・ノワール	NA	多田農園は創業1910年の野菜・ブドウ農場、「10R WINERY」に委託醸造
2014	東川振興公社	上川・東川町	(株)東川振興公社	Kitoushi	セイベル 13053	0.3	畑を町営化した自治体ヴィンヤード、「10R WINERY」に委託醸造
C.その他							
2008	増毛フルーツワイナリー	留萌・増毛町	(有)ホリタック	増毛シードル	-	NA	札幌出身の堀井拓也氏が祖母のリンゴ園近くに設立、原料はリンゴと洋なし
2009	深川振興公社	空知・深川市	(株)深川振興公社	りんごのぶちぶちワイン	-	0.5	地元産リンゴを活かした自治体によるシードル製造、2015年からは自醸造

注：生産量は近年の概数。

資料：阿部（2011）、鹿取（2011）、空知総合振興局そらちワイン振興室（2014a）、北海道新聞記事、各ワイナリーホームページ、聞き取り調査など。

2014年現在、自醸ワインを販売する道内のブドウ・ワイナリー数は22場、これにヴィンヤード7場、シードル製造場2場を加えると31場となる（第6表、

第7表)。余市産地では、さらに新規参入予定のワイナリー情報もかなり飛び交っており⁵⁾、今世紀に入って現在まで、北海道が「ワイン・ワイナリーブーム」となっていることは疑い得ない。

北海道のワイナリー・ヴィンヤードが実際にいくつあるのかを判定するのは、ワイナリーやヴィンヤードの定義によっても異なり、新規参入者もあるため、存外難しい。北海道のワイナリー情報を精力的に収集し公的組織である北海道庁空知総合振興局そらちワイン振興室によれば、2015年4月現在、北海道のワイナリーは25場、オリジナルワインをリリースしているヴィンヤードは7場であり、合計32場とされる（第1図）。第1図と私が作成した第7表との違いをみると、前者になくて後者にあるのは東川振興公社と深川振興公社の公社2場、前者にあって後者にはないのはワインを未だ販売していない登醸造とヴィンヤード2場（ドメヌアツシスズキ、羊蹄ワインセラー）の3場である。なお、松原農園は後者ではヴィンヤードとしたが、2014年度に醸造場が完成したため、前者ではワイナリーと判定された。

今世紀に急増している新参ワイナリー・ヴィンヤードの特徴をまとめると、①個人や家族経営の小規模ワイナリー、②自身の農場で醸造用ブドウを栽培してワインを造る「ドメヌ」(農家ワイン) 経営形態が多く、③その結果、少量生産であり、製品は優良で単価は高く、④道外出身の経営者が多く、⑤ワイナリーは余市地区と空知地区に集中する（第1図）など、前世紀からの旧来ワイナリーとは大きく異なる（第7表）。このように、北海道においてワイナリーが急増している背景としては、①北海道には広い土地があって畑単価が安いこと、ブドウ畑の入手が容易であること、②北海道が醸造用ブドウ栽培に適し、地球温暖化によって、今後ブドウ栽培環境はさらに好転することが期待できること、③国による新規参入者対象の就農給付金制度⁶⁾ やワイン特区指定（次章で詳述）による最低醸造量基準の緩和、農林漁業者の6次産業化を資金面で支援するファンドの存在などの制度面の整備を指摘できる。以下、2014年8月、9月に実施したフィールド調査を基に、ワイナリーが急増している余市産地と空知産地の産地概況を述べる。

北海道におけるワイン産業の新動向

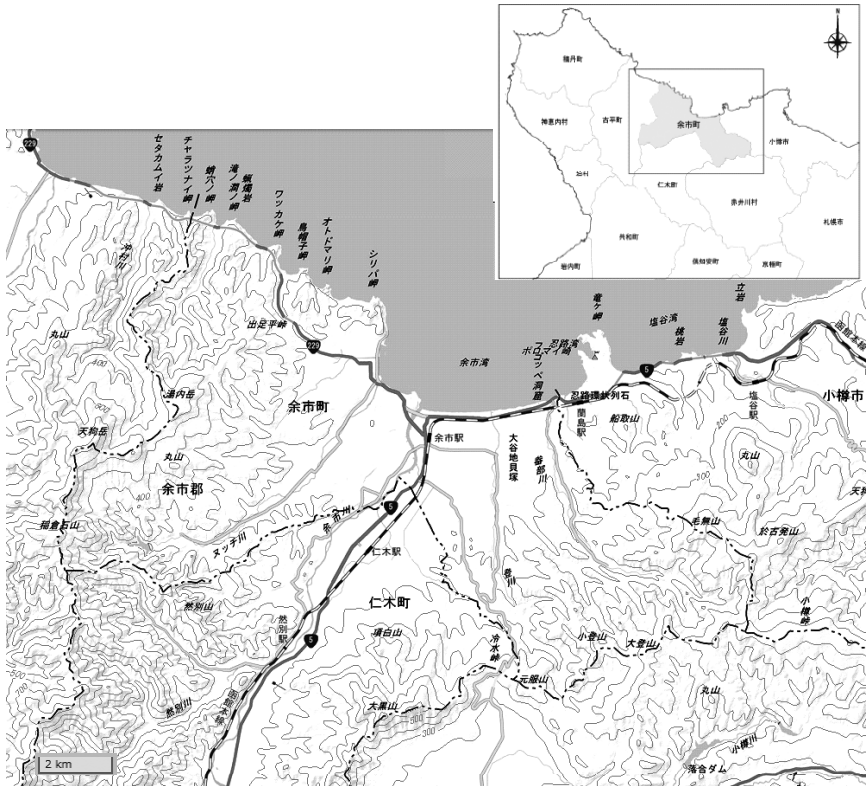


第1図 北海道のワイナリー・ヴィンヤードの名称と所在市町 (2015年4月)
(出典: 空知総合振興局そらちワイン振興局内部資料を一部改変)

5. 余市ワイン産地

1) 余市町の概観とワイン特区

余市町は、北海道の南西部、日本海に面した積丹半島の基部に位置する (第2図)。同町の面積は140.6km²であり、東部は小樽市、西部は古平町、南部は仁木町と赤井川村と接する。町域の外郭は蝶々形を呈し、その中央を南から余市川が北上して流れ、余市湾に注いでいる。余市川は、水質が良好であり、さけ・ます増殖河川に指定され、アユの北限として知られる。余市川沿いの沖積低地と海岸沿いの海岸低地が平野であり、同町の中心市街地が位置し、JR函館本線や国道5号線が通っている。東部や西部は標高10~140mの複数の丘陵が東西に並列する。すなわち、西部は梅川沿いの梅川丘陵、ヌッチ川と余市川との間の豊丘丘陵、東部は余市川と登川、登川と畚部 (フゴッペ) 川の間で発達



第2図 余市町の位置と地勢
 (資料：国土地理院「電子国土Web地図」)

する登丘陵であり、これらのなだらかな丘陵地帯では、後述するように、近年ブドウ畑が増加し、美しい農村景観がみられる。

国勢調査人口の推移をみると、大正9（1920）年は16,809人であり、戦後2万人を超え、1960年の28,659人がピークである。1960年代以降は、1970年代を除き人口が減少し、人口減少率を算出すると、1960年代-11.6%、70年代+1.1%、80年代-5.1%、90年代-6.3%、2000年代-10.2%である。2010年

の国調人口は21,258人であり、後志総合振興局管内では小樽市に次いで人口は多い。

江戸時代から大正時代にかけてはニシン漁が隆盛であり、余市町は民謡ソーラン節発祥の有力地である。余市町浜中には、番屋（鯨御殿）を中心にニシン漁に関する建物群が残存し、国の史跡指定を受けた旧福原漁場がある。余市町は、「マッサン（竹鶴政孝）ブーム」⁷⁾で知られるニッカウキスキー(株)の創業地であり、「リタ（竹鶴政孝の妻）通り」と命名された駅前通り正面には重厚な石造りの余市蒸留所がある。また、金メダリストの笠谷幸生、船木和喜、斉藤浩哉を始めとするスキージャンプ選手を数多く輩出し、JR余市駅2階には「ジャンプ王国余市展示ホール」、同町出身の宇宙飛行士・毛利衛氏ゆかりの宇宙科学館「余市宇宙記念館」もある。

余市町は、2011年11月、全国で9番目、北海道では初の「ワイン特区」の認定を受けた。認定された特区名称は「北のフルーツ王国よいちワイン特区」である。ワイン特区は「構造改革特別区域法」第二条に規定され従来法規制等の関係で事業化が不可能な事業を特別に行うことを可能にするための構造改革特別地域（通常は特区と略称）指定の一つであり、該当事業は同法同条別表十八の「特定農業者による特定酒類の製造事業」および同十八の二「特定酒類の製造事業」である。

具体的な要件の緩和事項は、前者については、特区内で農家民宿や農園レストランを営む特定農業者が「果実酒」を製造する場合、酒税法の最低製造数量基準が適用されない。すなわち、民宿やレストランでワイン生産が可能であり、そこで自醸ワインの提供ができる（「0kl特区」）。一方、後者の特定酒類の製造事業では、地場産原料で製造する場合の酒税法における年間最低製造数量基準が、果実酒では6klから2klに（「2kl特区」）、リキュールでは6klから1klに引き下げられる。このため、より少量生産でのワイナリー参入が可能となり、新規ワイナリー誕生の促進が期待されるのである。

第8表 余市町の果樹・ワイン関連史・資料

年次	事項・統計など
明治8(1875)年	北海道開拓使からリンゴ、ブドウ等の苗木800本が余市に配布。
明治10(1877)年	余市でブドウ初結実。
明治12(1879)年	余市でリンゴ初結実、日本で最初のリンゴ栽培の成功。
明治26(1879)年	東京市場に初の国産リンゴとして、余市産リンゴが出荷。
明治43(1910)年	余市林檎酒株式会社が沢町に設立。
大正元(1912)年	東北帝国大学(現北海道大)農学部果樹園が山田町地区に開設。
大正9(1920)年	大浜中地区で生食用ブドウ栽培が本格化。
昭和9(1934)年	大日本果汁(株)(現ニッカウキスキー余市蒸留所)が設立され、リンゴジュースなどを製造。
昭和13(1938)年	大日本果汁(株)が設立され、アップルワイン発売。
昭和28(1953)年	余市町の樹園地面積(リンゴ664ha、ブドウ33ha、ナシ42ha、サクランボ10ha)。
昭和40(1965)年	余市町の樹園地面積(リンゴ1040ha、ブドウ260ha、ナシ40ha、サクランボ30ha)。
昭和45(1971)年	リンゴ畑面積が史上最高の1080haを記録(ブドウ畑は336ha)。
昭和48(1973)年	道立農業試験場が仁木町でドイツ・オーストリア系のワイン用ブドウ19品種の試験栽培開始。
昭和49(1974)年	日本清酒(株)が「余市ワイナリー」設立。
昭和56(1981)年	北海道が醸造用ブドウ品種として、赤ワイン用のツヴァイゲルト・レーベ、セイベル13053、白ワイン用のミュラートウルガウ、セイベル5279の4種を推奨。
昭和58(1983)年	ザッポロワイン(株)が町内ブドウ生産者と醸造用ブドウ(ケルナー)の栽培契約開始。
昭和59(1984)年	北海道ワイン、余市ワイン、はこだてワイン、ニッカウキスキーが町内生産者と醸造用ブドウの栽培契約を締結したことにより、醸造用ブドウ栽培が余市町内で本格化。
平成2(1990)年	余市町の樹園地面積(リンゴ460ha、ブドウ482ha、ナシ111ha、サクランボ87ha)。ブドウ畑面積がリンゴ畑面積を逆転。
平成16(2004)年	余市町の樹園地面積(リンゴ283ha、ブドウ465ha、ナシ81ha、サクランボ133ha)。
平成22(2010)年	菅我貴彦氏が「ドメーヌ・タカヒコ」設立。ビノ・ノワール3000本植栽、近隣生産者のブドウで醸造開始。
平成23(2011)年	余市町が北海道初の「ワイン特区」に指定され、果実酒醸造免許の最低製造量が2klに軽減。
平成25(2013)年	落希一郎・雅美両氏が「オチガビワイナリー」設立。レストランや売店を併設し、契約生産者原料で醸造開始。菅原誠人氏が「余市リタファーム」を設立し、「ワイン特区」により醸造開始。余市町の樹園地面積(リンゴ198ha、ブドウ399ha、ナシ68ha、サクランボ132ha)。
平成26(2014)年	小西史明氏が「登醸造」を設立し、「ワイン特区」により醸造開始。

資料：余市町史編纂室(1995)、余市町「ワインパンフレット」、余市町(2012)「余市町町勢要覧」、牧野時夫氏フェイスブックページ、寺田(2010)、聞き取り調査。

2) 余市町の農業と果樹栽培

余市町は、明治時代に日本で初めて民間の農家がリンゴの栽培に成功するなど、隣接する仁木町とともにフルーツ産地として知られる(第8表)。実際、北海道の果実産出額(2006年)の市町村シェアをみると、余市町が37.3%(23.1億円)、仁木町が26.8%(16.6億円)であり(寺田、2010)、両町のみで6割以上となり、余市町はブドウ、リンゴ、ナシの生産量が道内第1位を誇る。

余市町の果樹栽培の歴史をみると、戦前よりリンゴ畑が卓越し、1971年の1,080haがピークとなる（第8表）。1970年以降は、1973年の道立農業試験場による醸造用の中欧ブドウ品種の試験栽培の開始、1981年の北海道庁による醸造用ブドウ4種の奨励もあり、減反対策に伴う水田の転作作物としてブドウ栽培が増加する。とりわけ、1984年に、北海道ワイン、余市ワイン、はこだてワイン、ニッカウキスキーが町内ブドウ生産者と醸造用ブドウの栽培契約を締結したことは、醸造用ブドウの栽培を本格化させた。1990年には史上初めて、ブドウ畑面積がリンゴ畑面積を上回った。1990年代以降現在まで、リンゴ畑とナシ畑はさらに減少、サクランボ畑は増加、ブドウ畑はほぼ横ばいに推移してきた。2011年の余市町における醸造用ブドウの収穫量588トン、道内総収穫量の47%を占め、2位富良野市、3位池田町、4位浦臼町以下を押さえて第1位であり（余市町「ワインパンフレット」）、醸造用ブドウは北海道が卓越する（第3表）ことから、余市町が日本一の醸造用ブドウ生産市町村であることは疑い得ない。

余市町経済部によれば、2005～2014年の新規就農者は45名であり、このうち醸造用ブドウ生産者は10名であり、その全員が2009年以降の最近6年間に参入した⁸⁾。余市産ブドウを原料として使用するワイナリー・メーカー数は道外メーカーを含め15社、そのワインアイテム数は150以上とされる。

2014年の余市町における醸造用ブドウは39軒の農園によって作付けされ、そのブドウ畑総面積は117.4haである（第9表）。そのブドウ品種は、白ワイン用ケルナー（Kerner）と赤ワイン用ツヴァイゲルト・レーベ（Zweigeltrebe）の中欧起源2種で過半に達し、両者が卓越品種である。ケルナーは1969年にドイツで開発された新品種であり、同国のラインヘッセンやファルツ産地で多く栽培され、大粒でどこでもほとんど確実に成熟し、ワインは僅かにきめが粗いがリースリグに似た香味をもつ。ツヴァイゲルト・レーベは1922年にオーストリアでブラウフレンキッシュ種とサン・ローラン種を交配し開発された品種であり、前者のピリッとした味わいと後者のボディ感を受け継ぎ、ワインは一般的には若飲み用とされる（ロビンソン著、ウォンズ・パブリッシング・リミテッ

第9表 余市町におけ栽培醸造用ブドウ品種（2014年）

順位	ブドウ品種名	赤・白ワイン用別	栽培面積 (a, %)	収穫時期
1	ケルナー	白	4,034 (34.4)	10月中旬
2	ツヴァイゲルト・レーベ	赤	2,447 (20.8)	10月上旬
3	ミュラートウルガウ	白	1,465 (12.5)	9月下旬
4	ピノ・ノワール	赤	1,284 (10.9)	10月中旬
5	バッカス	白	812 (6.9)	9月中旬
6	レгент	赤	453 (3.9)	9月下旬
7	シャルドネ	白	250 (2.1)	10月中旬
8	セイベル13053	赤	232 (2.0)	9月中旬
9	レンベルガー	赤	223 (1.9)	10月中旬
10	ドルンフェルダー	赤	110 (0.9)	10月上旬
10	ソーヴィニオン・ブラン	白	110 (0.9)	10月中旬
12	ピノ・グリ	白	80 (0.7)	10月上旬
13	ゲヴェレットラミナー	白	50 (0.4)	10月上旬
14	カベルネソーヴィニオン	赤	40 (0.3)	10月下旬
15	ジャーマンカベルネ	赤	30 (0.3)	10月下旬
16	セイベル9100	白	25 (0.2)	10月上旬
17	メルロー	赤	21 (0.2)	10月下旬
18	アルモノワール	赤	20 (0.2)	10月上旬
19	セイベル5279	白	10 (0.1)	9月上旬
20	シルヴァーナ	白	5 (0.0)	N. A.
	その他		32 (0.3)	
	合計		11,738 (100.0)	

注：収穫時期は余市地方の標準的時期。

資料：余市町経済部内部資料、後志総合振興局「醸造用ぶどう栽培マニュアル」。

ド訳、2002)。3位以下品種は順に、ミュラートウルガウ（Müller-Thurgau、1882年ドイツで開発）、ピノ・ノワール（Pinot-Noir、「ワインの王様」と呼ばれるフランス・ブルゴーニュワインの原料ブドウ）、バッカス（Bacchus、シルヴァーナ種とリースリング種を交配したドイツの重要品種）、レгент（Regent、ドイツで1967年に交配）であり、この上位ブドウ6品種で全体の約9割となる。上位ブドウ品種を栽培する農園数が39場中いくつあるかを数えると、ケルナー31、ツヴァイゲルト・レーベ27、ミュラートウルガウ21、ピノ・ノワール18、バッカス11であり、第6位のレгентは2、第7位のシャルドネ（Chardonnay）は6と少なくなる。このように、余市町の醸造用ブドウ品種は、ドイツやオーストリアの中欧系ブドウ品種が卓越する。

ブドウ農園39場の醸造用ブドウ栽培状況を見ると、作付畑面積は最低の35 a

第10表 余市町醸造用ブドウ栽培農園の経営状況 (2014年)

醸造用ブドウ栽培面積階級	該当農園数	1農園あたり平均畑総面積(a)	作付面積割合(%)						
			醸造用ブドウ	食用ブドウ	リンゴ	サクランボ	ブルーベリー	ナシ	その他
1ha未満	8	277	25.9	49.3	5.9	5.9	10.4	1.6	1.0
1～2ha	9	254	54.6	10.1	14.5	7.7	4.8	3.9	4.4
2～4ha	9	448	63.4	14.9	6.9	2.6	0.4	1.1	10.6
4～6ha	8	669	66.9	8.6	19.8	1.1	0.3	1.7	1.5
6ha以上	5	945	84.8	11.9	1.7	0.0	0.8	0.8	0.0
合計	39	468	64.3	15.8	10.2	2.5	2.3	1.6	3.3

注：作付面積割合は畑総面積に対する割合。

資料：余市町経済部内部資料。

第11表 余市町醸造用ブドウ栽培農園の醸造用ブドウ栽培状況 (2014年)

醸造用ブドウ栽培面積(a)階級	該当農園数	1農園あたり平均醸造用ブドウ畑面積(a)	作付面積割合(%)						
			白ワイン用品種	ケルナー	ツヴァイゲルト・レーベ	ミュラートウエルガウ	ピノ・ノワール	バックス	他の醸造用品種
1ha未満	8	72	56.4	32.1	24.4	18.3	8.7	0.0	16.6
1～2ha	9	139	47.5	24.9	31.8	12.8	12.4	1.4	16.7
2～4ha	9	259	61.0	28.9	21.3	16.1	16.5	2.9	14.4
4～6ha	8	448	65.3	34.8	19.4	18.0	4.9	11.2	11.7
6ha以上	5	801	54.6	40.6	18.0	4.5	13.0	8.1	15.9
合計	39	301	58.3	34.4	20.8	12.5	10.9	6.9	14.4

注：作付面積割合は醸造用ブドウ畑総面積に対する割合。

資料：余市町経済部内部資料。

から最高の1,138 aまで大きな格差がみられ、1農園あたり平均醸造用ブドウ畑面積を算出すると301 aとなる。いま、醸造用ブドウ畑作付面積の1、2、4、6 haを境界値として、農園規模を5階級に区分し、各階級の農業経営やブドウ栽培の状況を整理したのが、第10表と第11表である。表によれば、醸造用ブドウ栽培農園の平均的な姿は、平均総畑地面積468 a、その作付内訳が醸

造用ブドウ64.3%、食用ブドウ15.8%、リンゴ10.2%、他のサクランボ、プルーン、ナシの果樹計が6.4%となる。醸造用ブドウの栽培面積が広い階級ほど、醸造用ブドウ栽培比率は高く、ブドウ面積最多階級（6 ha以上）で同比率は84.8%となる。逆に最少階級（1 ha未満）では、食用ブドウ、サクランボ、プルーンの作付けが多く、フルーツ農園の性格が強い。また、同面積4～6 ha階級におけるリンゴ、同1～2 ha階級におけるナシの作付けが多いことも読み取れる。

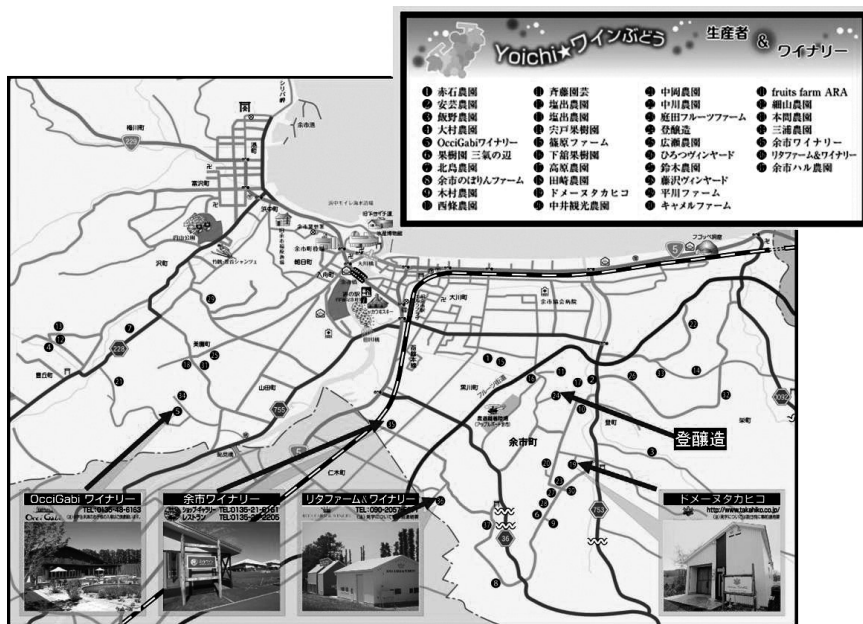
作付ブドウ品種とその作付面積より、余市町全体の赤白（ワイン）比を算出すると、赤：白=41.7：58.3となる（第11表）。経営規模階級と栽培ブドウ品種の関係を検討すると、1～2 ha階級のみは赤：白=53.5：46.5であり、赤ワイン品種が白ワイン品種を上回る。また、2～4 ha階級は比較的白ワイン品種が多いが、白ワイン品種のなかでも、シャルドネやソーヴィニヨン・ブラン（Sauvignon Blanc）などのより優良ワインが期待できるブドウ品種、上質赤ワインが期待できるピノ・ノワールの作付けが多い。一方、6 ha以上階級では、どちらかと言えば凡庸なワインになりがちなケルナーの作付割合が4割を超えて多い。このように、経営規模の小さな階級や農園ほど、より上質ワインが期待できるブドウ品種を多く栽培している。ブドウ農園の立地場所をみると、余市川左岸の豊丘丘陵と右岸の登丘陵の丘陵地に集中している（第3図）。

3) 余市町のワイナリー

2014年現在、余市町には5つのワイナリーが立地する。開設の早い順に、余市ワイナリー、ドメーヌ・タカヒコ、オチカビワイナリー、リタファーム&ワイナリー、登醸造である（第6表、第7表）。ワイナリーの分布をみると、余市川左岸の美園・山田地区にオチカビワイナリー、右岸低地の黒川町に余市ワイナリー、さらに東部丘陵地帯の登地区に残りの3場が立地する（第3図）。

(a) 余市ワイナリー

余市ワイナリーは、明治5（1872）年に札幌で創業し主銘柄「千歳鶴」で知



られる日本清酒(株)が経営主体である。同社の清酒工場が余市町中心部にあり、1973年に札幌工場に集約化する際、同用地の替わりに現在の工場用地を取得し、果樹農業の振興やまちづくりへの期待もあり、ワインの試験醸造を開始した。現在のワイナリー醸造責任者は同社課長の園田稔氏であり、夕張メロンブランド工場長時代にお会いして以来の偶然の再会となった⁹⁾。園田氏によれば、2000年代半ば頃までは経営が赤字続きで、ワイン部門の売却を真剣に検討したとされる。2008年に試飲スペースのあるワインショップを新設し、2011年には1億円規模の投資によって、イタリアンレストランやギャラリーをオープンさせた(写真1)。

ワイン生産概況としては、町内の契約6農場などからの醸造用ブドウ60トン、生食用ブドウ20トンの原料ブドウ、チリからの輸入バルクワインを原料

として、年間約10万本を生産する。現在、自社畑は無いが、工場隣接の畑を購入し、農業部門会社を設立予定とされる。原料ブドウ品種は、①ツヴァイゲルト・レーベ、②ミュラートゥルガウ、③ケルナー、④バッカス、⑤アルモノワールの順に多い。なお、アルモノワールは、山梨県果樹試験場がカベルネ・ソーヴィニヨンとツヴァイゲルトレーベを交雑育成し、2009年に品種登録された新品種である。園田氏によれば、同ブドウによるワインは華やかで繊細であり、日本人向きのワインとなる。ワイナリー生産部門には6名の従業員がおり、日本酒用のタンクなどでワインを仕込む（写真2）。ワイン販売に関して、ワイナリーでの直売比率は3割ほどであり、今年（2014年）は「マッサンブーム」により、例年に比べ5割増しの月5千人ほどが来場しているとのことである。

2014年夏現在の販売商品は、ボトル価格の高い順に、「樽塾ツヴァイゲルト・レーベ」（2,752円）、「ケルナーシュール・リー」（2,752円）、「ツヴァイゲルト・レーベ」（2,433円）、「ミュラートゥルガウ」（2,433円）、「ケルナー」（2,433円）、「ナイアガラ」（1,712円）、「余市ワイン赤・白」（1,358円）である。最後者の最安ワイン以外は、余市原料ブドウを100%使用するワインであり、樽熟成やシュール・リー法¹⁰など、手間と時間をかけたワインの価格は高くなる。

(b) ドメーヌ・タカヒコ

ドメーヌ・タカヒコは、個人経営ワイナリーである。設立者の曾我貴彦氏の実家は、長野県の「小布施ワイナリー」である。小布施ワイナリーは、日本ワインへの熱い思いでブドウを育てワインを造るブティックワイナリーとして名高い。曾我氏自身も10年間、優良ワインを産する栃木県の「ココ・ファーム・ワイナリー」のブドウ栽培責任者として活躍してきた。以上の出自と経歴をもつ曾我氏が、余市産ピノ・ノワールに感動し、2009年に余市町に移住し、2010年にプルーンやリンゴの畑だった4.5haの農地を取得し、小醸造所を建設した（写真3）。ピノ・ノワールはフランスのブルゴーニュワインのブドウ品種であ

る。ドメヌ（Domaine）とはブルゴーニュ産地で「ブドウ畑を所有し、自ら栽培と醸造を行うワイン生産者」の意であり、100%自社畑産のブドウでワインを造るワイナリーを意味する。

現在、登地区の標高60mにある農場には、ほぼピノ・ノワールのみが7,200本植えられている（写真4）。2.3haのブドウ畑からブドウが約10トン収穫され、約1万本のワインが造られる。通常の1haあたりブドウ収量は8トン程度のところ、同農場の収量は5トン未満であり、贅沢なブドウ栽培である。ブドウ栽培は、除草剤や殺虫剤などの化学薬品や化学肥料に頼らないビオロジック（有機栽培）農法であり、摘果をせず、ブドウにストレスを与え濃い果汁となる「ポット栽培」方式を採用している。醸造も極力亜硫酸を使わないなど、自然にまかせた発酵であるという。これらの農作業とワイン醸造を、原則として1人で実施しているというから驚きである。心地良い風が吹く丘の上のブドウ畑で、曾我氏はワイン造りの思想や哲学、繊細で上品なピノ・ノワールへのこだわりを語った（写真5）。

同ワイナリーには、試飲ルームや販売ショップは存在しない。農作業とワイン醸造に集中するため、あえてワインの直売は行わず、販売は全て全国約100店、余市町2店の酒販店経由である。ワイン商品は、「ドメヌ タカヒコ ナナツモリ ピノ・ノワール」（自園のピノ・ノワール100%、12ヶ月樽熟成、3,700円）、「ヨイチ・ノボリ パストゥグラン」（ピノ・ノワール60%、ツヴァイゲルト・レーベ40%、12ヶ月樽熟成）、「ヨイチ・ルージュ アッサンブラージュ（ピノ・ノワールとツヴァイゲルト・レーベをブレンドした北海道内限定販売商品）である。

（c） OcciGabi（オチガビ）ワイナリー

OcciGabi（オチガビ）ワイナリーは、落希一郎・雅美夫妻が、2012年に余市町に移住して同町山田町に2.8haの土地を取得し、設立した。翌年には余市産ブドウで醸造を開始し、ワイナリーレストランと売店をオープンさせ、本格的ワイナリーとなった（写真6）。ワイナリー名は、名字と雅美さんの音読み

「ガビ」からの命名であり、ワイナリーを経営する(株)オチガビワイナリーは、資本金1.6億円、雅美さんが社長、希一郎氏が専務である。同社は、2013年に農林漁業者の6次産業化を資金面で支える官民ファンドである「農林漁業成長産業化支援機構」の最初の出資先に選ばれた¹¹⁾。この背景には、新潟市の著名ワイナリー「カーブドッチ」の創業者として同ワイナリーを成功に導いた希一郎氏の優れた経営手腕と経歴がある。

ブドウ畑には、ピノ・ノワール、ジャーマンカベルネ、シャルドネ、ケルナーなどの苗木が毎年植えられており、希一郎氏は私の訪問直後すぐに、ワイナリー隣接のブドウ畑で農作業を始めた（写真7）。2014年秋には自農場ブドウでの初ワイン醸造、2015年には自原料初ワインが完成予定である。

ワイナリーの建物は、1階が半地下構造のワイン醸造棟であり、2階に試飲コーナー、売店、ホール、レストランがある（写真6）。建物や醸造施設などの施設は全て新しく綺麗である。吹き抜けと大きなガラス窓で開放感のある売店、コンサートもできる教会のようなホールスペース、テラスや庭園も美しい。ブドウ畑を眺めながら食事ができる本格的レストランは雰囲気良く、多くの客が訪れており、料理もすばらしい（写真8）。

レストランで提供されていたオチガビワイナリー商品とその値段は、「ケルナー・アウスレーゼ」（4,000円）、「ピノ・ノワール」（3,500円）、「ドルンフェルダー」（3,500円）、「ジャーマンカベルネ」（3,500円）、「バッカス」（2,500円）、「ケルナー」（2,000円）である（写真9）。希一郎氏によれば、今後宿泊施設やワイン研修施設を作り、余市産地をアメリカの醸造地ナパ（Napa）のような世界的なワイン産地にしたいとのことである。

(d) リタファーム&ワイナリー

リタファーム&ワイナリーは、余市町登地区の最南部に位置し（第3図）、菅原誠人・由利子夫妻が、ワイン特区制度活用第1号として、2013年9月に醸造免許を取得し設立した。リタファーム自体は、由利子さんの母親が無農薬栽培農場として1998年に同地で創業した。その際、隣の農場の方がニッカウキス

キーの竹鶴政孝・リタ夫妻と親しく、リタさんの苦労話をしばしば聞いた彼女が次第にリタさんへの思い入れが強くなり、リタファームと名付けたという。現在でも同農場では、酒類商品以外に、国産の玄米や小麦を原料とするシリアル、ジャム、ハチミツ、ドレッシング、ソースなどを販売している。

ワイナリーの建物は、白い三角屋根が特徴である（写真10）。周りに広がる自社畑3haの南斜面には、約1万本のブドウが植栽されている（写真11）。植栽品種は、白ワイン用のソーヴィニヨン・ブラン、そしてシャルドネが多く、その他ピノ・ノワール、カベルネ・フラン、メルロー、ピノ・ブラン、ピノ・グリなどである。ワイン醸造の中心は、スパークリングワインで名高いフランス・シャンパーニュ地方で修行した由利子さんであり、とりわけ瓶内2次発酵で造る本格スパークリングワインを得意とする（写真12）。

ワインを初発売した2013年の商品ブランドの種類と価格は、「1824風のヴィンヤード」（自社畑ソーヴィニヨン・ブラン、2,500円）、「ボワレ」（洋なしのスパークリングワイン、2,400円）、「モンガク ブラン」（ナイアガラ、1,950円）、「シードル」（八剣山ワイナリー醸造品、1,580円）である。出荷本数は各2,000～7,000本であり、すぐ売り切れた。今後は、レストランや宿泊施設をオープンさせ、無濾過ワインや瓶内2次発酵スパークリングワインなど、製法に特徴があるワインを重視して造り続けたいとされる。

(e) 登醸造

登醸造は、2014年現在、まだワインを発売していないので、第7表にリストアップされていない。登酒造の代表である小西史明氏は、2014年6月、「農家民宿 登醸造」として、ワイン特区制度のうち、「0kl特区」醸造免許を取得し、ワイン醸造を開始した。小西氏は、秋田県出身で北海道大学を卒業し、東京の農業関係団体に9年間勤務した後、「農業をやりたい、ワインを造りたい」との思いで、2008年に夫人とともに余市町に移住した。2年間の農業研修の後、2010年にリンゴ、サクランボ、プルーン畑だった1.9haの土地を取得し独立した。

ブドウ畑の植栽品種は、ツヴァイゲルト・レーベ1.6ha、ケルナー0.3haである（写真13、写真14）。このうち、ツヴァイゲルト・レーベ0.4ha分のみは初の自家醸造分とし、他は栃木県のココファーム・ワイナリーに原料出荷した。2014年は、春から夏は温暖・少雨で良かったが、夏が不順で冷夏となった。私の訪問時は、ブドウの結実が悪いと小西氏は嘆いていたが、秋は好天続きで持ち直し、特にブドウの糖度は高かったらしい。

醸造技術は、「ドメヌ タカヒコ」や「10R ワイナリー」の道内ワイナリーで勉強したとされる。醸造施設としては、自宅の6畳2間を改装して醸造室を作った（写真15、写真16）。建物の改修費と醸造設備の購入金額の合計が460万円の低額で済んだのも特区のおかげという。今後の課題は、①ブドウ収量の増加、②製造免許の「2kl特区」へのステップアップである。特に、後者に関しては2016年には実現し、初のボトル販売を実現したいとのことである（小林、2015）。

6. 空知ワイン産地

1) 空知地方の概観

余市産地とともに、北海道内でワイナリーやヴィンヤードの設立が急増しているのが空知産地である。2014年現在、休耕中とされる歌志内太陽ファーム¹²⁾（写真17）を除けば、5つのワイナリーと3つのヴィンヤードが立地する（第12表）。空知地方¹³⁾は、北海道の中央部に位置し、石狩川の中・下流域に相当する。石狩川は、北北東から南南西に流れて空知地方を縦断し、石狩平野北部の広い沖積平野を形成している。当該平野地域は、JR函館本線、道央自動車道、国道12号が通り、道央と道北地域を結ぶコリドール（回廊）地域となっており、岩見沢市、美瑛市、砂川市、滝川市、深川市などの都市群が連担する（第4図）。石狩平野の農業的土地利用は水田が卓越する。

空知地方東部の夕張山地地域は、日本有数の炭鉱地域として石炭産業が基幹産業であった。旧炭鉱都市である赤平市、芦別市、歌志内市、美瑛市、夕張市

第12表 空知のワイナリー・ヴィンヤードの概況

ワイナリー・ ヴィンヤード名	所在地域・ 市町村	ワイン発 売年	ブドウ裁 培面積 (ha)	製造委託先	沿革など
A. ワイナリー					
山崎ワイナリー	南空知・ 三笠市	2002	8.0	—	1998 ブドウ栽培開始 2002 醸造免許取得
宝水ワイナ リー	南空知・ 岩見沢市	2006	8.4	—	2002 岩見沢市特産ブドウ振興組合として設立 2004 同組合事業を継承し、宝水ワイナリー設立 2006 醸造免許取得
マオイワイ ナリー	南空知・ 長沼町	2006	2.0		2006 ワイナリー設立
TAKIZAWA WINERY	南空知・ 三笠市	2008	2.0	かつては宝水 ワイナリー	2004 開墾 2006定植 2008 ワイン販売開始 2013 醸造免許取得
10R WINERY	南空知・ 岩見沢市	2012	2.3	—	2009 ブルース・カットラヴ氏入植 2012 醸造免許取得、醸造施設完成
B. ヴィンヤード					
鶴沼ワイナリー	中空知・ 浦臼町	1980	120.0	北海道ワイン	1974 「鶴沼台果樹生産組合」設立、耕作放棄地11ha取得 1977 (有)鶴沼ワイナリー設立、60haの農地造成着手 2004 収穫ブドウの現地搾汁開始
歌志内太陽 ファーム	中空知・ 歌志内市	2003	5.5	宝水ワイナリー	1992 炭鉱会社がブドウの試験栽培開始 2003 市が引き継いでいたブドウ栽培を引き継ぐ 現在は鹿害で休耕中(実質的には廃業)
ナカザワイ ンヤード	南空知・ 岩見沢市	2006	2.7	10R WINERY	2002 農場開園
KONDOヴィ ンヤード	南空知・ 三笠市	2011	2.3	10R WINERY	2007 三笠市にタブコブ農場開園 2011 岩見沢市にモセウシ農場開園

資料：空知総合振興局そらちワイン振興室（2014a・b）、鶴沼ワイナリーパンフレット、各ワイナリーホームページ、聞き取り調査など。

はかつて人口が多かったが、日本の最少人口都市である歌志内市（2010年人口4,387人）をはじめ、人口は大きく減少した。このように、空知地方は、主要都市が連担する石狩川コリドール地域を中心として、東部は旧釧山都市地域、西部は石狩川右岸農村地域と、性格が大きく異なる。

南北に長い空知地方は、岩見沢市を中心とする南空知地域、滝川市を中心とする中空知地域、深川市を中心とする北空知地域に三分される。空知のワイナリー・ヴィンヤードは、このうち南空知地域の岩見沢市と三笠市に6場が集中する（第12表）。ワイナリーやヴィンヤードの立地地点のマクロにみた地形的特徴には大きな共通点がある。すなわち、第4図をみると、ワイナリーなどが石狩平野の「縁」に相当する地域に集中立地していることがよくわかる。石狩

川右岸では、鶴沼ワイナリーが浦臼町における増毛山地と石狩平野の間の斜面地域に位置する。他のワイナリー・ヴィンヤードは、石狩川左岸に位置し、馬追丘陵や夕張山地と石狩平野の間の斜面丘陵部に並んで立地する。

2) 空知ワインの歴史と特徴

空知地方におけるブドウ栽培とワインの歴史は、余市産地に比べると新しく、1974年に北海道ワイン(株)の創始者・蔦村彰禧氏が浦臼町の耕作放棄地11haを購入し、「鶴沼台果樹生産組合」を設立したことに始まる(第12表)。同組合は、1977年に(有)「鶴沼ワイナリー」に改組された。同ワイナリーは、上記のように、日本一の醸造用ブドウ栽培農場であり、そのブドウ畑面積は120haに達する。このブドウ畑規模の過大さは、歌志内太陽ファームを除く空知の他の7つのワイナリー・ヴィンヤードのブドウ栽培面積を全て合算しても26.3haにすぎないことからよくわかる。

今世紀に入ってからは、2002年に自ブドウワインを発売した山崎ワイナリーが先駆けとなり、その成功が空知ワインの方向性を決定づけた。同ワイナリーは、農家の3代目の山崎和幸氏が立ち上げた自ブドウ100%でワインを造る「ドメヌ」であり、とりわけピノ・ノワールワインは高い評価を得た。実際、その後設立された空知のワイナリーやヴィンヤードの経営規模をみると、ブドウ畑2~7.5ha、年間生産量は数千~3.5万本程度のマイクロワイナリーである。

北海道庁「醸造用ぶどうと空知産ワインの振興に係る基礎調査」(2011年度)によれば、空知産地の気象・土壌条件の特徴は以下のとおりである。

①地帯区分：4~10月の有効積算温度に基づけば、余市産地は、寒冷地のRegion I(仏ブルゴーニュ北部、独モーゼル・ラインヘッセンなどと同様)に属する。同地域の適正品種は、リースリング、ゲヴェレットトラミナー、シャルドネ、ピノ・ノワールなどである。

②気温の日較差：気温の日較差が大きいほど、日中に合成された糖分が夜間に消費されず、結果としてブドウが高糖分となる。空知産地の場合、日較差は

大きくはないが、最低気温が低く、糖分が失われにくい環境にある。

③積算降水量：高品質のブドウ生育のためには、土壤水分が少なく、乾燥ストレスが加わることが望ましい。空知産地は、海外産地と比べブドウ生育期の降水量は多いが、国内の他産地に比べるとかなり少ない。

④日照時間：積算日照時間は、ヴィンテージチャート（ワイン生産年の評価）と最も相関が高く、重要である。空知産地の同値は、他の国内産地より低値で推移してきたが、2004年以降は高位安定し、ヴィンテージチャート4（良い）以上となっている。

⑤土壤条件：空知産地は、灰色台地土が多く、場所によっては湿害のおそれがあるが、保水性の低い土壤のため、低収量ながら高品質のブドウを生産できる条件にある。

以上のように、空知産地においては、ブドウ栽培における最低気温の低さ、降水量の少なさ、日照時間の多さなどの自然環境の好条件は認められる。一方、空知産地の悪条件を指摘すれば、産地一体感の低さ、交通利便性の悪さ、そしてブドウ収量の低さであろう。このうち、前2者は関連があり、ワイナリーが異なる市町村に分散立地し、互いにかかなり離れており、しかも公共交通機関での訪問は困難であり、自家用車で訪問すれば試飲ができない。ブドウ収量の低さに関しては、空知地域は水はけの悪い重粘地土壤が多く、数年でブドウ樹が弱勢して樹自体が無くなる欠株が生じやすい。実際、空知産地のブドウ収量は、余市産地に比べ、半分以下との指摘がある。北海道における醸造用ブドウの生産シェア（2009）を、余市町と鶴沼ワイナリーの所在する浦臼町と比較すると、栽培面積では両町とも同じ27%であるが、収穫量では余市町43%に対し、浦臼町は17%とかなり低くなる。

さらに、空知ワインの特徴として、北海道庁空知総合振興局「そらちワイン振興室」、岩見沢市や滝川市など行政機関が積極的にワイン産業の振興に関わっており、レストランや観光産業を巻き込んだイベントが数多く実施されるなど、官民連携や産業連関が活発であることも指摘できる。

3) 空知のワイナリー

(a) 鶴沼ワイナリー

北海道ワイン(株)のヴィンヤードである「鶴沼ワイナリー」は、450haの敷地に120haのブドウ畑を有し、日本で最も広大なブドウ農園である。1974年のブドウ畑の造成着手後、重粘地土壌と奮闘しながら、ドイツやオーストリア系の冷涼気候を好む品種を中心にブドウ畑を拡大してきた。2004年には収穫ブドウを現地で搾汁する(株)浦臼観光公社が設立された(第12表)。1998年に自動苗木植付機、2005年に日本初のハーベスター(ブドウ自動収穫機、通称ガンダム、写真18)を導入するなど、省力化・機械化体制の確立を図ってきた。北海道ワイン(株)の寫村彰禧氏とともに当農場を育ててきた今村直農場長は勇退し、2012年からは斉藤浩司氏が2代目の農場長に就任している(写真19)。

ブドウ畑は、当初開発された地区(「発祥の園」と命名)と新しい開発地区(同「知志の園」)の2つに分かれ、各々さらに約30に区分された小畑区ごとに異なるブドウ品種が植栽されている。前者は試験農場の性格をもち、醸造用ブドウ品種が30種に及ぶ一方、開発が新しい後者は、より当地に適していると判断された約10種のブドウ品種が、大型機械に対応するように植栽されている。

1997~2013年の同ワイナリーのブドウ収穫量の推移をみると、1997~2004年は200~300トン、2005~2008年は300~400トン、2009年以降は150~200トンであり、収穫量の変動は大きく、栽培の苦勞が刻印されている。当該17年間の年平均収穫量を算出すると251トン、最低は2011年の119トン、最高は2005年の465トンである。

ワイナリーの内部資料によれば、品種別収穫量を掲げたドウ品種数は、赤ワイン用16品種、白ワイン用15種に及ぶ。2013年のブドウ品種別収穫量をみると、マスカットハンバルグ・アムレンシス(MH・AH)、ヴァイスブルグンダー、ツヴァイゲルト・レーベの3種が多く、全体の過半を占める。2000年以降の栽培ブドウ品種の変化をみると、収穫量が減少した品種として、白ワイン用では、ミュラートゥルガウ、セイベル、バッカス、赤ワイン用ではセイベル13053を指摘できる。これらの品種は、斉藤氏によれば、同地の多雪による雪

の重さが木の負担となり数年で欠株比率が高くなり、収量が格段に減るとのことである。一方、同農場の自然環境に比較的適合し、今後重視していきたい品種として、斉藤氏は、白品種のヴァイスブルグンダー、ゲヴェレットラミナー、マスカット・オットネル、赤品種のマスカットハンバルグ・アムレンシス、ロンドの名を挙げた。

赤白別構成比をみると、2000年は赤：白がほぼ1：2であったが、以後赤品種が増え、2010年は逆に赤：白がほぼ2：1となった。最新2013年は白品種が再び増え、赤：白=43：57である。上記のように、当ワイナリーの空知地方における生産量の卓越性は極めて高いので、上記推移や変化動向は、そのまま空知全体のブドウ栽培の特徴となる。

同農場のブドウを原料として鶴沼の名を冠した北海道ワイン商品が「鶴沼シリーズ」である。同シリーズ銘柄とボトル税込み単価は、「鶴沼ツヴァイゲルト・レーベ」、「鶴沼レンベルガー」、「鶴沼バッカス」、「鶴沼ピノ・ブラン」、「鶴沼ミュラートウルガウ」が各2,160円、「鶴沼ゲヴェレットラミナー」、「鶴沼木樽熟成ツヴァイゲルト・レーベ」、「鶴沼木樽熟成ヴァイスブルグンダー」が各3,456円である。ただし、2011年のトロリングーやリースリングなど、品質基準に達しないまたは収穫量が少なく販売されていないビンテージもある。

毎年8月最終日曜日には、同ワイナリーで「ワインフェス」が盛大に行われる。2014年8月31日に開催された第6回「ワインフェス」には、決して交通が便利ではない同農場に、札幌などから約3,000人のワインファンや観光客が集まった。同会場では、上記「鶴沼シリーズ」など15種のワインがグラスまたはボトルで販売された（写真20）。羊1頭丸焼き料理やシュウパウロウ（モンゴル風羊塩茹で、写真21）を提供した滝川の著名レストラン「ラ・ペコラ」をはじめ、近隣市町の11飲食店舗やその他団体によるオープンレストランが出店し、地元産オードブルが販売された。お祭り広場会場では、音楽コンサートやまちづくり団体の成果報告などの各種イベントが実施された（写真22）。このように、ワインと食事を楽しむ家族連れを中心に、「ワインフェス」は盛況を呈しており（写真23）、地域活性化や新たな飲食文化の躍動を実感させるワイ

イベントとして定着している。

(b) 山崎ワイナリー

山崎ワイナリーの設立者は、地元農家の3代目の山崎和幸氏である（写真24）。山崎氏は、ニュージーランドでの農業研修でワインのすばらしさに感動したのを契機に、自ブドウでワインを造ろうと決意し、1998年に醸造用ブドウ栽培を開始した。2002年には醸造免許を取得し、ワインを初発売したところ、とりわけピノ・ノワールワインが高く評価された。100%自社畑ブドウでワインを造る同ワイナリーの「ドメヌ」経営形態は、山崎氏が栽培、長男が醸造、次男が販売・営業、奥さんが直売店を主に担当する家族経営方式とともに、その後追随するワイナリーの良き手本となった。

丘の上にある同ワイナリーは、深緑を基調とした三角屋根の山小屋風建物群で構成され、美しく内部も清潔な印象である（写真25）。ワイナリーから北側を見下ろすと、達布山山麓で南向き斜面のブドウ畑がよく見える（写真26）。8haの自社ブドウ畑の品種は、作付面積の多い順に、ピノ・ノワール、シャルドネ、ケルナー、ツヴァイゲルト・レーベ、ソーヴィニヨン・ブラン、メルロー、ピノ・グリ、リースリングである。

「農家の直売所感覚でワイン販売したい」との方針から、年間生産量本数3.8万本の約8割はワイナリーでの直売とされる。白赤構成比はほぼ5：5で、わずかにロゼとスパークリングワインがある。2014年夏現在の販売商品の税込み価格は、「シャルドネ2013 Private Reserve」（4,320円）、「シャルドネ2013」、「シャルドネ樽発酵2013」、「ピノ・ノワール2011」が各3,000円、「ピノ・グリ2013」（2,810円）、「ソーヴィニヨン・ブラン」（2,750円）、「ツヴァイゲルト・レーベ樽熟成2013」（2,480円）である。評価の高いピノ・ノワールワインは、自然発酵を重視し樽熟成され、収穫3年後に商品化される。

(c) 宝水ワイナリー

宝水ワイナリーの発祥は、岩見沢市の補助事業として、2002年に周辺の農家

が集まり立ち上げた「岩見沢市特産ブドウ振興組合」である（第12表）。同時に赤ワイン用4ブドウ品種の試験栽培を始め、当初は北海道ワイン(株)に醸造を委託した。2004年には、農業生産法人「宝水ワイナリー」が設立され、ケルナーとゲヴェレットラミナーの白ワイン用品種を植栽した。2006年に株式会社組織に移行し、本社工場の竣工によって、自社ブドウでの醸造を開始した。社長は2007年から、農家3代目の倉内武美氏が務めている。

ブドウ栽培は、水はけが悪い粘土質土壌で苦労したが、ワイナリー前面の自社畑は現在広さ8.4haまで広がった。畑は全面東向き斜面であり、かつては、ワイナリーより上部の斜面がメロン、ジャガイモ、トウモロコシ畑、下部の斜面が牧草地だったとされる。現在の植栽ブドウ品種は、レンベルガー、ケルナー、シャルドネ、ピノ・ノワールの順に多い。ブドウの畦方向は斜面と平行であり、ワイナリーに近い畦順に、上部斜面にはゲヴェレットラミナー、バツカス、レンベルガー、シャルドネ、下部斜面には、ピノ・ノワール、レグンド、レンベルガー、シャルドネが並植されている（写真27）。同ワイナリーでは、この他の原料として、倉内氏所有の1haのブドウ畑、契約ブドウ農家2軒からのブドウも使用する。

2014年10月11日に公開されたワイナリーを舞台とする映画「ぶどうのなみだ」（監督・脚本：三島有紀子、主演：大泉洋、写真28）は、同ワイナリーで撮影された（写真29）。ワイナリーは、広く美しい斜面の中腹にあり、小樽の古材を使った山小屋風の建物が遠くからもよく目立つ（写真30）。入口にある掘り抜き井戸風の風車も印象的である（写真27）。1階に直売ショップ（写真28）、2階にはオープンスペースがあり、映画撮影に使ったセット、壁には関係者のサインが残されており、建物西側の醸造施設もガラス越しによく見える。同ワイナリーでは9月第1日曜日に「宝水ワイナリー祭り」を開催してきたが、2014年は同祭りに替わって、9月7日「SE-NOワンマンフリーライブ」、9月20・21日「アート・クラフト&カフェ」など、ミニイベントを連催した。

年間生産量本数3.5万本の構成比は、白：赤：ロゼ＝65：20：15であり、販売方法は直売が3割、残りは卸売店経由とされる。商品シリーズは、①自社

農園ブドウを100%使用したプレミアム「RICCA雪の系譜シリーズ」、②自社農園ブドウを100%使用したスタンダード「RICCAシリーズ」、③道産生食用ブドウなどを醸造した「宝水ワインシリーズ」の3つのランクがある。各ランク商品のブドウ品種と価格帯は、①のレンベルガー、ケルナー、シャルドネ、ピノ・ノワールなどのワインが2,600円、②のバッカス、ケルナー、レンベルガー、ピノ・ノワールなどのワインが2,000円、③のナイアガラ、デラウェア、オレンジピンクロゼなどのワインが1,400～1,500円である。

7. むすびにかえて

北海道のワイン産業は、前世紀には「8ワイナリー」体制が長く続いたが、今世紀に入るとワイナリー・ヴィンヤードが急増し、現在約30場となった。2000年以降の北海道のワインブームの主たる舞台は、地形や気候の自然環境に恵まれた余市産地と空知産地である。本報告で述べてきたように、各ワイナリーはそれぞれ、ブドウ栽培、ワイン生産、商品販売、経営方針などにおいて、個性豊かである。いま北海道で起きている新しいワイン造りは、前世紀までの企業・自治体中心ではなく、個人が土地を取得し、ブドウを育て、そのブドウでワインを醸造する「ドメヌ」方式である。ブドウ造り・ワイン造りへの参入者の多くは、「より良いワインを造りたい」ために「北海道にたどりついた」人々であり、実際彼・彼女らからは夢実現のための熱い情熱が感じられ、新たな産業創成やまちづくりの息吹を実感できる。

現在の北海道のワインブームにとって、本報告では詳述できなかったが、北海道ワイン(株)の存在は大きい。同社は、国産ブドウ100%にこだわり¹⁴⁾、多くのブドウ農家を育てるとともに、自社直営農場の鶴沼ワイナリーにおいて大量のブドウを栽培している。ワインブームを築いてきたワイナリーやヴィンヤードのうち、少なくとも松原農園、オチガビワイナリー、ナカザワヴィンヤード、宝水ワイナリーの設立者およびNPO法人「ワインクラスター北海道」代表の阿部真久氏(写真20)は、北海道ワイン(株)での勤務の後、独立した。同社

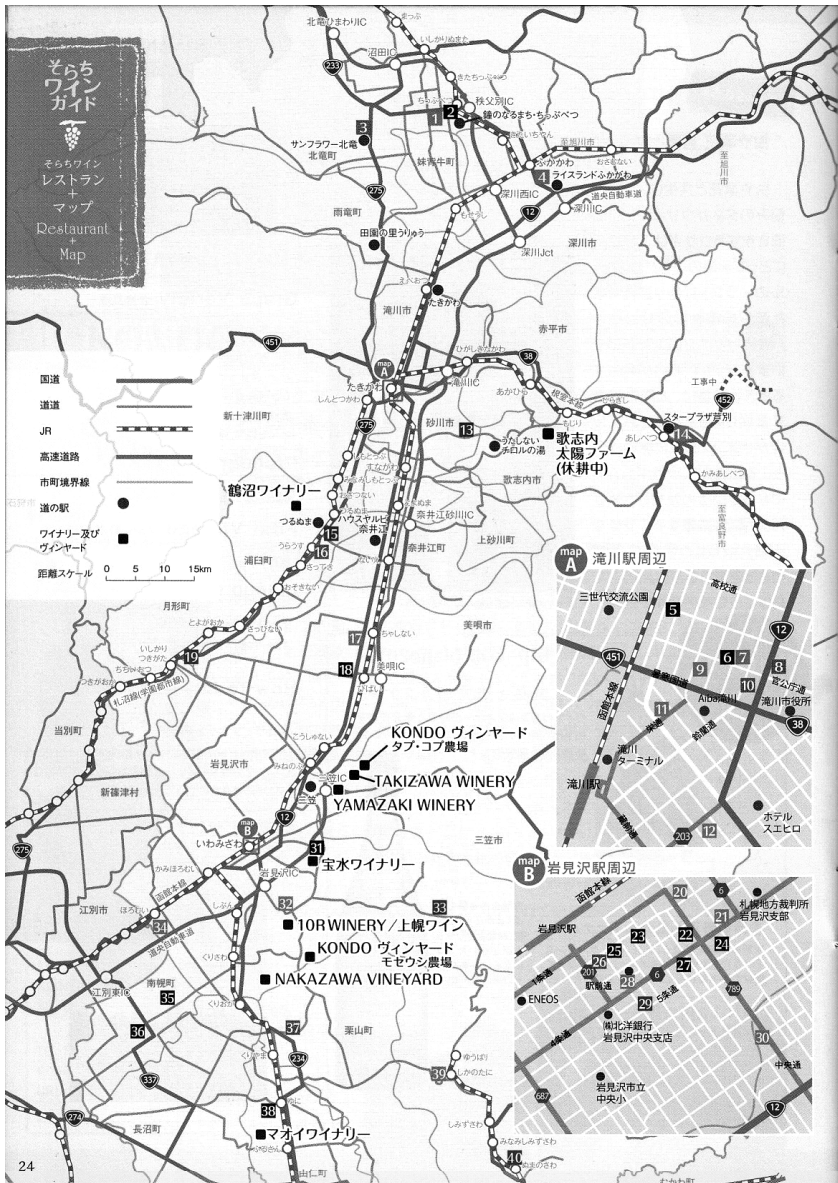
はまた、これらワイナリーやヴィンヤードおよび道内各市町村からのブドウや特産果実の委託醸造を積極的に引き受けてきた。このように、北海道ワイン㈱は、北海道のワイン産業におけるインキュベーター（起業）機能を果たしてきた。

さらに、ワインブームの背景として、ワイン特区や就農給付金制度などの起業のための制度的整備、地元産品やレストランとのコラボレーションや各種イベントの実施など、ワインの宣伝や活用を後押しする北海道や市町村などの行政機関の協力も重要である。第5図は、空知総合振興局「そらちワイン振興室」の発行になる『そらちワインガイド』中の空知ワインをおいしく味わえる飲食店マップであり、ファームレストラン・カフェ、伊・仏・スペイン料理、和食、その他の料理ジャンル別に、36軒の飲食店とオススメ料理が紹介されている。また、2014年11月に滝川市が始めた空知産ワインを市内飲食店9店舗に無料で持ち込めるという道内初の取り組み（「滝川BYO（Bring Your Own Bottle）システム」）も注目される。

ワイナリーは、併設レストランでの食事、ワイナリー巡りルート確立、ワイン祭りの開催など、観光施設としての役割を担うとともに、醸造用ブドウを栽培する農業、ワイン販売店やレストランへのワイン提供をはじめ、農業・商業・サービス業など、地域産業への波及効果が大きい。魚介類や農産品などの1次産品食材に恵まれた北海道にとって、ワインと相性の良いチーズとセットでの宣伝をはじめ、新しい飲食文化の創造のための牽引力として、道産ワインへの期待は極めて高い。

最後に、今後の道産ワインの課題として、以下の諸点を指摘したい。①まずは、ワインの味の個性化であり、北海道の風土の味がするワインの確立である。具体的品種では、栽培量の多い赤品種では「ツヴァイゲルト・レーベ」、 「ピノ・ノワール」、 「マスカットハンバルグ・アムレンシス」、 白品種では「ケルナー」、 「ミュラートゥルガウ」、 「ヴァイスブルグンダー」 などであり、上質な「北海道テロワール」ワインを確立することである。②第二に、消費者に飲んでもらうための生産量の確保であり、プティックワイナリーにおいても品質

北海道におけるワイン産業の新動向



第5図 空知におけるワイナリーとワインを味わえる飲食店
 出典：空知総合振興局そらちワイン振興室（2014a）

をおとさずにワイン商品を安定的に供給することである。各ワイナリーにおける生産量は、数千本ではなく、少なくとも3～5万本のレベルには引き上げたい。③道産ワインの品質保証と国際競争力を高めるためにも、原産地表示基準を定めた製法・品質表示制度の指定を受けること¹⁵⁾やワイン法を制定することが望まれる。④行政だけではなく、NPOをはじめ、多様な組織との連携による「ワインクラスター」のさらなる充実や発展への期待である。ワインツーリズムは、ワインやワイナリーそのものを楽しむだけではなく、ワイナリー周辺や移動ルートにおける景観、ブドウ収穫などの各種体験、地元の人々との交流、食事・喫茶などの飲食活動、他の観光地や観光施設の訪問、土産品購入など、多彩な要素を含んでいる。「ワインクラスター」を豊潤にそして有効に機能させるためには、ワイナリー自身の観光客へのサービス活動の充実に加え、関連する多くの組織を相互に結び付けるNPO¹⁶⁾などの活動が必要である。「ワインクラスター」は、今後北海道の地域振興や魅力向上に間違いなく貢献することになるであろう。

【付記】本稿を作成するにあたり、現地調査にご協力いただいた北海道ワイン(株)社長の畠村公宏氏をはじめとするワイナリーの方々、NPO法人「ワインクラスター北海道」の阿部眞久氏、貴重な資料を提供いただき現地調査に便宜を図っていただいた滝川市役所の柳 圭史、佐々木 哲（当時、現社会福祉法人・滝川市社会福祉事業団）氏、(株)ドーコンの伊藤龍秀氏、余市町役場の佐々木孝太氏、北海道空知総合振興局の佐藤知至氏に厚くお礼を申し上げます。なお、本稿は平成26年度法文学部人文学系担当学部長裁量経費による研究の成果である。

注

- 1) ①果実以外の発酵原料使用、②アルコール度数15度以上、③砂糖、ブドウ糖、果糖以外の糖類添加、④色素添加、⑤総アルコール度数の10%以上のスピリッツ添加、⑥植物成分の浸出のどれかが該当すれば「甘味果実酒」とされる。
- 2) 2006年の改正によって、「国産ブドウ使用」表示は50%以上から100%以上使用へ、産地名表示基準は50%以上から75%以上使用へ、年号（ビンテージ）表示の75%基準は不変だが全てのブドウが国産のみ表示可能となった。
- 3) フランス、ドイツ、旧EUのワイン法については、酒類行政制度研究会（1989）や蛭原（2014）などに詳しい。
- 4) 「酒販ニュース」1998年9月11日号46-49頁の記事中のメルシャン推計の図によれば、1998年の国産ワインの原料内訳は、輸入マスト48%、輸入バルクワイン41%、国産ブドウ11%である。
- 5) 余市町における「キャメル珈琲」（東京）によるブドウ農園用農地11haの取得、2015年醸造開始予定の平川ワイナリー（平川氏は現在北海道ワイン(株)社員）、日本清酒（札幌）による「余市ワイナリー」隣接農地の取得、仁木町の「仁木ヴィニヤード」（東京の若井氏による農業生産法人）、DACグループ（東京）による体験型複合施設開設準備などがある（北海道新聞2015年1月20日記事など）。
- 6) 農林水産省による「青年の就農意欲の喚起と就農後の定着を図るため、就農前の研修期間及び経営が不安定な就農直後の所得を確保する給付金を給付する」制度である。前者は農業大学校や先進農家・先進農業法人等で研修を受ける就農者に最長2年間、後者は新規就農者に経営が安定するまで最長5年間、年間各最大150万円が給付される。
- 7) ニッカウキスキー創業者の竹鶴政孝とその妻リタを主人公とするNHK朝の連続テレビ小説「マッサン（リタが政孝のことを呼んだ愛称）」は2014年9月29日から2015年3月28日まで放送された。この影響で、ニッカ余市蒸留所の観光客は急増し、2014年度の入場者数は前年度2倍の55.5万人となった（北海道新聞2015年4月5日）。2015年ゴールデンウィーク（4/25～5/6）の同蒸留所入場者数は前年同期4倍の50,810人に達し（同2015年5月8日）、5月2日に訪問した筆者も閑散とした雰囲気だった所内が観光客で溢れる様に驚いた。当然ながら、「マッサンブーム」は、余市産地のワインの知名度も上昇させ、ワイナリー見学者やワイン商品販売量の増加に直結している。
- 8) 年度別新規就農者数は、2009年2名、10年2名、11年2名、12年1名、13年1名、14年2名である。
- 9) 園田稔氏は、2015年4月からはNPO法人ワインクラスター北海道が運営する小樽市の「北海道・ワインセンター」に勤務しており、同年5月またしても偶然の再会を果たした。

- 10) シュール・リー (Sur lie) は、直訳すれば「澱の上」である。白ワインの発酵後、澱引きをせず、澱とともにワインを寝かせる方法であり、新鮮さをもたせ、味にコクを与える効果があるとされる。
- 11) より正確には、(株)農林漁業成長産業化支援機構が、北洋銀行および公益財団法人北海道中小企業総合支援センターと共同出資して地方サブファンド「北洋6次産業化応援ファンド投資事業有限責任組合」を設立し、オチガビワイナリーに7,600万円を出資した。
- 12) 空知総合振興局そらちワイン振興室(2014a)によれば、鹿害により休耕中扱いとなっているが、現地を訪問すると、確かに畑に鹿がおり、ブドウ樹の被害はひどく(写真17)、従業員に話を聞く限り、復活は困難であり、実質的には撤退と思われる。
- 13) 空知地方の行政機関と領域は、2010年4月より、空知支庁が廃止されて空知総合振興局が発足するとともに旧空知支庁に属した幌加内町が上川総合振興局に編入された。この変更は、明治期以来の北海道の14支庁体制の見直しの結果、2009年3月に「北海道支庁設置条例」を改正した「北海道総合振興局及び振興局の設置に関する条例」が制定され、2010年4月から施行されたことに基づく。ただし、天気予報の領域など、従来の領域を継承しているものも多く、現在の北海道の地域呼称には多少混乱がみられる。
- 14) 北海道ワイン(株)の鴛村彰禧氏による国産ブドウワインへのこだわりについては、鴛村(2008)が詳しい。
- 15) 道産ワイン懇談会は、道産醸造用ブドウ100%使用など、一定基準を満たしたワインのみが「北海道」と原産地表示できるよう、2015年中に国税庁に許可申請する方針を決めたとされる(北海道新聞2015年2月26日)。これが認められれば、ワインでは2013年7月に指定された「山梨」に次いで国内2例目になる。なお、現在国税庁において、ワインの「表示ルール」、「地理的表示制度」の見直し作業が行われており、新しい基準が今年度中にも策定見込みである。
- 16) そうした活動で最も注目されるのは、阿部眞久氏(写真20)を代表として2013年に設立されたNPO法人「ワインクラスター北海道」の道産ワインに関する広報・マーケティング活動である。2015年4月には小樽運河近くのビル1階に「北海道・ワインセンター」が開設され、毎日ワインティastingセミナーを実施しており、6月からはワイナリーツアーも開始予定とされる。

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.
飯田清悦郎(1987):『遊楽部ワイン物語』, 講談社.
池田町(1994):『十勝ワインすとりー』, 池田町.

北海道におけるワイン産業の新動向

- 石井もと子 (2007) : 『日本のワイナリーに行こう 2007』, イカロス出版.
- 石井もと子 (2012) : 『日本のワイナリーに行こう 2013』, イカロス出版.
- 石本修一 (1996) : 『北海道のワイン』, 北海道新聞社.
- ウェーバー著, 日本産業構造研究所訳 (1966) : 『工業立地論』, 大明堂.
- 蛭原健介 (2014) : 『はじめてのワイン法』, 虹有社.
- 鹿取みゆき (2011) : 『日本ワインガイド』, 虹有社.
- 国税庁 (2014) : 『果実酒製造業の概況 (平成25年度調査分)』.
- 小林国徳 (2015) : 「北海道経済学会第97回シンポジウム 世界へ発信! 北海道ワイン」, マルシェノルド, No.620, 29-32.
- 寫村彰禧 (2008) : 『完全国産主義』, 東洋経済新報社.
- 酒類行政制度研究会 (1989) : 『各国の酒類の表示及び醸造制度』, 大蔵財務協会.
- 空知総合振興局そらちワイン振興室 (2014a) : 『そらちワインガイド』.
- 空知総合振興局そらちワイン振興室 (2014b) : 「空知におけるワイン生産の現況について」, 同振興室内部資料.
- 竹中克行・齋藤由香 (2010) : 『スペインワイン産業の地域資源論』, ナカニシヤ出版.
- ディオソ著, 福田育弘訳 (1997) : 『ワインと風土』, 人文書院.
- ディオソ著, 福田育弘訳 (2001) : 『ブドウ畑とワインの歴史』, 国書刊行会.
- 寺田 稔 (2010) : 「北海道余市町における果樹栽培の現状と地域特性」, 開発論集, 86, 77-86.
- 寺谷亮司 (2002) : 「日本におけるワインの生産・流通・消費」, 地理, 47-9, 8-16.
- ポーター著, 竹内弘高訳 (1999) : 『競争戦略論II』, ダイアモンド社.
- 光武 幸 (2012) : 「十年後が今から楽しみな北海道ワイン」, 札幌学院大学北海道の魅力向上プロジェクト編『大学的北海道ガイド』, 昭和堂, 305-322.
- 山本 博 (2003) : 『日本のワイン』, 早川書房.
- 山本 博 (2006) : 『北海道のワイン』, ワイン王国.
- 余市町史編纂室 (1995) : 『余市商工鉱業発達史 (史料二)』, 余市町.
- ロビンソン著, ウォンズ・パブリッシング・リミテッド訳 (2002) : 『ワイン用葡萄ガイド』, ウォンズ・パブリッシング・リミテッド.
- Johnson & Robinson (2013) : 『*The World Atlas of Wine (seventh edition)*』, Octopus Publishing Group Ltd., London.



写真1 余市ワイナリー
(左の建物がレストラン、その向こうにギャラリー、正面の黄色建物がショップ、右の建物が工場、以下の写真は全て寺谷撮影)



写真2 余市ワイナリー工場内部
(日本酒用仕込みタンクが並ぶ)



写真3 ドメーヌ・タカヒコワイナリー



写真4 ドメーヌ・タカヒコワイナリーの
ピノ・ノワール



写真5 曾我貴彦氏とピノ・ノワール畑



写真6 オチガピワイナリー

北海道におけるワイン産業の新動向



写真7 オチガビワイナリーの畑と落希一郎氏



写真8 オチガビワイナリーのレストラン
(窓の外はブドウ畑)



写真9 オチガビワイナリーのワイン
(左：ピノ・ノワール、中：ツヴァイゲルト・レーベ、右：ケルナー)



写真10 リタファーム&ワイナリー



写真11 リタファーム&ワイナリーの菅原
誠人・由利子夫妻とブドウ畑



写真12 リタファーム&ワイナリーの内部施設
(左の穴付き板は、瓶を逆さに立て瓶内2次発酵澱を瓶の口元に集める作業(ルミアージュ)のための施設)



写真13 登醸造のブドウ畑



写真14 登醸造の小西氏とツヴァイゲルト・レーベ



写真15 登醸造
(正面右の板張りドアが醸造室入口)



写真16 登醸造の醸造室内部と発酵タンク



写真17 歌志内太陽ファームの旧ブドウ畑
(中央に鹿が2匹見える)



写真18 鶴沼ワイナリーのブドウ自動収穫機
「ガンダム」

北海道におけるワイン産業の新動向



写真19 鶴沼ワイナリー「ワインフェス」事務局テントと斉藤農場長
(向こうにワインフェス出店が見える)



写真20 「ワインフェス」飲食スペースと「ワインクラスター北海道」代表の阿部眞久氏



写真21 「ワインフェス」でのワインと料理
(左が羊丸焼き料理、右がシュウパウロウ)



写真22 「ワインフェス」お祭り広場
(向こうにブドウ畑が広がる)



写真23 「ワインフェス」会場の賑わい



写真24 山崎ワイナリーの試飲スペースと山崎和幸氏



写真25 山崎ワイナリー醸造棟



写真26 山崎ワイナリーのブドウ畑遠望



写真27 宝水ワイナリーのブドウ畑と入口の風車
(左側が下部斜面、右側が上部斜面)



写真28 宝水ワイナリー売店
(中央に映画「ぶどうのなみだ」のポスター)



写真29 宝水ワイナリーのブドウ畑と倉内
武美社長
(写真28の映画ポスターと同じ地点で撮影)



写真30 宝水ワイナリー遠景
(水田の向こうの緑色斜面がブドウ畑、写真
中央の赤い建物がワイナリー)