



本日の  
プログラム

## やってみたい!を育てる企業

—男女フラットな目線で共に成長できる企業へ—

(株)井上技研 石村 美貴氏

## 記念日は北海道のワインで乾杯!

(有)インターリンクジャパン

～ワイン産地に向かう北海道で、日本ワインの持続的な消費拡大を目指す～ 代表取締役 阿部さおり氏

北海道のワインが年々美味しくなり、個性を増し、味わい深くなっていることをご存じですか。

一部のワイン愛好家を楽しまれている日本ワインは、銘柄が多く選び方が分からない、どこで買えるのか、何と合わせると美味しいのかなど、選択肢の幅が広く選びにくいとの声も多く聞かれます。地元のワインは、地域に住む私たちが一番身近に楽しめる贅沢な嗜好品です。もっと気軽にテーブルワインとして楽しめたら…という思いを日々抱きながら、日本ワインを愛飲しています。

北海道の醸造所は2022年8月時点で53軒に増え、10年前の約3倍です(山梨県、長野県に次ぐ軒数)。年内には新たなワイナリーの開設予定もあり、醸造用ブドウの栽培面積は全国一位です。

産地は、果樹栽培地としてポテンシャルが高い余市町・仁木町が位置する後志地方24軒、空知地方7軒、上川地方5軒、札幌圏5軒、胆振地方1軒。さらに、十勝地方で1963年の十勝ワイン誕生以来56年ぶりのワイナリーが2019年に帯広市に誕生したほか、芽室町、池田町、北見市や、日本最北のワイナリーとして名寄市にも新たな醸造所が開設されました。

仏ブルゴーニュの名門ワイナリー「ドメヌ・ド・モンティエユ」が道南の渡島桧山地方に日本法人を設立し、函館市に9haの畑でブドウを栽培し、2023年に醸造所開設を予定です。2021年には上ノ国町で小学校の廃校をリノベーションし、日本では珍しいサテライトオフィスを持つワイナリーの誕生など、道内各地域でのワインづくりは、点から面へと産地を広げつつあります。

品種は、池田町ブドウ・ブドウ酒研究所(十勝ワイン)が、仏で育成された「セイベル13053」の枝分かれの固有品種「清見」と在来種「ヤマブドウ」を独自に交配、品種改良した「山幸」が、2020年12月に山梨県の「甲州」 「マスカット・ベリーA」に次いで0. I. V. 国際ブドウ・ワイン機構に国際品種として登録されました。

1972年からは、小樽・北海道ワインの直轄農場として447haを有する浦臼町鶴沼ワイナリーでワイン専

用品種の試験栽培が始まり、ドイツ原産の「ケルナー」「ミュラー・トゥルガウ」、オーストリア原産の「ツヴァイゲルト」が醸造銘柄の主流となる中、2013年以降は仏ブルゴーニュ地方で栽培される「シャルドネ」「ピノ・ノワール」が栽培面積を広げています。

欧州の銘醸地さながらのミネラル溢れる優雅なワインから、日本の出汁に通じる旨味を感じる味わいまで、つくり手たちの個性が、日本ワインの楽しみ方に一層の魅力を深めています。

近年ワインづくりを取り巻く環境は目まぐるしく変わり、気象条件は温暖化が注目されていますが、それぞれの地域の気象条件に合う品種でのワインづくりが必要であると分析されています。つくり手にとっての課題は、毎年の気象条件から今年のブドウの出来を読み取ることができる仕組みが必要とのこと。日本ワインの歴史が140年を迎えた今、北海道大学が道や道経連などと連携し、北大構内に「北海道ワイン教育研究センター」を設立し、道内のワイナリーや新規参入者の相談窓口を開設する動きも、産地化への大きな弾みとなる兆しです。

北海道がワイン産地化へ向けて世界に通用するワイナリー集積拠点を目指すなか、私たち飲み手は地元ワインを気軽に味わう機会をつくりながら愛飲し、北海道産ワインの持続的な消費拡大への道筋をつけてゆかなければならないのではないのでしょうか。

私たちの日常、生活の一部に北海道のワインがある食文化を思い描き、記念日には「北海道のワインで乾杯する日」を実践し、日本ワインを身近に気軽に味わう北海道のワイナリー巡りを、是非一緒に楽しみませんか。

