

北海道余市町が日本有数の ワイン産地となった理由とは？

北海道余市町概要

北海道の西部、積丹(しゃこたん)半島の東の付け根に位置する、人口約20,000人の町です。余市町は、ニシン漁により発展し町の基礎を築いてきましたが、現在はニシンに代わって、「えび」、「うに」、「かれい」漁などがさかんに行われ、また北限の鮎の生息地でもあります。一方、果樹の栽培が明治初期から試みられ、北海道では比較的温暖な気候であることから、リンゴ、ブドウ、梨、桃などの生産では全道一を誇っています。



人気の撮影スポット「えびす岩と大黒岩」

余市町のこれまでのイメージ

2014年～2015年にかけて放映された朝の連続テレビ小説『マッサン』の影響もあり、ニッカウキスキーの蒸留溜所がある町として広く認識されているかと思います。また果物に関しても道内随一の生産量を誇り、シーズンには多くの観光客の方に足を運んでいただいています。



国登録有形文化財・北海道遺産 ニッカウキスキー余市蒸溜所



余市は日本で初めて民間農家がリンゴ栽培に成功したまち

余市町とワイン用ぶどう

一方、近年ではワインの生産に力を入れています。1984年から本格的にワイン用のぶどう生産を開始。年々生産量、栽培面積を拡大。それぞれ道内シェアの約5割と約3割を占めるようになっています。

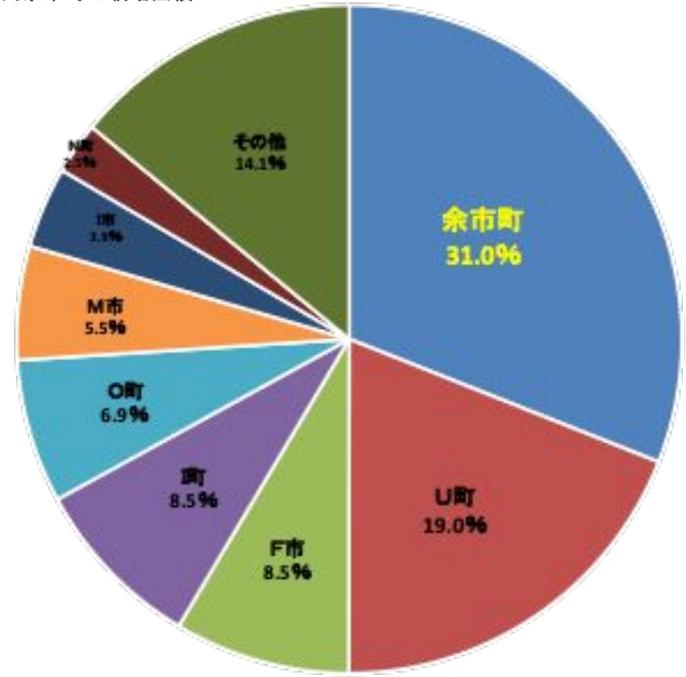
生産量

北海道における総生産量 1,429t
内余市町の内産量



栽培面積

北海道における総栽培面積 407ha
内余市町の内産面積



北海道初のワイン特区認定

2011年、内閣総理大臣により北海道初のワイン特区となる「北のフルーツ王国よいちワイン特区」の認定を受けています。通常はワインの製造免許を取得するためには年間6,000リットル(ボトル約8,000本)の最低製造数量となりますが、特区制度により年間2,000リットル(ボトル約2,700本)の最低製造数量で免許取得が可能となりました。また農業者自らが営む農家民宿や農家レストランで提供するために製造免許を取得する場合は最低製造基準が適用されないことになりました。これにより小規模事業者によるワイナリーの起業が容易になっています。



2011年当時のワイン特区認定書

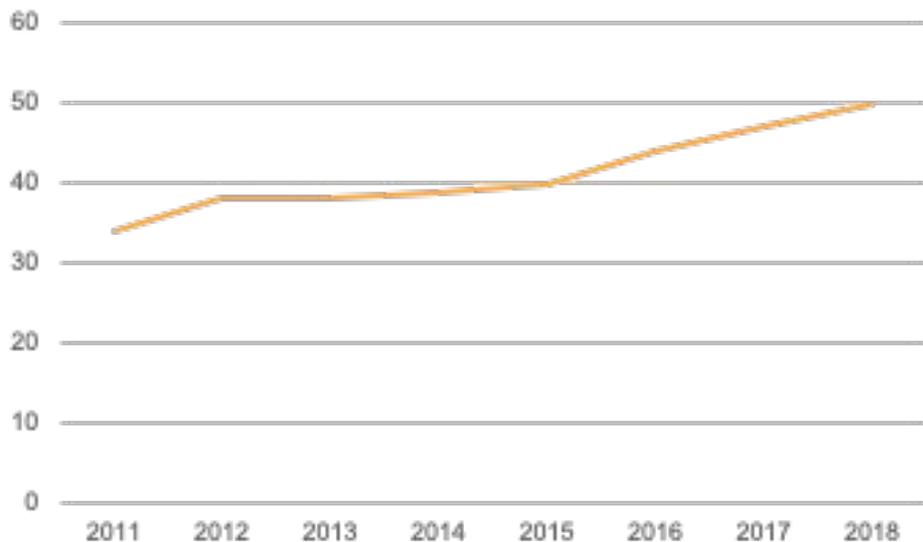


ワインぶどう畑から日本海、シリバ岬を望む

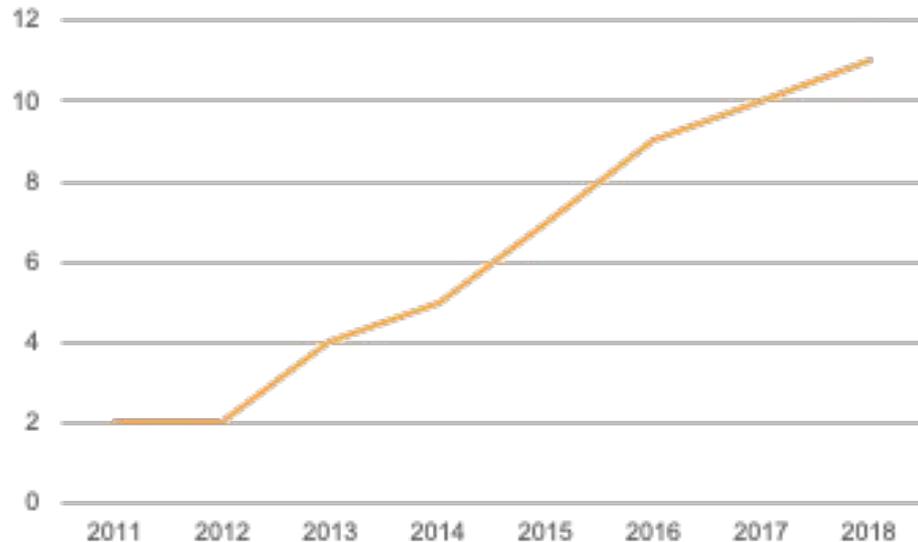
増加するワイン用ぶどう栽培農家とワイナリー

果樹栽培の歴史が長く、非常に高品質なぶどうが栽培される余市町には、理想のワイン用ぶどうを求めた新規就農者が多く、現在ではワイナリー経営者を含めて**ぶどう栽培農家は50軒以上**。ワイナリーについても**11軒を数え**、全国でも注目される一大ワイン産地となっています。

余市町ワイン用ぶどう生産者数の推移



余市町ワイナリー数の推移



近年のワインにおける実績

余市町のワイナリー、ドメーヌ・タカヒコが日本ワイナリーアワードにおいて2018年・2019年と2年連続で最高賞となる5つ星を受賞。また2020年2月よりデンマークのコペンハーゲンにある世界的レストラン『noma(ノーマ)』のワインリストに掲載されています。



ドメーヌ・タカヒコの曾我貴彦氏

余市町産ワインへの有識者のコメント

「ジュラ、ブルゴーニュのワインとともに試飲したが、素晴らしいフレーバーと葡萄の表現力であった！」

Ava Mees List (nomaソムリエ)

「ドメーヌ・タカヒコのピノ・ノワールは世界のトップレベル。モンガク谷の白ワインは、ホタテとの相性が抜群。」

ドミニク・ブシェ(ミシュラン二つ星フレンチシェフ)
出典: Winart N°98 Spring 2020

「香りが華やかで清涼感溢れる味わいのケルナー、和食に最適な酸と渋みの調和がとれたツバイゲルトレーベ、そしてピノ・ノワールと、余市のブドウが北海道産ワインの評価を高めてきた。」

石井もと子(ワインジャーナリスト)
出典: WINE-WHAT!? 9.2018 September N°24

余市町産ワインが優れている3つのポイント①

恵まれた気候と ワインぶどう農家の栽培技術の高さ

- ・北海道では比較的温暖な気候で、昼夜の寒暖差が大きく夏に少雨であることが、良質なワインぶどう栽培に適している
- ・歴史に裏付けられた技術継承が確立されている
- ・栽培面積も収穫量も国内トップクラス

余市町産ワインが優れている3つのポイント②

農家同士のつながりやワイナリーの集積による 技術向上のスピード感

- ・既に国内外で実績のある生産者が、理想のワイン造りの地として余市を選び移住している
- ・初心者でも、研修制度や横のつながりにより技術の向上を図ることができる
- ・比較的規模の大きな観光型から、自然派ワインを追求する小規模まで、多種多様なワイナリーが集積

参照：近年の移住者の事例

ドメーヌ モン 山中敦生氏

茨城県出身。2014年に移住し、ドメーヌ・タカヒコで2年間研修生として栽培と醸造を学び、2016年にドメーヌ モンを設立し独立。ピノ・グリ栽培にこだわり、日本人好みの優しく繊細な白ワインを目指す。



山中氏のコメント

- 余市は果樹栽培の歴史が深く、ぶどう栽培に適した気候風土で、ワイン特区でもあり、既にワイン造りに成功している先輩がいたので不安なく就農できました。
- 研修先のドメーヌ・タカヒコでは多くのことを学び、お手本とする農園であり、今でも色々なことを教えていただいています。

余市町産ワインが優れている3つのポイント③

将来的な環境の変化に対応可能で、 継続的な発展が見込める

- ・地球温暖化によるワインぶどう産地の変化が見込まれる中、日本ワインの主産地が北海道に移ると言われており、中でも基盤が整備されている余市町は更なる発展が見込まれる
- ・これまで難しいと言われていたフランス系品種の北海道での栽培が、環境の変化により世界レベルの品質になる可能性を秘めている

参照: 気候変動におけるワインぶどう生産の変化

■NHK 北海道クローズアップ

温暖化で変わる世界のワイン・ビジネス

「(新たなワインの産地として)候補地は日本だけではありませんでした。ニュージーランド、タスマニア、南アフリカ、それに中国も候補にあがりましたよ。でも、私が一番興味を持ったのは北海道だったんです」

(ドメーヌ・ド・モンティエユ15代当主ド・モンティエユ氏)

<https://www.nhk.or.jp/hokkaido/articles/slug-nd464cbe1759f>

取材可能先一覧

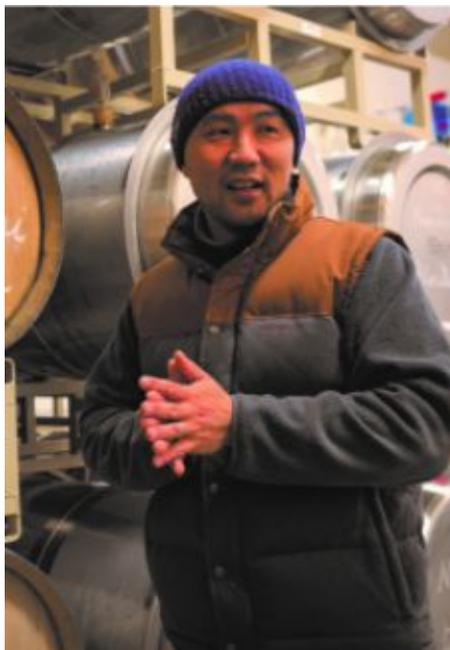
余市町町長 齊藤 啓輔(さいとうけいすけ)

1981年北海道紋別市生まれ。早稲田大学第一文学部卒業後、外務省入省。2016年に地方創生人材支援制度で、自ら希望して北海道天塩町副町長に就任。2018年に天塩町副町長を任期満了後、余市町長選挙に出馬し、当選。同年月から現職。自他ともに認めるワインラバー。コマンドリー・ド・ポルドーメンバー。



ドメーヌタカヒコ代表 曾我 貴彦(そがたかひこ)

1972年長野県小布施町生まれ。東京農業大学醸造学科卒業後、同大学の研究所助手として研究職に就く。1998年、ワインに魅了され栃木県のココ・ファーム・ワイナリーに就職し、農場長として10年働く。2009年、高品質なぶどうと優れた生産者たちのいる余市に惚れ込み移住。2010年、ドメーヌ・タカヒコを立ち上げ代表に就任、現在に至る。



NPO法人ワインクラスター北海道代表理事 阿部 眞久(あべまさひさ)

1974年宮城県仙台市生まれ。1997年に日本ソムリエ協会認定のソムリエ資格を、2005年にシニアソムリエ資格を、どちらも受験年齢最年少で取得。2000年北海道に移住し、北海道のワイナリーで初のソムリエとして勤務。2009年、官民連携により設立された「北海道ワインツーリズム」推進協議会に事務局長として就任。観光と食を融合した北海道らしいワイン文化の創造のため、2013年NPO法人ワインクラスター北海道を設立し、現職。余市のワインについても造詣が深い。



取材窓口

【問い合わせ先】



北海道 余市町役場
総務部 企画政策課
主 幹 渡辺
企画推進係長 芳賀



電話(直通)0135-21-2117

余市町ホームページ <http://www.town.yoichi.hokkaido.jp/>