

令和3年度地域おこし協力隊実績報告書

余市町長 様

余市町地域おこし協力隊員 高松 亨

令和3年度余市町地域おこし協力隊の活動内容について、余市町地域おこし協力隊設置要綱第8条第2号の規定により、その実績として関係書類を添えて報告致します。

関係書類

1. 北海道スタジアム出演

3シーズンの北海道スタジアムにて余市町代表として出演、ワインのPRをしております。現在2回ほど出演し、3月末に冬の陣があるのでそちらも出演予定。

2. ドメーヌタカヒコにてワイン産業支援

余市町登町のドメーヌタカヒコにて栽培、醸造の支援。日本ならではの栽培や醸造方法を勉強させていただき、余市町のテロワールを世界に発信できるよう日々畑にて作業を支援する。



3. 小樽アンワインドホテルにて余市町産ワインのPR

同じ協力隊員の實田と小樽のアンwindホテルにて余市町産のワインと食材のペアリングコースをプレゼンし具体的にどのような組み合わせやワインがあるのかを伝えながら今後の余市が向かっているワイナリーの方向性などの宣伝。



4. LOOPにて長野のレストランTOEDAとコラボし余市町産ワインのPR

レストランTOEDAの戸枝シェフとのコラボでLOOPにて余市町産食材を使用した3コースメニューに余市町産ワインのペアリングを担当。現在余市町ではクリーンナチュラルというワインのイメージを定着させるためドメーヌタカヒコ、ドメーヌモン、モ

ンガク谷ワイナリーのワインをペアリング。



5. 髭男爵ひぐち君、町長との鼎談

余市町に興味を持ってくれる人を募集するため、日本ワイン、そして余市町のワインのワインについて3人での鼎談。世界へ発信するにはどのように動くべきか、またそのポテンシャルをどう伝えていくべきかを語りました。



6. 岩見沢へのワイナリー研修

ドメーヌタカヒコにて栽培や醸造を研修させていただく中、実際北海道の他の産地ではどのような違いがあるのかを知るために岩見沢にある宮本ヴィンヤードと10Rへゆき、栽培や醸造の違いを学びました。

7. 海外への余市町のワインの輸出

余市町中心の小規模生産者のワインをおよそ9社のワイナリーから少量集めて一つのパレットにし、海外へ輸出するプロジェクト。

現在サンプルをアメリカとフランスへ送っており、今年初輸出を目指しています。インポーターの選択が重要となっており世界のトップレストランでのオンリストによる産地のブランド化。まだ色のない余市というワイン産地を世界の著名なワイン愛好家やトップソムリエに知っていただくことを目的としています。

8. 雑誌 DEPARTURES のドメーヌタカヒコ取材の部分にてコメント

雑誌 DEPARTURES の Message in a bottle というタイトルのページにてドメーヌタカヒコが取り上げられました。ドメーヌタカヒコの個性、余市町のテロワール、海外では表現しにくい「旨味」について短いコメントでPRしました。

右から時計回りに：ドメーヌ タカヒコのフラッグシップワイン「ナナツモリ ピノ ノワール 2018」と、貴腐ブドウを主とするオレンジワイン「ナナツモリ ブランド ノワール 2017」(左)；静かに熟成を待つドメーヌ タカヒコのワイン樽；2021年5月に余市町に移住した高松亨氏。ドメーヌ タカヒコでの研修をスタートさせている。近い将来この町にワイナリーを立ち上げる予定だが、「曽我さんのように、品種個性を損なうことなく、個性的なワインをつくることは、とても難しいはず」と、超えるべきハードルの高さもはっきりと認識している。



9. UHB ウェビメディア「SASARU」の取材

SASARUにて余市ワインの魅力を世界へ発信していく記事を取り上げていただきました。

10.

週

刊文春の取材

余市町のワインのポテンシャル、そして今後どのようなワイン産地になっていくのかのPR。収穫時の写真やドメーヌタカヒコのワインとの出会い、余市に来た理由などを記事にさせていただきました。



11.

北

海道情報誌 H0 の取材

「カバンの中身を見せてください」コーナーの取材を受け、ソムリエとして勤務していた頃にどのような鞆を使用し何を持ち歩いていたかを解説。

世界最年少のマスターソムリエとして余市町のワインの魅力を世界へ発信していくことを取り上げていただきました。

