

# 今春、ワインを初出荷

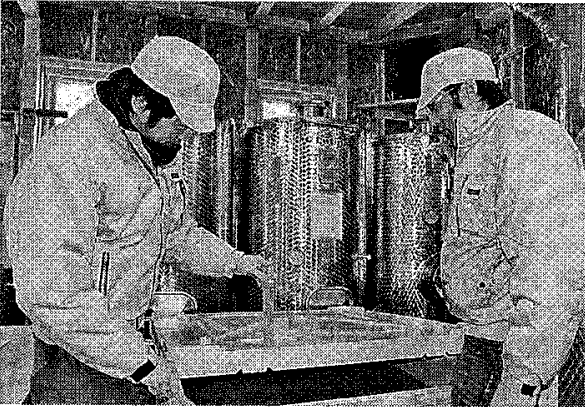
## 八剣山ワイナリー

# 「地本主義」で地域活性化

札幌市南区の八剣山麓に、えび茶(赤茶色)をしたらう醸建での木造建築が立っている。八剣山麓の地ワイン研究所。地質調査を手掛けるシックス(本社・札幌)の亀和田俊一社長が代表を務めているワインの醸造施設。果樹園農家などの協力を得ながら、地元産のブドウやリンゴを使った加工品の生産に挑戦している。現在は、今春の初出荷に向けた瓶詰め作業などの最終段階。亀和田代表は「地本主義で、地域を活性化できれば」と話している。



八剣山の麓に建った八剣山ワイナリー



瓶詰め作業など、刻々と準備を進めている

八剣山麓の地ワイン研究所(通称・八剣山ワイナリー)は、2011年4月に設立したワイン製造の研究施設。赤ワインのほか、シャムやシードル、スパークリングウオーターなどを手掛けている。母体となっているのは、八剣山地域フルーツ産業創生事業計画推進協議会。八剣山麓に位置する砥山地区の地域おこしを目的とする組織で、地域の観光協会やボランティア団体、農業クラブなどで構成する。テストフィールド用地として、1996年に同地区の土地5畝を取得したレオックも参画している。ワイン造りのきっかけについて亀和田代表は「山の麓で定住できる経済環境をつくるには、雇用を根付かせなければならぬ。そのためには、お客や取引先など人の往来が不可欠。そうした経済の源泉として、付加価値の高いワインを選ん

だ」と話す。ポリシーにしているのが「地本主義」。フランス語のLa terre(ラ・テリ)は「地」を示し、地域の持つ個性や味など個性を意味するといふ。「地の味をどう表現するか。易しく簡単に深いのがワインの魅力。土地や気候の決められた条件で、個性を引き出してほしい」と説く。

さまざまな品種のブドウを栽培するため、11年1月に八剣山ファームを設立し、8月に農業生産法人化した。寒冷地向きのセイベルのほか、カベルネ・ソーヴィニヨンやシャルドネなど15品種ほどを試験栽培。地元のヤマドウから銘酒ロマネコンティに使われるピノ・ノワールまで、幅広い品種に取り組んでいる。■地質のプロとして

10年10月に初仕込みし、今春から合計1万本の出荷を目指している。価格は赤ワインのセルベルで1本2700円(税込込み)。当面はサボレークラブ「友の会(10口当たり1万円)」の入会者による予約販売限定とする。メンバーには、ワイン畑での農作業や仕込みを体験してもらうほか、ワインやジュース、シャムなどの標準セット品(1万2000円相当)を送る。

次のプロジェクトも進行させている。遠軽町白滝でのブドウ栽培。北米生まれのセントクロアやルイスベントン、ランドノワールなど寒さに強い5品種を育て、日本最北端のブドウ畑を作ろうという計画だ。

亀和田代表は「北海道だから、ホタテとか和食に合う赤ワインを作りたい。地域を大事に、地域を愛して頑張りたい」と話している。