

完成した「さっぽろ地ワイン」ブランドのワインをPRする亀和田俊一代表(左)と農家の瀬戸修一さん



八剣山活性化プロジェクト

札幌市南区にある八剣山(498㍍)の周辺農家や市内の企業が地域を活性化しようと昨年建設したワイン醸造所「八剣山ワイナリー」で、道産ブドウを原料に醸造した「さっぽろ地ワイン」が完成した。地場ブドウは自家農場の不作で使えなかったが、地元農家のリンゴをスパークリングワインやジュースに使用。関係者は「まず一步を踏み出した」と喜んでいる。(長谷川紳二)

気軽に登れる山として親しまれる風光明媚な八剣山を観光の目玉に、地域おこしをしようとする2010年、地元の農家や地域支援グループの70人

さっぽろ地ワイン完成

道産ブドウ、地場のリンゴ使用

が八剣山周辺地域活性化プロジェクトを発足させた。

この中で、地元産ブドウやリンゴを生かしたワイン生産の話が持ち上がった。昨年1月にプロジェクトメンバーらが農業法人「八剣山ファーム」を設立。ワイン醸造などを手がける株式会社「八剣山さっぽろ地ワイン研究所」を立ち上げ、木造2階建て延べ約280平方㍍の山小屋風の八剣山ワイナリーを建設した。

完成したワインは「セイベル(720㍍リットル700円)」「ナイアガラ」(同2500円)など5種類。八剣山ファームの畑40㍍の収穫はスズメバチ被害に遭い、原料ブドウ

は全量、檜山管内厚沢部町と後志管内余市町産を使った。

ただ、ワインと同時に開発したリンゴのスパークリングワインやジュースには、南区の果樹農家瀬戸修一さん(58)らのリンゴを生かした。4月からインターネットなどで販売する。

地質コンサルタント会社社長で八剣山さっぽろ地ワイン研究所の亀和田俊一代表(58)は「将来は八剣山ファームのブドウ畑を2㍍に広げ、自家原料100%の『さっぽろ地ワイン』を造りたい」と話す。ワイン購入の問い合わせは八剣山ワイナリー ☎596・3981へ。

5種、4月に発売