



上富良野・多田農園が経営する「小さな農家ワイナリー」

野生酵母使った第二号ワインが完成

上富良野町にある小さな農家ワイナリーが今年7月、第一号ワインの製造に成功した。ニンジン専門農家だった多田農園が運営するもので、手作業で一粒ずつ選別した高品質のぶどうを野生酵母で醸造する丁寧なワイン造りが行われている。まろやかな味わいのワインは10年間の努力の賜物だ。

700本の苗木

上富良野町の中心部から車で10分。十勝岳と富良野岳を望む「多田農園」は、創業1901年という老舗農家だ。現在の多田繁夫社長は3代目で、30年前に父親の跡を継いでニンジン専門の農家に転身した。付加価値を高めるために加工品にも着

手し、冷凍100%ジュースやピクルスを製造販売。生産から販売まで手掛ける農業の六次産業化を実践してきた。醸造用のぶどう栽培を手がけるようになったのは2007年。岩見沢市にあるワイナリーの経営者から、フランス東部ブルゴーニュ地方原産の赤ワイン用ブドウ品種「ピノ・ノワール」の苗木700本を譲り受けたのが

始まりだった。ニンジン栽培の専門知識は豊富だが、果実栽培の経験は皆無。唯一の経験といえば自宅の庭で鈴なりに実をつけるナイアガラで、朝食のデザートに食べることを最高の贅沢としていたが、こちらは剪定さえすればたわわに実をつけるため、どこかに甘い気持ちがあったのだろうか。「試しに植えてみよう」という軽い

気持ちで、この年の3月下旬に植栽した。しかしすぐに厳しい洗礼を受けることとなった。5か月後の8月中旬、葉に茶色い斑点が現れる「べト病」が発生。ぶどう栽培の厳しさを痛感したが、すぐに予防策を講じたことで2年目には順調に生育。3年目の09年にはたわわに実をつけ、高品質のものを収穫することができ果汁として販売。手間がかかっているために高価格での販売となったが、500キログラムを完売することができた。

恵まれた地層

この結果に自信をつけた多田社長は、白ワイン用ブドウ品種の女王と呼ばれる「シャルドネ」の植栽を試みることにした。11年に450本の苗木を植栽。積算日照日数が少ない北海道はブドウの栽培地としては不適とされるが、多田社長が植栽したシャルドネは当初から順調に育ち、ほかの品種が凍害にあった時にも被害がなかった。品質も高く、ワインの専門家からは本場ブルゴーニュのものにも劣らないと高い評価を得ている。この理由について、多田社長は「どうやら農園の地層が大きく関わっているようです」と話す。

同園は一見すると平地に見えるが、実は十勝岳から続く扇状地で、緩やかに傾斜している。3年前に地中15メートルまでの地層のサンブルを採取したと

ころ、非常にぶどう造りに適した地層であることがわかった。

深い層では、数万年前に発生した十勝岳の大爆発時に草木の上に大量に降り注いだ火山灰の層と、草木が腐らずに残った泥炭の層が存在し、水の層が幾層にも存在していたという。

この水は富良野岳と十勝岳の伏流水で、100年以上前の雨水が森の中で蓄えられて、岩盤などを通る過程でミネラル分豊富な良質な天然水となり、畑の地下を幾層にも重なって流れている。ボーリングした7〜8メートルくらいのところから毎分40リットルの水が汲み上げられるほどの豊富な水分が地下深くに眠っていることになる。

「ぶどうは栄養の乏しい土地では水や必要な養分を吸収しようと地中深く根を伸ばし、いくつも

の地層から栄養分を吸収します。それらが香りや風味となってワインに独特のニュアンスを与えることとなります。当農園のぶどうの場合、深層部まで根を伸ばして水分や栄養を吸収する必要があり、結果として地中深くに存在する栄養分を取り入れて美味しい実がなるわけです」

農園が東側に位置することも幸いした。富良野盆地は特に日照時間が短いことで知られているが、多田農園は日の出から日の入りまで一日を通して太陽が当たるためぶどうの生育に好影響を及ぼした。

さらに「メルロー」も植栽。品種と収穫量が増えたことで、10年からは岩見沢市内のワイナリーに醸造を委託したワインを販売するようになった。多田社長が手塩にかけて育てた高品質のぶどうを原料に、岩見沢にある10



地層サンプルでは水の層が幾層にも存在していることがわかった。

Rワイナリーのブルース・カットラプさんの手によって最高級の白ワインに仕上げられた。世界の名産地の白ワインに遜色がないほどの豊かな味わいで、ワインの専門家から「ポテンシャルが高い」との評価を受けた。

障がい者の雇用の場

ワイナリー開設を決意したのは、ぶどう栽培を始めて4年目の2010年。この頃には収穫量も増え、ワインの評価もあがり、取り扱い店が道内外にも広がるなど多田農園のワインの知名度が高

まっていた。

障がいを持つ人の笑顔も背中を押した。ぶどう畑で楽しそうに働く人

たちの姿を見るたびに「ぶどう畑は障がいを持つ人たちの労働の場として適しているのではないか」という思いを抱くようになった。

「妻ともよく話しますが、ぶどう畑で作業をしていると、不思議と癒されたり楽しい気持ちになるんです。インターンシップで軽い障がいを持つ方と接する機会が増えるにつれて、雇用の場を継続して提供したいと思うようになり、ワイン事業ならそれが実現できるのではないかとワイナリーの開設を決断しました」



15年にはニンジン選果場を改装してフランスから輸入したタンクとプレス機を設置。床暖房も整備。昨年9月27日に国税庁から許可が下り、10月に念願のワイナリーを無

事オープンさせた。

ワインの街を目指して

多田社長のワイン造りのこだわりは野生酵母による醸造だ。野生酵母はぶどうの果皮についている酵母と空気中の酵母がぶどうの糖と反応してアルコールに変化。醗酵力が弱いために発酵過程で雑菌が入り込むとダメーシを与えてしまうリスクの高い醸造方法だ。また、自然発酵のためにタンク内での一次発酵に要する期間は培養酵母の3倍の1ヵ月間を要するが、手

間も時間もかかる分、野生酵母で作ったワインはその土地の風味を感じさせる特徴的な味わいになる。

今年7月、農園のワイナリーで醸造した第一号のワイン「キャンベル＆ナイアガラ」が完成した。余市町産のキャンベルとナイアガラを50%ずつ混ぜたもので、口に含むとナイアガラ特有の甘い香りが広がるが、味はいはシャープな辛口だ。仕込みと瓶詰の作業を経て従業員が自らの手でラベルを貼った。多田社長は「切

どんな料理にも合うと思います」と笑顔で話す。

待望の自家栽培のピノ・ノワールを使ったワインも間もなく完成する。

従業員がぶどう畑で一粒一粒を選別して収穫し、さらに作業場でも再度選別を行うという徹底ぶり。高級な白ワインに欠かせない「マロラクティック醗酵」と呼ばれる工程が行われている最中だが、これはぶどうが本来持っているりんご酸を乳酸菌の働きにより乳酸に変化させるもので、終了次第、瓶詰に移る。パッカスも増殖し、シードルの原料

となるりんごの苗木70本も順調に生育。来年は年間で約5000本のオリジナルワインを製造する予定だ。

多田社長の夢は、上富良野を「ワインの街」にすること。「地域の生産者がぶどう農園やワイナリーに挑戦し、ワインツリーズムを実現したい。そのためにも、まずはうちが地域に根差したワイナリーになって、周りの生産者に関心を持ってもらう必要があります」

多田社長が描く次なる夢は始まったばかりだ。