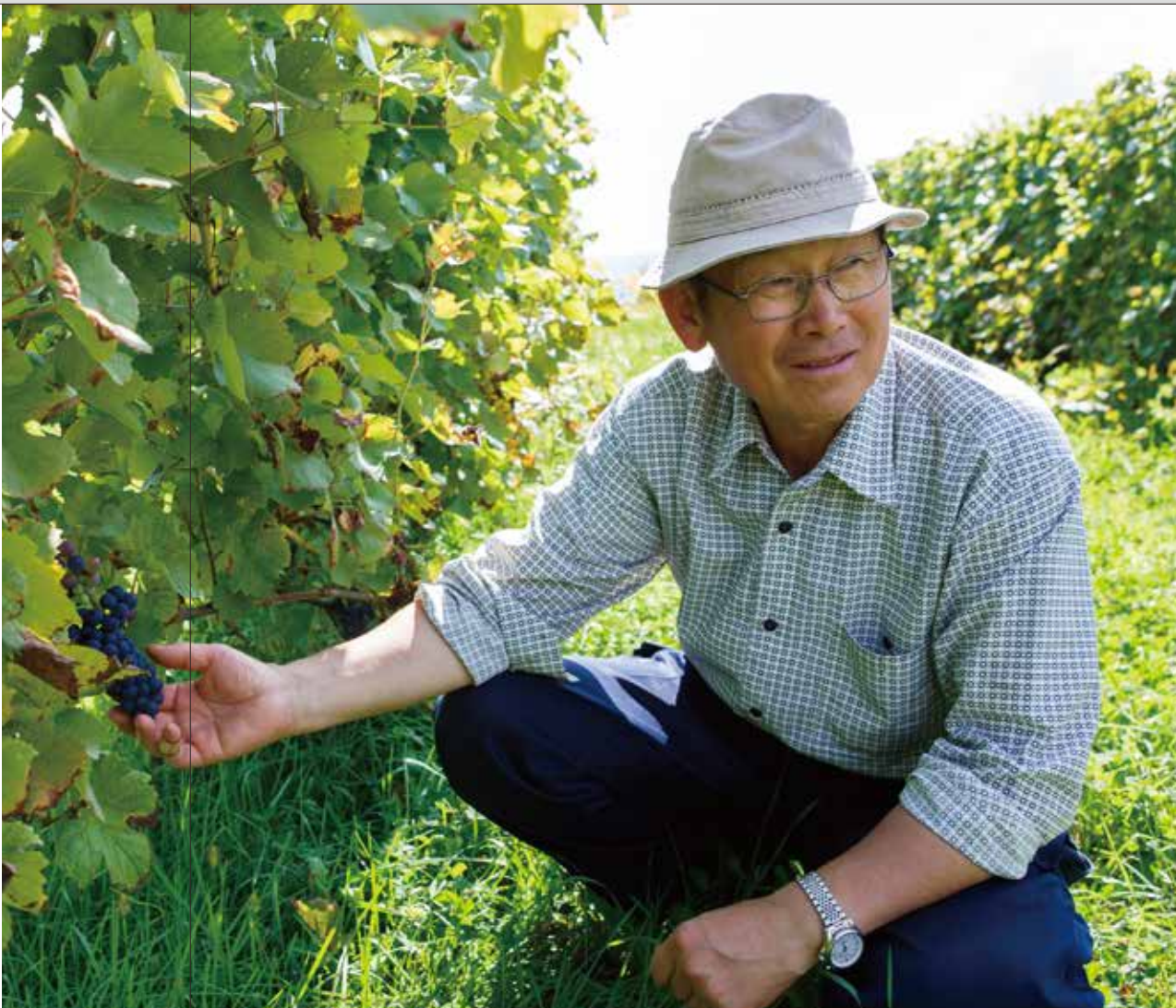


情熱を注ぐ 農家のワイン



上富良野で三代続く農家が、 ピノ・ノワールと出会う

「毎年苦労は多いが、つくりあげるプロセスが楽しい」と語る多田繁夫さん

富良野岳を望む上富良野町で、115年にわたり農業を営む多田農園。その名前から、「にんじんジュース」を思い出す方も多いでしょう。三代目の多田繁夫さんは、約20年前にタマネギからにんじんへ中心作物を転換。農薬を抑えた独自の栽培方法でにんじんを育て、ジュースやピクルスに加工、6次化の先駆者としても知られる農家です。

* * *

多田さんが、10年前から情熱をもって続けているのがワイン用ぶどうの栽培です。空知のワイナリーからの提案で、赤ワインの高級品種ピノ・ノワールの苗木を700本植えたのが始まり。

「知識も自信もなく、ゼロからのスタート。農家の経験を駆使し、初めて収穫できた時の喜びが大きく、同時にワイン造りの魅力に引き込まれました」。

栽培を始めて間もなく、フランス

のブルゴーニュへ行く機会があり、本場のワイナリーを訪問したことで、ますます意欲が高まったそうです。

上富良野は、夏は気温が高く、冬はマイナス30℃にもなる寒暖差が特徴。また、富良野岳から流れる伏流水で土壌のミネラルが豊富。多田さんは保温性のある石が多い場所にぶどう畑をつくり、気候と土壌を生かした栽培方法を模索。栽培開始から4年、収穫したぶどうは「かなり良い出来」と評価され、空知のワイナリーに醸造を委託。2011年秋、ついに「多田農園のワイン」が誕生しました。



富良野岳の天然水を汲み上げ飲用水に利用。地層の豊かさを実感できる

100%農園産を造りたい 最北のワイナリー誕生

多田農園は全体で6ヘクタールと大きな農園ではありませんが、園内にファームカフェ、プチペンション、ワインショップなどをつくり、農村の暮らしや交流の場を提供しています。ぶどう栽培を始めてからは、毎年「ワインまつり」を開催。多くの人がぶどう畑を訪れ、ワインと食を楽しむ様子を見て、農園内で醸造まで手がけるワイナリーの開業を決意したそうです。

とはいえ、個人の農家がワイナリーをつくるには、資金、技術、醸造量と課題は山積み。時間をかけてひとつひとつクリアしながら、いよいよ今年の秋、日本最北のワイナリーが開業します。

「にんじんジュースを作った時、小さな農家が大手メーカーに対抗するには、原料のにんじんが決め手になると思いました。ワイン造りも同じ。多田ワイナリーのワインは、原料のぶどうと野生酵母にこだわっていきたい」。

野生酵母とは、ぶどうの果皮に付いている酵母と空気中の酵母を生かした醸造法。その土地ならではの個性的なワインが味わえます。

上富良野の気候、土壌、そして酵



新たに植えた苗木。ワイン用ぶどうの収穫まで、ここから3年の歳月がかかる



多田ワイナリーに生まれ変わる倉庫。屋根の換気口はタマネギ倉庫の名残り

母から造られる農家ワイン。最北のワイナリーから届く日が楽しみます。

ワイン × 多田農園

十勝岳連峰を望む多田農園のぶどう畑。最北のワイナリーのワイン造りが始まる



