

北海道産ワインの魅力と課題

NPO法人ワインクラスター北海道 代表理事

阿部 眞久 (あべ まさひさ)

1974年宮城県出身。1997年に受験年齢最年少でソムリエ資格を取得後、北海道のワイン産地としての可能性に惹かれ、2000年に北海道ワイン(株)に入社。2013年NPO法人ワインクラスター北海道を起業し独立。



【はじめに】

NPO法人ワインクラスター北海道は小樽市に拠点を置き、北海道内のワイン産業のマーケティング活動を担う組織です。道産ワイン懇談会、GI（地理的表示）北海道使用管理委員会、北海道ワインアカデミーの事務局を務め、行政機関等の委託事業を受託運営するなど、道産ワイン業界と行政機関と連携して一般消費者を巻き込みながら、専門的な知識と経験、機動力を活かして、北海道を世界的なワイン産地にしていく取り組みを行っています。

代表理事を務める私が、2000年から13年間の道内ワイナリーでの勤務経験のなかで感じ、会社からも求められていた「独立した第三者によるマーケティング機関」の必要性を具現化した組織です。そのために私が小樽商科大学で学び、道内企業のエース級人材が経営を学びに集まる大学院MBA課程で出会った異能の仲間とともに立ち上げたことから大学院発ベンチャーという性質も持ち合わせていると思います。また、NPO法人というと市民活動やボランティア団体と誤解されることもありますが、資本が絡まない中立の立場で法人としての事業活動を行うことができ、ワインクラ

スター北海道は受託事業のほかに旅行業免許、酒類販売免許などをもち、さまざまな事業も手掛けています。

なかでも起業当時に開設した道新文化センター小樽でのワイン教室は2年待っても入れないほどの人気講座となり、クラスの増設をしても満杯となる状況です。また、北海道のワインに関する執筆や講演のご依頼は年間100回近くにもなり、国内外を飛び回っています。

その背景には、北海道におけるワイン産業の急速な発展や注目がありますし、私が独立起業したタイミングと重なっていることも大きいと思いますので、本稿では時系列的に北海道のワインの過去・現在・未来に分けて、その注目の背景や展開の可能性について書いてみたいと思います。

【北海道のワイン産業の歴史と気候風土】

現在、50以上ものワイナリー（ワイン醸造所）がある北海道ですが、現存するもっとも古いワイナリーこそが1963年に設立された十勝ワイン（池田町ブドウ・ブドウ酒研究所）です。自治体が運営するワイナリーとしても日本初でしたが、この設立背景は町の財政再建のために自生するヤマブドウからのワインづくりという目的、そしてそれを自ら発案した町長の強烈なリーダーシップがありました。

ヤマブドウは日本には各種のものがありますが、池田町で自生するものはアムレンシスというシベリア原産品種であり-30℃もの極寒地であっても生きられるブドウです。雪の少ない道東側エリアでのワインづく



りには不可欠の品種であり、その交配種である「山幸」と「清舞」を十勝ワインが開発、外部への苗木の供給体制が整えられたことで北見や帯広など、道内でも雪の少ないエリアへのワイン拡大につながっています。

一方で、ワイン用のブドウは通常はヨーロッパ原産品種を用いますが、それらは高温多湿を嫌う点で夏季の北海道に適合しているものの-15℃を下回る寒さには弱いために越冬が難しいのです。十勝ワインにおいても、その後に設立された道内初期のワイナリーにとってもヤマブドウではなくヨーロッパ系のブドウ品種を用いることは念願でしたが、品種の選定と越冬方法の確立は1970年代に入ってから道央圏の官立試験場や民間のワイン会社によって試行錯誤を繰り返しました。しかしその結果、北海道では空知や後志管内など雪の多いエリアで、ブドウの樹を斜めに植えて雪の下に埋まるように仕立てることでヨーロッパ系ブドウ品種の栽培面積では国内一の産地となりました。

1988年までに8社のワイナリーしかなかった北海道ですが、①2000年初期から小規模自社栽培型のワイナリーが増えてきたこと、②大学で醸造や栽培を学んだ人材が日本のワイン業界に就職するようになったこと、③食の安心・安全を求める風潮からの「日本ワイン」のラベル表示制度の誕生、④「日本ワインコンクール」の開催なども重なり合って、各地の日本ワインの品質が向上してきました。そのなかでヨーロッパ系ブドウ品種の栽培実績やコンクールでの受賞の積み重ねによって、2010年頃からワイン産地としての存在感を増してきたのが北海道です。海外に行くことがワイン関係者のステイタスだった時代から、国内で良いワインをつくることの可能性に目覚める人が北海道に注目

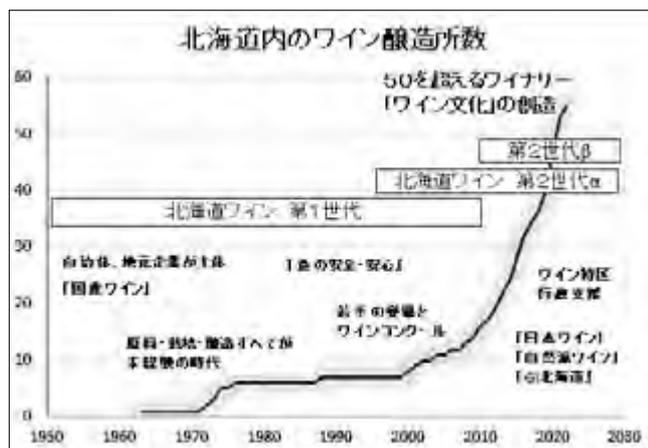
し始めたことが今日につながっています。温暖化による今後の可能性に注目したさまざまな人や企業がワイナリー設立を目指すようになってきました。画一的なワインづくりではなく、それぞれの個性や考え方を反映し、酵母や醸造設備、栽培方法の選定なども多様化し、野生酵母の使用や有機栽培、クヴェブリー（素焼きの壺）なども見られるようになってきたのがその頃からと言えます。

【北海道産ワインの現在】

現在の北海道のワイン産業は、まさに地域の有力な産業の柱として食や観光だけでなく、教育関係や研究機関も巻き込み、クラスター化の様相をみせるようになりました。製造量の下限規制を緩和することで製造免許を受けやすくする「ワイン特区」も2013年頃より余市町、仁木町から始まり7つの自治体が認可されていますが、今後も増えることが予測され、弟子屈町と鶴居村が合同で取得を目指すという報道もあります。

2015年から北海道経済部による産業人材育成を目的とした「北海道ワインアカデミー」の設立が発端となって北海道大学でのワイン教育も始まり、「サステナブルテロワール」をスローガンとして研究機関や経営支援機関等を含めた産学官金連携のプラットフォームが構築されています。さらに来年度には北海道大学に「ワイン教育研究センター」が開設されるなど、北海道のワインをめぐる行政や大学の支援が盛んなものとなっています。

道内でもっともワイナリーの数が多く、世界的なレストランにも町内産のワインが採用されるなど余市町はワインの代表的な産地となり、ワインを提供する店舗やワイン関係による移住者の増加に加えて、ふるさと納税の返礼品（ワイン）やワイナリーめぐりイベントのチケットが瞬時に完売となるほどの社会現象となっています。また、富良野市周辺のワイナリーはワイナリー見学に加えて食事や宿泊も楽しめるワインツーリズム型のワイナリーが増えてきたことと、盆地で夏の温度が高いこともあって従来の北海道では考えられなかったシラーなどのフランス系赤品種から優れ



たワインが生み出されつつあります。ニセコ町や東川町などもワイン特区を取得したことでワイナリーが設立されたことに加えて、そこから次のワイナリーの誕生や地元の住民や高校などとの交流も行われているようです。

地球温暖化により世界のワイン産地が激変していることはニュース等でも知られるようになり、それまでブドウには向いていなかった標高や緯度の高いところにワイン産地が移転しています。イギリス南部が20年前のフランスシャンパーニュ地方と同じ温度区分にあり高品質なスパークリングワイン産地となってきたように、フランスや山梨県などの老舗ワイナリーが北海道に進出しています。函館市にフランスの老舗ワイナリー、中富良野に山梨の老舗ワイナリーを持つ企業が進出してきたのは急速な地球温暖化を見据えてのこと。また、異業種参入の動きも活発化しており、広告代理店が親会社である仁木町のワイナリーは素晴らしい景観とワインコンクールでの受賞などで一気に知られるところとなり、安平町では自動車部品の世界的大手企業がワイン事業に参入するなど注目を集めています。

そしてワインとはそもそも農産物としての特性を持つお酒です。その土地の気象条件に適合したブドウ品種による違い、栽培の仕立てや育てる人による違いがあることに加えて、毎年の気候による違いも大きなものがあります。近年の北海道のワインをめぐる状況は単に北海道ということではなく、少なくとも6つのエ

リアに分けて地域の気候風土（テロワール）等を考慮して考えることが主流になりつつあります。

また、さまざまなバックグラウンドや思想理念を持つ人が参入することで、そもそもの「多様性」を増しているだけでなく「ヴィンテージ」による違いも楽しめるようになりました。ヴィンテージとは収穫年をあらわす言葉ですが、近年は年ごとの天候が大きく変わっているように感じられます。例えば2022年と2021年では生育期の気温や降水量の違いも大きく、2021年の猛暑と干ばつ気味なほどの降水量の少なさはブドウの収量が少なく、北海道のワインとは思えないほどの凝縮感や高いアルコール度数に反映されたのに対し、昨年（2022年）は6月から8月にかけて雨が多く、秋は好天続きで冷え込みもしっかりとしたことで収量も色づきもバランスの取れたものとなりました。このように北海道のワインを取り巻く状況は自然環境の面からも一昔前と大きく変わり、ワインの適地へとってきています。

【北海道のワインの未来と課題】

このように20年ほどで北海道のワイン産業は急速に活性化してきました。ワイナリーの数や銘柄数、ブドウ品種の多様性については日本有数の産地といえますし、各種のメディア等でも話題となるづくり手が登場しています。しかし、ワインの製造者数や生産量が10年で3倍に急増していてもワインの消費量は1割程度の伸びしか示していないことも実情です。地理的表示や日本ワインコンクール等の制度があっても活用や出品しないワイナリーも多く、これでは残念ながら産地としての一体感や勢いを発揮できていません。

また、急速な地球温暖化は夏の猛暑だけではなく、雨の降り方や積雪量にも影響を与え、天候や収穫時期



などが読みにくい状況を生み出しています。人口減少のなかで、特に過疎地で農業を基本としたワイン産業は人手不足の懸念やノウハウの習得などからも機械化やIT技術の導入も考慮していかなくてはなりません。これにはスマート農業の導入実験などが行われておりますが、より小規模な畑にも対応できることが現実的には求められます。

そしてワインは本来、ブドウ樹も醸造経験も年数を積み重ねることや、樽や瓶のなかで熟成することによって価値を増していくお酒です。新酒(ヌーヴォー)や新設されたばかりのワイナリーの製品が高く評価されるものではないのですが、現在の日本では話題性や目新しさを追い求める消費者に支えられた「ワイナリー設立ブーム」という感があり、新しいワイナリーが誕生するとそのワインがすぐに完売するという現象が続いています。ワイナリーにとっては新酒が高く売れることほど効率のよいものではありませんが、初年度はご祝儀相場のな価格でも完売していたものが、より新たなワイナリーが誕生するとそちらに関心が移ってしまう様子も見られます。

市場が適正な価格をつけていくことは経済学の常識です。ローカルでありつつグローバルな商品でもあるワインは国際的な価格競争や差別化を図らなければなりませんし、産業や文化としてワインが北海道に根付くためには経営面も含めたさまざまなサスティナビリティが求められます。

そこで重要になって来ることは消費の拡大です。国内の酒類消費で5%しかないワインのシェアを伸ばすことが急務です。新しい消費者、新しい消費シーン、



新しい市場を徹底的に意識し、北海道を訪れる国内外からの人々の多さと、北海道の食への期待。この価値や強みを徹底的に活かすべきです。また、価格を下げるのではなく価格に見合った品質や合理的な購買理由を設けるといった技術面とマーケティング面それぞれの戦略策定が必要です。有名な「ミシュランガイド」はタイヤメーカーが発行していますが、その土地の旬の食べものとその土地のお酒は旅の目的になることがその理由です。その前提として、ワイン産地としての知名度や評価の拡大に地理的表示やコンクールを活用することが欠かせません。

新型コロナウイルスによって行動や価値観が変わり、お酒の消費のシーンや場所、単価や楽しみ方も変わりつつあります。ワインそのものの「品質向上と安定供給」、北海道らしい「ワインと食のペアリング」の訴求、産地を訪れて食を楽しむ「ワインツーリズム」の整備、海外を視野に入れた「輸出やインバウンド」戦略が今後の重要なテーマとなってきます。

北海道庁や振興局による北海道ワインアカデミーやペアリング料理開発、道産ワイン振興の取組みに加え、余市町や仁木町などの自治体においてもワインツーリズムの振興などが行われています。私どもでは本年3月に「小樽ワインスクウェア」を設立して事務局を務めています。それは地元のワインを地元の飲食店に定着される目的と、ワインツーリズムの拠点に地方都市が成り立つことを示す目的があります。

私自身は2000年に北海道のワインの可能性に惹かれて小樽市に移住し、ある程度までは北海道がワイン産地として成長してきたと考えています。まったく日本のワインが注目もされることのなかったことから向き合って、その魅力や可能性について話してきたことが実現していることを嬉しく思うとともに、今後も自らが一定の役割を果たしていく責任や立場にあるとも感じています。2030年、北海道新幹線の札幌延伸と札幌での冬季オリンピック開催までをひとつの目標に、北海道のワインを通じた地域振興に向かっていきたいと考えています。

NPO法人ワインクラスター北海道
ホームページ <https://winecluster.org/>

阿部 眞久代表のblogもご覧ください
<https://ameblo.jp/winecluster001/>