

中頓別町の挑戦が育てる未来 ～宗谷で生まれる ワインの夢～



山口 隼人 (やまぐち はやと)

1986年生まれ、埼玉県出身。大学卒業後、都内のシステム会社に3年間勤務。その後、全国各地の酒蔵で10年間、清酒製造に携わったのち、2023年5月から中頓別町地域おこし協力隊に着任。おもに中頓別町が行っているワイン用ブドウ栽培事業の栽培管理業務を担う。飲むお酒は醸造酒ばかりでワインはもちろんビールも日本酒も大好き。

へ進学しました。その後、ITの力で農業に貢献したいとの思いから都内のシステム会社へ入社しました。しかし、「もっと直接的に農家さんの役に立ちたい」という思いから、学生時代から好きだった日本酒の世界へ飛び込み、気づけば10年間、日本酒を造っていました。お酒には人と人をつないでくれる不思議な力があります。見ず知らずの人と仲良くなったり、見知らぬ土地へ行くきっかけにもなったり、お酒の力に今でも魅了されています。

結婚して二人目の子どもが生まれたのを機に妻の出身地である北海道への移住を考えるようになりました。そんな折、名前も聞いたことのない町がワイン用ブドウの栽培担当として地域おこし協力隊を募集しているのを知りました。詳しく調べると、町の新たな取り組みとしてワインを造ろうとしていること、豊かな自然の中で子どもたちが学べる環境であることなどが分かりました。自分自身、誰もやったことのないことをやるのが好きな性格で、ブドウができると分かっている地域ではなく、できるかどうか分からないところで挑戦する方が面白いと感じました。また、豊かな自然の中で子育てができそうだとすることも大きな決め手となり、2023年に中頓別町へ親子4人で移住をしました。まさに酒がつないでくれた縁でした。

【酪農のまち「なかとんべつ」】

中頓別町ってどこ？と思われた方もいらっしゃると思いますが、中頓別町は宗谷地方にある町です。人口は1,500人ほどの小さな町ですが、町の総面積の84%を森林が占めているように自然が豊かな町です。宗谷地方はその厳しい寒さゆえ、農業産出額のおよそ97%が酪農などの畜産業で、中頓別町でも酪農が主な基幹産業です。そんな、農作物の商業栽培には不適ともされている宗谷地方にある中頓別町ですが、ここではいま「ワイン用ブドウ」が栽培されているのをご存知でしょうか？

【移住したきっかけ】

中頓別町へ来たきっかけはワインと自然でした。
私は高校で農業を学び、大学は江別の酪農学園大学

【中頓別町はこんなところ】

そんな縁に導かれて移住した中頓別町ですが、ここでは特別なことをしなくても日常に驚きや感動があふれています。車で走ればどこまでも広がる牧草地があり、子どもとの通園途中にはエゾリスが前を横切り、ブドウ畑の上をオジロワシが悠然と空を飛び、玄関を開けるだけでダイヤモンドダストが見られます。そして町の豊かな森から学ぶことのできる環境があるのも中頓別町の良いところです。町立のこども園が行っているプログラムの中には、自然の中での遊びを通じて主体性や豊かな感性を育むことができるというものがあります。泥だらけの服を洗うのは大変ですが、泥がついた分だけしっかりと自然の中で遊んだのだと思うと、洗濯機に入れる前の手洗いも苦ではなくなります。

【活動内容】

この町では私はワイン用ブドウの栽培管理をしています。中頓別町では酪農に続く新たな産業の立ち上げを目指して、2017年よりワイン用ブドウを試験的に栽培してきました。初年度は全滅してしまったものの、関係者の努力により2023年から本格的な栽培が始まりました。

本格的な栽培が始まったとはいえまだまだ課題が多いのも現状です。宗谷地方ではその寒さゆえ商業的な農作物の生産がほとんどないように、ブドウの生育にとっても低い気温はときに弊害となります。また、6月中旬頃まで心配される遅霜^{おそしも}によって芽吹いたばかりの枝葉が枯れてしまったり、シカやネズミ、ウサギなどにブドウの幹をかじられてしまったりと、対策を考えなければいけないことはたくさんあります。でもだからこそやりがいもあります。霜や動物から木を守り、町民の皆さんにブドウを収穫していただけたときは、私もうれしくなります。また2023年には試験的に栽培していた木から収穫したブドウを、道内のワイナリーに委託して初めて中頓別町産のブドウからワインが造られました。町民向けの試飲会にお招きしたソムリエの方からは、「色合いも濃く、酸味もまろやか」との評価をいただき、中頓別町産のブドウの可能性に期待できるものでした。今後の本格的なブドウの生産を目指して、気を引き締めて栽培管理にあたりたいと思っています。



中頓別町のブドウ



山あい広がるブドウ畑

【将来の展望】

今後については、中頓別町に醸造所を造るというのが今の私の目標です。ブドウ栽培に携わるようになってもうすぐ2年ですが、畑の整備から携わり、苗木の定植を経て、多くの時間をブドウ栽培に費やしてきました。多くの時間をブドウ畑で過ごすうちにだんだんと放っておけない存在となり、ワインになるまでも自分で面倒を見たい！という思いが強くなってきました。町の計画ではワインの製造は道内のワイナリーに委託する予定ですが、中頓別町のブドウの面倒を最後まで見るためにも醸造所は自分で造りたいと思っています。これまで関わった多くの関係者の努力によってようやく生まれようとしている中頓別町のワインを、「オール中頓別町産ワイン」にするためには、醸造所はいつかは必要になります。やるべきことは山積みでリスクも伴いますが、「お酒を造る」ということにはそれだけの価値があると信じています。

また、この醸造所は新たなつながりが生まれる場所にしたいとも思っています。ワインの仕込み期間はほんの2、3か月で終わってしまうため年間を通してみると、醸造所として稼働していない日のほうが多くなってしまいます。その空いた期間を利用してワイン以外のお酒も作り、中頓別町だけではなく宗谷地方全体の魅力も伝えられるようなお酒が造れないかと考えているところです。ここから生まれるお酒から新たな縁が繋がる。そんなお酒が造れたらうれしいです。