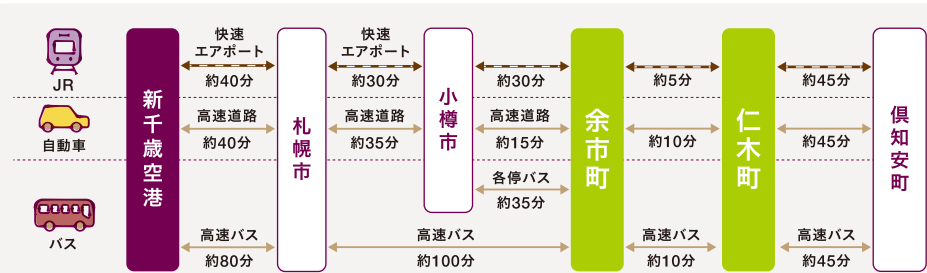


Access information

余市町・仁木町へのアクセス



交通機関

- JR北海道 余市駅 — 余市町黒川町5-43 TEL:0135-23-3631
- 中央バス 余市営業所 — 余市町梅川町775 TEL:0135-23-2179

レンタカー

- よいちレンタカーリース — 余市町大川町10-28 TEL:0135-23-3821
- 余市自動車工業 — 余市町大川町16-5 TEL:0135-23-4123

ハイヤー・タクシー

- つばめタクシー — 余市町黒川町8-37 TEL:0135-23-3111
- 五共ハイヤー — 仁木町北町1-45 TEL:0135-32-2430

救急病院

- 余市協会病院 — 余市町黒川町19-1-1 TEL:0135-23-3126

宿泊・温泉

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> 1 旅館あゆ見荘 — 余市町山田町712 TEL:0135-22-2656 2 ホテル水明閣 — 余市町山田町687 TEL:0135-22-2838 3 エーランドホテル — 余市町登町2361-1 TEL:0135-22-0011 4 VILLAつるかめ — 余市町栄町22-1 TEL:0135-22-1126 5 プチホテル ノースショア — 余市町栄町29-39 TEL:0135-22-7831 6 ホテルサンアート — 余市町大川町6-35 TEL:0135-22-6070 7 徳島屋旅館 — 余市町黒川町8-12 TEL:0135-22-6369 8 農家民宿まるまったファーム — 余市町豊丘町1094 TEL:0135-22-4022 9 余市のぼりんファーム (変入期間1~3月) — 余市町登町1984 TEL:0135-22-1533 10 民宿豊浜 — 余市町豊浜町81 TEL:0135-23-2458 11 民宿くどう — 余市町豊浜町100-1 TEL:0135-23-3837 12 ゲストハウス余市 — 余市町山田町379-1 TEL:0135-23-5337 | <ul style="list-style-type: none"> 13 余市ゲストハウス はれるや — 余市町浜中町242-1 TEL:090-8707-4281 14 簡易宿舎茶話あだち — 余市町沢町118-1 TEL:0135-23-7383 15 余市SAGRA — 余市町登町987-2 TEL:0135-22-2800 16 農村公園フルーツパーク にき(冬期休業) — 仁木町東町16-121 TEL:0135-32-3500 17 ル・レーヴ・ワイナリー — 仁木町旭台303 TEL:0135-31-3311 18 民泊・レンタル1軒家 A-ja — 仁木町西町3-5 TEL:090-8278-2565 19 鶴亀温泉 — 余市町栄町22-1 TEL:0135-22-1126 20 余市川温泉 — 余市町入舟町322 TEL:0135-22-4126 21 よいち観光温泉 — 余市町山田町7 TEL:0135-22-3658 |
|---|---|



余市・仁木
ワインツーリズム
プロジェクト
Yoichi Niki Wine Tourism Project

ワインとぶどうで、まちを元気に。

余市町と仁木町が取り組む「余市・仁木ワインツーリズムプロジェクト」は、開始から5年が経ちました。2つの町は北海道を代表するワイン用ぶどうの産地であり、現在、余市町11軒、仁木町3軒のワイナリーがあります。また、余市町では道内外で評価の高い余市産ワインを扱う店舗やイベントが増加し、仁木町ではワイナリーに併設されるレストランや宿泊施設などを完備するワイナリーが開業。このプロジェクトでは、こうした新しい取り組みや生産者・ワイナリーの姿を紹介することで、ワインを通じたまちづくりを推進していきます。

【ご注意】

- 飲酒運転は法律で禁止されています。
- 未成年者の飲酒は法律で禁じられています。お酒は二十歳になってから。
- 妊娠中と授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に悪影響を与える恐れがあります。

【問い合わせ】

余市町農林水産課 TEL.0135-21-2123
仁木町産業課 TEL.0135-32-3951

- 余市町HP(ワイン用)
<http://www.town.yoichi.hokkaido.jp/wine-tourism/index.html>



- 仁木町HP(ワイン用)
<http://www.town.niki.hokkaido.jp/wine/>



令和2年3月発行

産地は最高のレストラン



余市・仁木 ワインツーリズム プロジェクト

Yoichi Niki Wine Tourism Project



Special Guide Book

ひとはワインを。 ワインはまちを、つくっています。

なだらかな丘陵に広がるぶどう畑。振り返ると海が見え、心地よい風が吹き抜けています。道内では比較的温暖で、夏に雨が少なく、フランス・ブルゴーニュに似た余市・仁木の気候はワインづくりに適した良質なワイン用ぶどうを生み出しています。

余市・仁木でワイン用ぶどうの栽培が始まったのは昭和50年代。

もともと生食用の果樹栽培を行っていたとはいえ、ゼロからの挑戦でした。

幾たびも海外視察をし、この土地での栽培法を模索。

生産者たちは努力を重ね、ぶどうの木そしてワインのまちを育てました。

現在ではワイン用ぶどうの栽培農家は50軒を超え、余市町に11軒、仁木町に3軒のワイナリーが開業。まちにはワインを楽しめるレストランやホテルも。ワインを知ることは、産地を知ること。

ぶどうとワインのまち、余市・仁木をめぐる大人のおいしい旅に出かけてみませんか。



余市町・仁木町のワインの歴史

1968(昭和43)年	仁木町が「十勝ワイン」を生産する池田町にキャンベルスの供給を開始	1985(昭和60)年	余市ワイン他3社が、余市町内の生産者とワイン用ぶどうの栽培契約を締結
1974(昭和49)年	日本清酒株式会社「余市ワイン」が設立される	1996(平成8)年	グレイスワインが、余市町内の生産者とワイン用ぶどうの栽培契約を締結
1981(昭和56)年	仁木町でワイン用ぶどうの契約栽培を開始	2010(平成22)年	仁木町でワイン製造を開始
1983(昭和58)年	サッポロワイン他1社が、余市町内の生産者とワイン用ぶどうの試験栽培を開始	2011(平成23)年	余市町が「北のフルーツ王国 よいちワイン特区」に認定される
1984(昭和59)年	サッポロワインが、余市町内の生産者とワイン用ぶどうの栽培契約を締結	2017(平成29)年	仁木町が名称「NIKIワイン特区」に認定される

もくじ

ぶどう生産者からのメッセージ

- P3 中井観光農園／木村農園
- P4 田崎農園／細山農園
- P5 ヒロツヴィンヤード／fruits farm ARA
- P6 山田農園／
Wine column 「ワイン特区」とは？
- P7 余市町・仁木町のワイン用ぶどうについて／
余市町・仁木町DATA／
酒類の地理的表示(GI)って、
どんな制度なの？
- P8 仁木町でワイナリーを目指す
新規就農者

ワイナリーガイド

- P9 余市ワイナリー
- P10 ドメヌ タカヒコ
- P11 リタファーム&ワイナリー
- P12 OcciGabiワイナリー
- P13 登醸造
- P14 ドメヌ アツシ スズキ
- P15 平川ワイナリー
- P16 ドメヌ モン
- P17 ワイナリー夢の森
- P18 キャメルファームワイナリー
- P19 モンガク谷ワイナリー

- P20 ベリーベリーファーム&
ワイナリー仁木
- P21 ヴィニャ デ オロ ポデガ
- P22 ル・レーヴ・ワイナリー
～葡萄酒夢工房～



余市・仁木産ぶどうのワインが 味わえるお店

- P23 余市ワイナリーレストラン／
OcciGabiワイナリー
- P24 Jijiya・Babaya／ヨイッチーニ
- P25 Y'n／余市SAGRA
- P26 旅館あゆ見荘／
ベリーベリーファーム&ワイナリー仁木
- P27 ル・レーヴ・ワイナリー～葡萄酒夢工房～／
農村公園フルーツパークにき
- P28 余市・仁木イベント情報／
余市・仁木産ぶどうのワインの主な販売店
- P29 余市・仁木 ヴィンヤード&ワイナリー map

ぶどう生産者からのメッセージ

messages from grape growers

messages from grape growers

Message:01

中井観光農園 | 中井 淳さん

- 住所 余市町登町1383番地
- 主な栽培品種 ケルナー、ツヴァイゲルト・レーベ、ミュラー・トゥルガウ、バッカス、ドルンフェルダー、ピノ・ノワール、ソーヴィニヨン・ブラン、ピノ・グリ
- 栽培面積 5,2ha

ワイン用ぶどうを中心に、日本海を望む穏やかな丘に「りんご」や「さくらんぼ」など数種類の果樹を育てています。当社からお付き合いのある株式会社はこだてわいんを含め、現在は6社のメーカーにぶどうを供給しています。各ワイナリーの要望に対応するのは苦勞もありますが、多くの方がワインを楽しむ姿を思い浮かべるとその苦勞も喜びでもあり、幸せでもあります。ぶどうを通して余市の土や空気を感じてもらい、良いぶどうを作り続けていきたいです。当農園は高台に位置しているため眺望が自慢。この眺望も多くの人に伝えていきたいですね。



Message:03

田崎農園 | 田崎 正伸さん

- 住所 余市町美園町468番地
- 主な栽培品種 ツヴァイゲルト・レーベ、ピノ・ノワール、ケルナー、ミュラー・トゥルガウ、バッカス、ソーヴィニヨン・ブラン
- 栽培面積 8,5ha

ワイン用ぶどうの栽培を始めたのは約30年前。当時、余市町の主要産業だったリンゴ栽培が衰退し、代わりとなる作物を探していた頃、すばらしい仲間と出会った事がワイン用ぶどう栽培を始めるきっかけでした。ヨーロッパへ何度も視察に行き畑作りを学んだりもしましたね。現在は北海道ワイン(株)と栽培契約を結んでおり、彼らの要望にあわせたぶどうを栽培しています。最近はワインに対するみなさんの意識が随分と変わり、飲む人も増えて求められる味も多岐にわたります。でも昔と変わらず心にあるのは「良いぶどうを作ること」。ワインを造る人、飲む人のことまで考えて日々奮闘しています。



Message:02

木村農園 | 木村 幸司さん

- 住所 余市町登町1720番1
- 主な栽培品種 ピノ・ノワール、ケルナー、シャルドネ、ピノ・グリ、ピノ・ムニエ
- 栽培面積 8,5ha

フランス・ブルゴーニュ地方を代表する品種「ピノ・ノワール」を植樹した先代から引き継ぎ、主に栽培しています。酸味と渋みのバランスや華やかな香りは、ピノ・ノワールならではの魅力。ほかの品種に比べて収穫量が少なく、栽培が難しいといわれますが、長年培ったノウハウを生かし、気候をみながら育てています。収穫前は、病害などにかかりやすく、一番気を遣います。毎日畑に出て様子を見て、房の中の花かすを手作業ではらうことも。先代とともに惚れ込み、手塩にかけて育てたこの味わいをぜひみなさんに楽しんでほしいですね。



Message:04

細山農園 | 細山 正己さん

- 住所 余市町栄町756番地
- 主な栽培品種 バッカス、ツヴァイゲルト・レーベ、ミュラー・トゥルガウ、シャルドネ、メルロー、ピノ・ノワール
- 栽培面積 4,5ha

余市町のワイン用ぶどう農家としては古く、昭和58年頃に生産を開始しました。バッカスを中心に栽培し、最近ではシャルドネやメルローにも挑戦しています。畑作りが品質に大きく関係するため、植え付けの時点でぶどうが好む土壌になるよう調整しています。近年の国産ワイン表示ルール厳格化の影響で、原料のぶどうは確かに不足しています。ですが量にこだわるのではなく、余市町の気候風土を生かした質の高いぶどう栽培を続けていきたいです。町に注目が集まるのはうれしいですが、ブームで終わらずこの土地にワイン文化がしっかりと根付いて欲しいですね。



ぶどう生産者からのメッセージ

messages from grape growers

Message:05

ヒロツヴィンヤード | 弘津 敏さん

- 住 所 余市町登町600番地
- 主な栽培品種 ケルナー、ツヴァイゲルト・レーベ、バッカス、ピノ・ノワール
- 栽培面積 8.5ha

元はりんご農家でしたが、平成元年からワイン用ぶどうの生産を開始。サッポロビールとの協働契約栽培農家として、ドイツ種のケルナーを中心に栽培を行っています。8.5haもの面積を手がけるのは大変ですが、土作りにこだわり、手作業と機械作業を効率的に行いながら、品質の維持を図っています。おかげさまで当農園のぶどうを使用したワインは、国内外のさまざまな品評会で賞をいただいています。今は、息子に代替わりしていますが、これからも家族3人で協力し、多くの方へ確かなおいしさをお届けしたいです。



Message:07

山田農園 | 山田 徹さん

- 住 所 仁木町北町13丁目25番地
- 主な栽培品種 シャルドネ、ピノ・ノワール、ソーヴィニヨン・ブラン、ツヴァイゲルト・レーベ、ケルナー、メルロー
- 栽培面積 2.5ha

自宅前の畑をはじめ、仁木町内の3カ所でワイン用ぶどうと生食用ぶどうを栽培しています。他の農園に比べて栽培面積が狭いため、一房一房、手作業で大切に育てています。栽培のきっかけは、先代が池田町ブドウ・ブドウ酒研究所から、十勝では育てられない品種のぶどう栽培を委託されたこと。現在も意見交換をしながらぶどうの糖度、質の向上を目指しています。余市・仁木地区を中心に、ワイン用ぶどうの栽培が全道的に盛り上がっていますが、私はあくまで“好きだから”この仕事を続けています。育てる品種や範囲を増やして、これからもおいしいワインにつながるぶどうを作り続けたいです。



Message:06

fruits farm ARA | 荒 真仁さん

- 住 所 余市町美園町402番地
- 主な栽培品種 ミュラー・トゥルガウ、ケルナー、ピノ・ノワール、ピノ・グリ、シャルドネ、シルヴァーナ
- 栽培面積 3.9ha

ニセコで不動産業に携わったのち、ものづくりの原点である農業に興味を持ち余市町に移住、2010年に就農しました。手間をかけて育てる果樹栽培に魅力を感じ、ワイン用と生食用ぶどうを生産しています。2013年から栃木のココ・ファーム・ワイナリーと契約し、ミュラー・トゥルガウやケルナーのほか、余市ではめずらしいドイツ品種・シルヴァーナも手がけています。最初は荒地だった自分の畑が美しい垣根となった景色を見る度に「ここに来てよかった」と達成感を感じます。ぶどうの味には、作り手の個性が出ます。これからもぶどうと真摯に向き合いながら最大限のポテンシャルを引き出していけたらと思っています。

「ワイン特区」とは？

余市町は平成23年11月に、道内で初めてとなる内閣総理大臣による「ワイン特区」の認定を受けています。仁木町は平成29年12月に同じく認定を受けています。通常はワインの製造免許を取得するためには、年間6,000ℓの最低製造数量となりますが、特区制度により年間2,000ℓの最低製造数量で免許取得が可能となりました。また農業者が、自らが営む農家民宿や農家レストランで提供するために製造免許を取得する場合は、最低製造基準が適用されないこととなりました。これにより小規模事業者によるワイナリーの起業が容易になりました。



余市町・仁木町の ワイン用ぶどうについて

主な栽培品種はケルナーやミュラー・トゥルガウなどのドイツ系、オーストリア系のツヴァイゲルト・レーベといった寒冷地向けの品種ですが、最近では栽培が難しいとされるピノ・ノワールを中心に、ピノ・グリやソーヴィニオン・ブランなど、フランス系の収穫量が増えています。

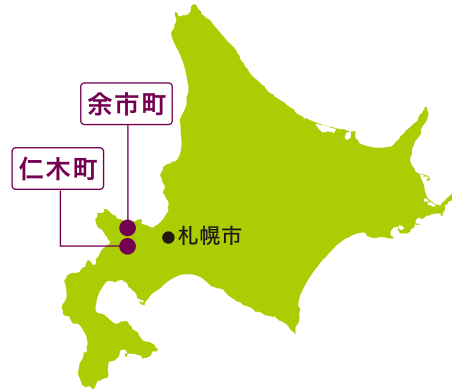


余市町・仁木町DATA

北海道西部・積丹半島の付け根に位置する余市町・仁木町。道内でも比較的温暖な気候の二つの町では、果樹栽培が盛んです。

余市町
面積 / 140.59km² 総人口 / 18,521人(2020年1月末現在)
面積の約66%が山林、約15%が畑地という豊かな緑に囲まれた町。リンゴやぶどう、梨などの生産量は全道一を誇り、えび、うに、かれいなど海の幸にも恵まれています。また、川魚の王様「鮎(あゆ)」の北限の生息地としても知られています。

仁木町
面積 / 167.96km² 総人口 / 3,228人(2020年1月末現在)
上質な土、水、空気に囲まれたのどかな農村地域。果樹栽培や米作りを主産業とし、「フルーツランド」と呼ぶほどサクランボやブルーベリーなどの果樹が豊かに実ります。



酒類の地理的表示(GI)って、 どんな制度なの？

地域の共有財産である「産地名」の適切な使用を促進する制度です。お酒にその産地ならではの特性が確立されており、産地からの申立てに基づき、国税庁長官の指定を受けることで産地名を独占的に名乗ることができます。産地にとっては、地域ブランド確立による「他の酒類との差別化」、消費者にとっては、一定の品質が確保されていることによる「信頼性の向上」という効果があります。なお、平成30年6月28日付で、「北海道(ぶどう酒)」が指定されています。酒類の地理的表示に関する詳細な情報は、国税庁ホームページ(www.nta.go.jp)をご覧ください。【記事提供:札幌国税局】



仁木町でワイナリーを目指す新規就農者

余市川ワイナリー倶楽部
服部 久美子さん 服部 碧さん
住所 仁木町旭台306番地
※写真は完成イメージです。
ワイン好きが高じてぶどう造りに興味が湧き、九州から移住を決意。不安定な天候に悩まされることもありますが、地域のつながりやアドバイスを大切に自然と向き合っています。

都倉ワイナリー
都倉 賢さん
住所 仁木町旭台266番地1
セレッソ大阪でサッカー選手をしながら、札幌在住時に出会ったヴィニャ デ オロ ポデガの金田さんをパートナーにワイン造りを志しています。ソムリエやワイナリーに直接話を伺い、知識を深めています。

仁木ヴィニヤード
住所 仁木町旭台
美しい山並みと冷涼な自然環境を背景にワイン造りが出来ることに魅力を感じ2015年に移住。ピノ・ノワールをメインにぶどうを栽培し、自然をテーマにその年その場所だけの活きたワイン造りに取り組んでいます。

堀農園
堀 祥平さん
住所 仁木町旭台288番地1
6次産業に携わりたいと考え、東京から移住。農業を使わない自然なぶどう造りにこだわっています。年によって天候が異なり読めないことに難しさを感じながらも、計画的にぶどう畑を広げています。

オキ・ヴィニヤード
住所 仁木町東町14丁目42番地10



Winery ①

余市ワイナリー

- 住所** 余市町黒川町1318番地
- TEL** ワインショップ・ギャラリー&アトリエ 0135-21-6161
カフェ&ベーカリー 0135-22-3375
余市ワイナリーレストラン 0135-23-2205
- WEB** <http://yoichiwine.jp>

食とアートが楽しめるワインのテーマパーク

JR余市駅から倶知安方面へ車で約10分。余市葡萄酒醸造所の敷地内にある建物が余市ワイナリーです。「余市ワイン」の醸造が始まったのは

1974年。ワイン人気が高まり、余市ワインをより多くの人に楽しんでほしいとの思いから2011年にオープン。レストランやギャラリー&アトリエが立ち並び、年間約2万人が訪れる、まさにワインのテーマパークです。

余市のぶどうを余市で仕込む。信頼関係が生み出す地ワイン

「ワイン造りは余市にこだわり、自社農園と栽培契約を結ぶ町内の農家で生産されたぶどうを使用しています」。そう語るのは醸造担当の前寺さん。農家との「顔の見える信頼関係」も大切に「連絡を密に取りながら、より質の高いぶどうを生産しています」。

ときには畑に向いて農家さんと話したり、作業を手伝ったりも。「大切に育てていただいたぶどうをおいしいワインにすることが私たちの務めです」。



前寺 雄宜さん

Profile
昭和61年生まれ。余市ワイナリーの醸造担当。入社当時から現職に就く。同ワイナリーの製品担当は前寺さん含め8人。



【ワイナリーデータ】

- 主な醸造品種 ピノ・ノワール、アルモノワール、ナイアガラ、キャンベルアーリー、ツヴァイゲルト・レーベ、ミュラー・トゥルガウ、ケルナー、デラウェア
- 生産本数 10万本/年
- 主なラインナップ 樽熟ツヴァイゲルト・レーベ/ケルナーシュール・リー 他
- 購入方法 ワイナリー直営ショップにて販売。自社ウェブサイトのオンラインショップでも購入可能。

【おすすめの1本】

樽熟ツヴァイゲルト・レーベ/720ml
「ツヴァイゲルト・レーベ」を古樽で約2年間熟成。ひと口目で複雑な味わいと樽香に驚き、華やかな余韻も楽しめます。ハンバーグステーキなどお肉料理に合います。



自由見学や試飲などサービスが充実

ワイナリーは2013年4月にリニューアルし、醸造棟と瓶詰め・貯蔵棟の自由見学コースを設置。

ショップでは限定商品を含め「余市ワイン」全種類が購入可能。さらに「すべてのワインを試飲することができるので、いろいろな味に触れ、お好みの1本を見つけていただきたいですね」と前寺さん。

ワインを楽しみながらゆっくり過ごすには絶好の場所といえるでしょう。

カフェ&ベーカリーも人気

ワイナリー内にあるカフェ&ベーカリーでは焼きたてのパンやコーヒーが味わえます。ナイアガラソフトもおすすめ。



Winery ②

ドメーヌ タカヒコ

- 住所** 余市町登町1395番地
- TEL** 非公開
- WEB** <http://www.takahiko.co.jp>



曾我 貴彦さん

Profile
長野県出身。ドメーヌ タカヒコ代表。ワイナリーの家に生まれ、栃木県のココ・ファームワイナリーでぶどう栽培と原料調達の実務を学んだ。2009年、余市町に移住、個人ワイナリーを設立。

全国から注目を集める小規模ワイナリー

余市町登地区で家族経営のワイナリー「ドメーヌ タカヒコ」を営む曾我さんは、全国から注目を集める若手醸造家。栃木県内のワイナリーで多くのワインを手がけてきた曾我さんが、ぶどう栽培の好適地として余市を選び、移住したのは2009年。その淡く繊細な味わいが評判を呼び、根強い人気を誇っています。



農夫としてつくるのは、風土を生かした自然なワイン

曾我さんのワインの特徴は、その品種と栽培方法へのこだわりにあります。「醸造家」ではなく、「ヴィニョロン」(農夫)でいたい」という自身の哲学を体現するように、元々7種類の果樹が育っていた畑はピオロジックで管理され、栽培が難しいといわれる赤ワイン品種のピノ・ノワールのみを植えています。必要最低限の手入れで、手間暇かけてじっくり栽培。灰カビ病や害虫といったリスクを負いながらも、細やかな管理方法で丁寧に育てています。

出汁のような繊細で日本らしい味わいを目指して

醸造方法にも独自の考えを持ち、ストレスの少ない醸造方法を実践。除梗をせず、房ごと野生酵母で発酵し、酸化防止剤は「おまじない」に入れる程度。おり引きやろ過もしません。フランス産の古樽で熟成し、ステンレスのタンクでは貴腐ワインを熟成。「濃厚、甘いだけのワインは飲み疲れてしまう。出汁文化で育った日本人の口に合うような、うま味と繊細さを持つワインが理想」と語ります。ドメーヌ タカヒコのワインが人気なのは、こうした曾我さんの思いを感じられるからかもしれません。



【ワイナリーデータ】

- 主な醸造品種 ピノ・ノワール
- 栽培面積 2.5ha ● 生産本数 1.3万本/年
- 主なラインナップ ナナツモリ ピノ・ノワール/ナナツモリ ブランド・ノワール 他
- 購入方法 直接販売はしておらず、余市町内、札幌市内や全国の一部酒販店で販売。

【おすすめの1本】

ドメーヌ タカヒコ ナナツモリ ピノ・ノワール 2016/750ml
淡い色合いで、優しい口当たりの中に芯の強さを感じられる1本。果実味とともに森のような香りが感じられます。繊細な味わいの中に強い旨味があり、長く続く余韻も特徴。



Winery ③

リタファーム& ワイナリー

住所 余市町登町1824番地
TEL 非公開
WEB <http://www.rita-farm.jp>
E-MAIL info@rita-farm.jp

菅原 由利子さん

Profile
余市町出身。フランス・シャンパーニュで6度の醸造を経験し、修業を積む。夫の誠人さんが設立したリタファーム&ワイナリーで活躍する女性醸造家。



**日当たりのよい丘にたたずむ
自然にこだわったワイナリー**

菅原さんご夫妻が営むリタファーム&ワイナリーは、余市ワイン特区制度活用1号、町で3番目のワイナリーとして2013年に誕生。NHKの朝ドラ「マッサン」で一躍有名になったニッカ創業者の妻「リタ」さんの身の回りの世話をした人が隣接地にいたことから、その名前を冠したといいます。元々、ワインの輸入担当として活躍していた由利さんは、飲んだ後に体調が悪くならないナチュラルワインに出会い、自分でも造りたいとの思いでフランスで研修。その腕を同ワイナリーで発揮しています。



**昔ながらの製法でつくる
繊細な自然派ワイン**

景色が良く日当たりの良い南斜面にある畑は、海へと南風が吹き抜けるため「風のヴィンヤード」と命名。シャンパーニュにちなんだ白の品種を中心に極力低農薬で栽培を行っています。ぶどう本来の力を強くするために、ぶどうの搾りかすに肥料用の酵母と余市湾で揚がる海産物の廃棄物を発酵させたものを堆肥として使っています。

また、クリーンな白色が印象的な建物での醸造にも、菅原さんのこだわりが光ります。2020年からはこの施設を拡大してカスタムクラッシュ(共同醸造所)としてワイナリー開業予定者のみならず個人のワイン愛好家の醸造委託もスタート。お気軽にお問い合わせください。

**こだわりのワインを
美しい景色とともに**

丁寧に造られたワインは、味わいはもちろんご主人の誠人さんがデザインしたラベルも魅力。現在も需要に対してワイン製造が追いつかない状況が続いていますが、アメリカのカリフォルニア州やハワイ州、フランスやイタリアなどのEU諸国へも単独で輸出を行っています。2018年には自然派ワイナリーとしては異例の自動ボトリングマシン(3,000本/h)を導入しました。

【ワイナリーデータ】

- 主な醸造品種 ビノ・ノワール、シャルドネ、メルロー、ソーヴィニヨン・ブランなど
- 栽培面積 3ha ●生産本数 3.5万本/年
- 主なラインナップ 「風のヴィンヤード」「キュヴェ・リタ」ピノ・ノワール/シャルドネ/ソーヴィニヨン・ブラン/メルロー 他
- 購入方法 ワイナリーのほか、道内酒販店にて取り扱い。

【おすすめの1本】

「風のヴィンヤード」
ソーヴィニヨン・ブラン2019/750ml
膨よかで芳醇な香りが特徴で、海外での評価も高くバリのレストランでも採用されています。スモークサーモンや生ハムとの相性が抜群で食事とも合わせやすい1本です。



Winery ④

OcciGabi ワイナリー

住所 余市町山田町635番地
TEL 0135-48-6163
WEB <http://www.occigabi.net>

落 希一郎さん・雅美さん

Profile
専務取締役の希一郎さんと代表取締役の雅美さん。希一郎さんは西ドイツ国立ワイン学校卒業。帰国後、北海道や長野県でワイン造りに携わり、1992年新潟にワイナリー設立を経て2013年にOcciGabiワイナリー設立。



**ぶどう畑の中にたたずむ
静謐な大人のワイナリー**

なだらかな丘陵の中に建つワイナリー。ご主人の名字「落」に奥さま・雅美さんの名前を「ガビ」と音読みしたものを合わせて「オチガビ」と命名しました。長年にわたりワイン醸造やリゾートワイナリーを手がけてきた希一郎さんは「日本一のワイン産地に美しいワイナリーを作りたい」との思いから、余市町に移住。木とコンクリートで作られたモダンな建物には、ワイナリーとレストラン、ショップが入っており、ワイナリー見学やぶどう畑を眺めながら食事とともにワインを楽しむことができます。

**経験を生かしながら挑戦する
余市ならではのワイン造り**

建物の地下にある醸造施設は、ベルトコンベアーやプレス機をレイアウト。朝、収穫した新鮮なぶどうは、その日のうちに仕込む必要があるため、効率性を重視しています。発酵にはステンレス製タンクを使い、徹底された温度管理のもと、樫の木でできた新樽で半年間熟



成し、瓶熟成を経て完成します。落さんは「ワイン造りで一番大事なのはぶどうそのもの。おいしいぶどうがつかれる余市で、品種選びから醸造方法まで真摯にぶどうに向き合い、長年の経験を生かしたワインを造っていきたい」と話します。

**日本一美しい
ワイナリーを目指して**

今後の夢として「余市の町をアメリカのワイン産業の聖地、ナパバレーのようにしたい」と語る落さん。そのためにまずは自社ワイナリーの美しい景観整備が必須で、パン工房などワインを通じたコミュニティを広げ、何度訪れてもその魅力を堪能できる場所にしたいといいます。景観そのものもワインの味として楽しめる「オチガビ」の世界は、これからも広がっていくことでしょう。

【ワイナリーデータ】

- 主な醸造品種 カベルネ・クービン、カベルネ・ドルサ、カベルネ・ミトス、アコロノ、ゲヴェルツトラミナー、ムスカデラー、ピノ・ノワール、シャルドネなど
- 栽培面積 6ha ●生産本数 4.5万本/年
- 主なラインナップ ツヴァイゲルト・レーベ/ドルンフェルダー/ケルナー/パックス 他
- 購入方法 ワイナリー直営ショップや酒販店にて販売。自社ウェブサイトのオンラインショップでも購入可能。ご確認ください。

【おすすめの1本】

キュベ・カベルネ2017/750ml
カベルネ・クービン、カベルネ・ミトス、カベルネ・ドルサ、パラスの4種をブレンドした人気の1本。樽香を含ませることで、より深い味わいに仕上げられています。



登醸造

住所 余市町登町718番地
E-MAIL konishif@noborijozo.com
WEB http://www.noborijozo.com

小西史明さん

Profile
 秋田県出身。東京での会社員生活を経て、2009年余市町に移住。2年間の農家研修を経て、2011年より自社農園にてぶどう栽培を開始。2014年に醸造免許を取得。



ツヴァイゲルトでロゼワイン造りに挑戦

畑のほとんどで栽培しているのがツヴァイゲルトという品種。1.5ha分は原料としてココファーム・ワイナリーに出荷され、赤ワイン「ことあるシリーズ ツヴァイゲルト」になり、残り0.4ha分は自家醸造のロゼワイン「セツナウタ」になります。黒ぶどうのツヴァイゲルトでロゼを造る理由として「ことあるツヴァイゲルトは最高の赤ワインなので、同じ品種でロゼに挑戦した」と小西さん。初ヴィンテージとなった2015年産は搾っただけの果汁を発酵させたものでしたが、毎年改良を続け、2017年産は赤ワインのようにぶどうを全て潰け込む手法にも挑戦。最新ヴィンテージの2019年産ではさら



に潰け込み比率を上げるとともに、これまでの中温発酵から低温発酵に切り替え、果物としてのうまみを皮から引き出しています。登醸造が今後どんなスタイルになるか、動向が楽しみです。

健康で熟度の高いぶどうを栽培

「病気がなくて熟したぶどうを作ること、これが登醸造のワイン造りの基本」と話す小西さん。「ツヴァイゲルトは放っておくと大きく粒の密着した房になることが多く、病気や熟度に大きく影響します。それを小さめのバラ房にするため、剪定、摘果、房づくりと栽培上の手間をかけている」といいます。



野生酵母がつくる登醸造の味

登醸造のワインは発酵に野生酵母を使用しています。「野生酵母はその土地の土着のもので、株どころか種、属のレベルでも異なる酵母の集合体。そこから造られるワインは培養酵母によるものと比べ、成分的にも多様であることがデータでも示されています。そして土着の酵母たちが力を合わせて酒を造っている感じがいいですね」と、その理由を語る小西さん。小西さんのワイン造りへの情熱が、登醸造ならではの味につながっているようです。



【ワイナリーデータ】

- 主な醸造品種 ツヴァイゲルト・レーベ
- 栽培面積 1.9ha
- 生産本数 1500本/年
- 主なラインナップ セツナウタ
- 購入方法 全国の酒販店、飲食店にて販売。

【おすすめの1本】

セツナウタ2018/750ml
 黒ぶどうのツヴァイゲルト種を原料に、ほぼ白ワインと同じ仕込み方で造ったロゼワイン。これまでよりも皮の潰け込みを増やし、イチゴの淡い香りの中にも渋みと苦みを感じさせる仕上がりとなっている。



ドメーヌ アツシ スズキ

住所 余市町登町1731番地
TEL 非公開
WEB http://atsushi-suzuki.jp

鈴木 淳之さん

Profile
 札幌市出身。ワイン好きの奥さまの影響でぶどう栽培に興味を持ち、2012年余市へ移住。「ドメーヌ タカヒコ」の曾我さんのもとで研修し、2015年にワイナリーをオープンした若手醸造家。



札幌軟石の蔵を改装した小さな醸造所

余市町に移住したのは2012年。毎日飲むほどワイン好きだった鈴木さんは、ドメーヌ タカヒコのヴィンテージワインのおいしさに魅了されたといい、曾我さんのもとで研修を開始。2015年に自身の名を冠したワイナリーをオープンしました。現在、元りんごの貯蔵庫という札幌軟石でできた石蔵を醸造所に改装し、夫婦でワイン造りに取り組んでいます。先代のぶどう農家から引き継いだ5.6haの畑で鈴木さんが栽培するのは、ドイツ系のツヴァイゲルト・レーベをはじめとする5種。その多くをワインメーカーへと出荷する一方、有機栽培で育てた一部の品種で、ワイン造りに挑戦しています。

できるだけ手を加えず自然なワインを目指す

鈴木さんが目指すのは、自身が好みという自然派ワイン。ぶどう栽培は化学農薬を極力使わないため、手入れから収穫まで手間がかかりますが、必要最低限の介入による有機栽培を心がけているといいます。この考えは醸造にも生かされており、自然酵母で亜硫酸(酸化防



止剤)添加を極力控えています。発酵にはステンレスタンクではなく合成樹脂タンクを使用し、古樽で熟成。おり引き作業もストレスをかけないように、ポンプを使わず重力で行います。

自分だけの味わいを求めて

「人間の手でできることは自分たちで行うのが基本。手作業が多く、香りが変化しないよう管理が重要ですが、それを乗り越えたおいしさがあると思っています」と話す鈴木さん。今後は収穫量を増やすとともに、植え替えを行い新しい品種にも挑戦すること。これからの取り組みに、注目が集まっています。



【ワイナリーデータ】

- 主な醸造品種 ツヴァイゲルト・レーベ、ピノ・ノワール、ケルナー、ミュラー・トゥルガウ、バカス
- 栽培面積 4.5ha
- 生産本数 2200本/年
- 主なラインナップ ヨイチロゼ 2017 他
- 購入方法 直接販売はしておらず、全国の酒販店にて取り扱い。

【おすすめの1本】

ヨイチロゼ 2017/750ml
 白品種にツヴァイゲルト・レーベをブレンド。無ろ過のため薄く濁っており、素朴な味わいが楽しめます。ほどよく軽い口当たりで飲みやすく、テーブルワインとしてもおすすめ。



Winery ⑦

平川ワイナリー

住所 余市町沢町201番地
TEL 非公開
WEB <http://hirakawawinery.jp/>

平川 敦雄さん

Profile
東京都出身。平川ワイナリー代表取締役。東京農工大学農学部卒業後、フランス農水省の国家技術士教育機関SupAgroモンペリエにてDNO、技術士を取得。フランス各地の銘醸ワイナリーで修行し、2015年平川ワイナリーを設立。



余市西部地区の 美しい南斜面にたたく醸造所

余市町西部を流れるヌッチ川沿い、日照条件に恵まれた南斜面で、高品質の白、ロゼ、赤、スパークリングワインと様々なタイプのワインを生み出しています。品種を超越した産地固有の味わいの表現を目指しており、区画ごと、タンクごとに全く異なる醸造法でつくられています。農業の現場からガストロノミーを追求し、美食文化と共に歩んでゆける品質を目指しています。



気候風土の表現を目指し、 ローカルな区画の味わいを追求する

平川さんは、酒質に余市特有の個性が感じられるケルナーの可能性に大きく注目していました。果実味やフレッシュ感が明確で、熟度や酸のレベルが高く、将来的に銘醸産地と評価されるに相応しい白ワインが造れると確信したそうです。その後、園地拡大と共にフランス系品種に挑戦し、アロマポテンシャルやポリフェノールの熟度を考慮した栽培と醸造を追求しています。また学術との連携を重視した研究部門を有し、北海道大学や余市町農協との協力でシードづくりにも力を入れています。



日本の美食文化と共に寄り添える ワインづくりを目指して

フランスで12年間、ぶどう栽培やワイン醸造の技術者として働いた平川さんは、同時に、南仏やアルザスのミシュラン三つ星店で国家認定のソムリエとしての経験を積みました。現在も道内のレストランへのコンサルタントも務め、北海道の食材や料理文化と共に育めるワインづくりを目指しています。野菜やハーブも含めて、畑で生まれる農作物には多くの味覚的共通要素があり、地域の食とワインの相性を追求し、自身のワインを区画の味わいから表現したいと語ります。



【ワイナリーデータ】

- 主な醸造品種 ケルナー、ソーヴィニヨン・ブラン、ゲヴェルツトラミネール、ピノ・ブラン など
- 栽培面積 6ha ● 生産本数 3.5万本/年
- 主なラインナップ レスプリ/ローズ・デ・ヴォン / ソリチュード 他
- 購入方法 酒販店にて取り扱い。(関連会社の平川ファームは直売所を有する)

【おすすめの1本】

平川ワイナリー
ローブ 2016年 / 750ml

平川ファーム最上部に位置する区画から生まれる赤。芳醇な香りとなめらかな質感を持つフルボディ。



Winery ⑧

ドメーヌ モン

住所 余市町登町898番地
TEL 非公開
WEB <http://domainemont.com>

山中 敦生さん

Profile
茨城県出身。スノーボードインストラクターの資格取得をきっかけに来道。冬はインストラクター、夏はレストランで働く中でワインに興味を持ち、ソムリエ資格を取得。ドメーヌ タカヒコで2年間研修生として修業し、2016年9月にドメーヌ モン設立。



ドメーヌ タカヒコで研鑽を積んだ 若手醸造家の醸造所

多くのワイナリーが集まる余市町・登地区に2016年に設立したドメーヌ モン。山中さんが奥さまと手がける農兼醸造所です。スノーボードインストラクターとして北海道に来た山中さんは、ワインの魅力に目覚め、ソムリエ資格を取得。同地区のドメーヌ タカヒコさんのワインの味やワインへの考え方に感動し、同ワイナリーで2年間研修生として栽培と醸造を学び、独立しました。

「ドメーヌ モン」に込められた ぶどう作りへの熱い想い

ワイナリー名にある「モン」とは、名字である山中の「山=モン(Mont)」を意味するほか、ワインボトルのエチケットにある山中家の家紋の「モン」、そして、ドメーヌ タカヒコさんの門を出たという「モン」を意味するといえます。師匠である菅我さんになり、自然の摂理を生かした畑作りを行い、除草剤や化学肥料、化学農薬を使わない栽培や、野生酵母で発酵させ、できるだけストレスのない方法での醸造にこだわっているといえます。



北海道の料理に合う「ピノ・グリ」で 繊細なワインを造りたい

初年度の16年から同地区の農家さんから仕入れたナイアガラでスパークリングを醸造し手ごたえを感じつつも、元々自社ぶどうでの醸造を目指していたため、毎年少しずつピノ・グリを拡大。ピノ・グリを選んだ理由として山中さんは「余市の温度帯と似たフランスのアルザス・ブルゴーニュ地方で栽培が成功しており、北海道の料理にも合う」と話します。現在では約5,000本の植樹を終え、18年に初収穫した自園ピノ・グリのワインが今年リリースしました。「日本人の繊細な口に合う繊細なワインを造りたい」と話す山中さんのこれから、そして自社ぶどうによる初リリースワインに期待が高まります。



【ワイナリーデータ】

- 主な醸造品種 ピノ・グリ
- 栽培面積 1.6ha ● 生産本数 1万本/年
- 主なラインナップ ドングリ/モンベ 他
- 購入方法 直接販売はしておらず、全国の酒販店にて取り扱い。

【おすすめの1本】

ドングリ / 750ml

あんずのようなフルーティな香り。北海道らしい優しい酸があります。うまみと余韻の長さが特長で、日本食によく合います。



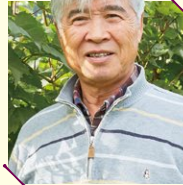
Winery 9

ワイナリー夢の森

住所 余市町豊丘町59番地3号
TEL 0135-48-5736
WEB <http://winery-yumenomori.com/>

大下 聡さん

Profile
余市町出身。中学校の教員として勤務後、奥さまとともに同町の「夢の森幼稚園」を設立。子どもたちへの保育環境の提供を目的に畑を購入し、さまざまな果物を栽培。その中でワイン造りに着目し、2016年10月にワイナリー夢の森を設立。



子どもたちと一緒につくる 幼稚園運営のワイナリー

余市町の子どもたちが通う「夢の森幼稚園」。同幼稚園では自然環境を活かした教育を行っており、その一環で畑を使いリンゴやぶどうなどを栽培していましたが、この環境をさらに生かし、学びと産業の両立を目指す、同園理事長を務める大下さんが醸造免許を取得。畑周辺に醸造所を建設し、ワイナリーとして活動をスタートしました。



約3haの畑には、セーベル、ケルナー、ピノ・ノワールといったワイン用ぶどうのほか、ブルーベリーやリンゴ、ナシも栽培されており、子どもたちは栽培から収穫までの過程を間近で見たり、実際にぶどうを足で踏んでつぶすといった作業を通じて、自然の営みについて学んでいます。



近隣ワイナリーからのアドバイスのもと、 自然派の味わいを目指す

「醸造が夢の一つだった」と話す大下さんは現在、近隣のワイナリーにアドバイスを求めながら、スタッフとともに醸造方法や味わいについて研鑽を積んでいます。もともと農家生まれということもあり、ぶどうの栽培よりも醸造の方が難しいとのことですが、清潔さを第一に、ステンレスタンクを使い、できるだけ酸化防止剤を入れないで自然な状態で醸造することを心がけているといいます。



大人になった子どもたちに 自社醸造のワインを渡すのが夢

「自家醸造したぶどうで作ったワインを、大人になった子どもたちに飲んでもらうのが夢」と語る大下さん。「卒園式の時に子どもたちにワインをプレゼントして、14年後彼らが二十歳になったときに2回目の成人式をここでやろうというつもり」と話します。幼稚園理事長と醸造家の双方の顔を持つ大下さんの挑戦は始まったばかりです。

【ワイナリーデータ】

- 主な醸造品種 セーベル、ケルナー、ピノ・ノワール
- 栽培面積 1.3ha(生食用ぶどうも含む)
- 生産本数 2200本/年
- 主なラインナップ セーベル/ケルナー/ルイスベーマー/ピノ・ノワール
- 購入方法 ホームページによる注文販売、余市町内の商店・観光所にて販売。

【おすすめの1本】

ケルナー2019/750ml
天候にも恵まれ、辛口でフルーティな仕上がり。飲みやすく、日本料理・魚料理に合います。



Winery 10

キャメルファーム ワイナリー

住所 余市町登町1408番地
TEL 0120-934-210(お客様相談室)
WEB <https://camelfarm.co.jp/>

伊藤 愛さん

Profile
カルディコーヒーファーム店舗スタッフとして(株)キャメル珈琲に入社。店長やエリアマネージャーを経て、2014年からスタートしたワイナリー事業に異動。ワイナリー長として広大なぶどう畑と醸造所をまとめている。

知恵と技術を受け継ぎ 新しい醸造所で本格稼働

「地球にいいことしてる？」をテーマに、キャメル珈琲グループではぶどうの栽培からワイン醸造、販売までをグループで一貫して行うことを目指し2014年にぶどう栽培をスタート。余市で40年にわたりワイン用ぶどうを手がけてきた藤本毅さんから、栽培技術や知恵を受け継ぎ、ぶどう作りに励んできました。2017年に自社の醸造施設が完成し、本格的な醸造がスタートしました。「目の前の畑で採ったぶどうをすぐに搾ってワインにできるのはうれしいですね」と伊藤ワイナリー長は笑顔を見せます。

酸の良さを発揮できる スパークリングを主力に



プロジェクト立ち上げ時に師事したのは、イタリア醸造家連盟会長のリカルド・コタレッラ氏。イタリアの伝統製法や最新技術など指導を受けながら共にワイン造りに取り組んでいます。余市町で収穫されるぶどうは、冷涼な気候の恩恵を受け、豊かな酸を含みます。キャメルファームワイナリーではその酸を生かすため、生産量の7、8割をス



パークリングワインが占めています。主力ワインはシャルマ方式で、一部シャンパーニュ方式で醸造しているのも特長です。

目指すワインをスタッフが共有 収穫経験で思いを繋ぐ

毎年各地のカルディコーヒーファームからスタッフがぶどうの収穫に参加します。栽培や醸造の現場を経験することで、安心・安全なワイン造りを実感してもらえるそう。「肌で感じたその思いは、お客様にもつながっていく」と伊藤さんはいいます。ひとにも環境にもやさしいワイン造りで100年、200年先まで持続可能なワイナリーを目指し、挑戦は続いています。



【ワイナリーデータ】

- 主な醸造品種 ピノ・ノワール、シャルドネ、ケルナー、レジェント、レンベルガー、バックス、ツグアイゲルト・レーベ、ピノ・ブラン
- 栽培面積 13ha ● 生産本数 約8万本/年
- 主なラインナップ レガミ フリュット 2018、ケルナー 2018、レガミ プライベートリザーブ 他
- 購入方法 カルディコーヒーファーム店舗、オンラインストア、百貨店・専門店など。(詳しくはお問い合わせください)

【おすすめの1本】

レガミ フリュット2018/750ml
淡いレモングリーンの色調。洋ナシやピーチのような華やかなアロマ、グリーンハーブやシトラスのフレッシュさも感じられる。細やかな泡立ちと余市の冷涼な気候からくるしっかりとした心地良くバランスの良い酸が特徴。すっきりとした白の辛口スパークリングワインです。



Winery ①

モンガク谷ワイナリー

住所 余市町登町1982番地1
TEL 0135-22-1533
WEB <https://mongakuwinery.com>



木原 茂明さん

Profile
東京都出身。北海道大学を卒業後、都内の会社に勤務。田舎暮らしにあこがれて、2012年に余市町へ移住。循環型農業を目指す中で地元のプロデューサーとの出会いをきっかけにワイン醸造へ。

循環型農業の実現を目指す 余市への移住からスタート

モンガク谷とはアイヌ語で「草を刈り付ける谷」という意味。この地に循環型農業を目指し、奥さまと二人の子どもを連れて入植したのが木原さんです。当初は放牧豚で生ハムを造ろうと考えていた木原さん。しかし、地元の人たちと話す中で、ぶどう畑を作ることになったといいます。「果樹を植える選択肢はなかったのですが、就農をお世話して下さったみなさんと話すうちに、自然とぶどう栽培に心が決まりました」と木原さん。「海も山もありますが、余市の魅力はなんと言っても土地の人ではないでしょうか。その方々との出会いがあったから、今、こうしてこの地でワインを造っています」。



困難を乗り越えぶどうを収穫 岩見沢で醸造の技術を習得

2012年から始まった木原さんのぶどう栽培。無農薬・無肥料で始め、3年かけて1500本の苗を植えました。しかし、殆どが上手く育たず。「周囲からは植え直しを勧められましたが、一緒に苦労してきたぶどうの樹を畑から引き抜くことはできませんでした」。その後、減農薬、自家調合堆肥の使用で持ち直し、2015年に初収穫。ぶどうを手に入れた岩見沢の10Rワイナリーまで通い、醸造の技術を学びました。



畑のすべてを表現する 混醸ならではの味わい

2018年産から自社醸造を開始。札幌軟石の蔵を利用する醸造所で、ぶどうを発酵段階からブレンドする「混醸」を行っています。「昔から料理や水彩画が好きでした。ワイン造りも出汁を合わせたり、水彩画の具を重ねたりするようなイメージです」。現在、7種類のぶどうを1本の白ワインに使用しています。「絶景を眺めながら、自家製の生ハムとワインが楽しめる場所にしたい」。木原さんは将来の夢を語ります。



【ワイナリーデータ】

- 主な醸造品種 ビノ・ノワール、シャルドネ、ピノ・グリ、ピノ・ブラン、ソーヴィニヨン・ブラン、ピノ・タージュ、ゲヴェルトラミネール
- 栽培面積 2ha
- 生産本数 7000本/年
- 主なラインナップ モンガク谷2017
- 購入方法 全国の取扱酒販店、自社ウェブサイトのオンラインショップで購入可能。

【おすすめの1本】

モンガク谷2017/750ml

7割以上をピノ・ノワールが占める白ワイン。ぶどうをプレスする段階からブレンドし、複雑さと綺麗な酸が特徴です。



Winery ②

ベリーベリーファーム & ワイナリー 仁木

住所 仁木町東町16丁目118
TEL 0135-32-3020
WEB <http://www.organicwine.jp/>



小川 進一郎さん(左)
栗田 康隆さん(左中)
上田 一郎さん(右中)
木村 駿さん(右)

Profile
農業生産法人(株)自然農園の醸造部門として2010年に設立。翌年、有機農産物加工酒類の認証を取得し、2012年からオーガニックワインの製造を行う。上田さんが代表取締役、小川さんが醸造責任者を務める。

ITを活用しながら有機JAS認定ぶどうを栽培

約30haもの広大な畑では、ワイン用ぶどうのほか、就農時から育てているというブルーベリーや生食用ぶどうなど仁木町ならではの果物も多く栽培。そのほとんどが有機JAS認定を受けたものといえます。化学肥料や除草剤を使わずなるべく手作業で行うなど、有機栽培は手がかかりますが、栽培担当の上田さんは「自分が食べたいものを選ぶ時と同じように、できるだけ自然に近い環境で育った果物をワインにしたい」と話します。同社ではITを駆使した農業を推進しており、圃場にセンシングマシンを導入し、リアルタイムで畑の状況を確認・記録し、天候や温度湿度と照合。糖度のコントロールや収穫のタイミングなども予測するなど、情報技術を駆使した有機農業という最先端の取り組みを進めています。

ベテラン醸造家とともに造る 日本初のオーガニックワイン

体にも環境にも優しいものを作るという同社の想いは、醸造でも活かされています。果物の良さをそのまま引き出すことを目指したワイン造りは、収穫したその日のうちに



地元に根ざしたぶどうを大切に

同社では今後も昔からこの地に根付いているフルーツを大切にしていきたいと考えています。ブルーベリーやサクランボをはじめ醸造用ぶどうと併せてナイアガラやキャンベルアーリーなどのぶどうを使った仁木町らしさを感じるワイン造りに期待が膨らみます。



農園近くにはレストランも

ピザや肉料理を中心にファームで育てた野菜を使った料理が味わえます。店内で購入したボトルワインを楽しむことも可能です。

【ワイナリーデータ】

- 主な醸造品種 ビノ・ノワール、ピノ・グリ、ゲヴェルトラミネー、ナイアガラ、ポートランド、キャンベルス、旅路など
- 栽培面積 30ha(生食用果樹も含む) ● 生産本数 1.3万本
- 主なラインナップ オーガニック認定ワイン ※品種によりサイズは異なる
- 購入方法 ベリーベリーファームレストラン、フルーツパークにき、その他酒販店にて販売。自社ウェブサイトのオンラインショップでも購入可能。

【おすすめの1本】

オーガニックスパークリングワインナイアガラ/720ml

甘い香りどドライな飲み口が人気。トマトソースのピザなど、イタリアンと合わせたい味。



Winery 13

ヴィニャ デ オロ ボデガ

住所 仁木町旭台228番地1
TEL 090-8360-2072
WEB <http://vina-de-oro-bodega.net>



金田 浩明さん

Profile
1989年山口県生まれ。ヴィニャ デ オロ ボデガ代表。山口県の山口ワイナリーで1年、余市町で4年、ぶどう栽培とワイン醸造の経験を通じ、2015年に自社農園を取得し、ぶどう栽培を開始。2018年から自家醸造をスタート。

謙虚に畑と向き合う 日本最年少のワイン醸造家

仁木町旭台地区で2015年からぶどうの栽培を始めた金田浩明さん。幼い頃からプロのサッカー選手を目指していましたが、大学時代にケガをしてその夢を断念。将来を模索している時期に出会ったのがワイン造りでした。「原料となるぶどうの栽培から手がけることに魅力を感じました」と金田さん。大学卒業後は山口ワイナリーで1年経験を積み、余市町に移住。その後、旭台に畑を持ちました。ワインメーカーという新たな夢を抱いて7年、ついに手塩にかけたピノ・ノワールを収穫。「ここまで力を貸してくださった方々に恩返しできるワインが造りたい」と話す金田さんは、日本最年少のワイン醸造家として注目を集めています。

ピノ・ノワール2018を ハーフボトルで初出荷



2018年には畑の向かい側に醸造所が完成。念願の自家醸造をスタートさせました。初収穫のピノ・ノワールを無添加で醸造し無ろ過で瓶詰め、12月にハーフボトル約150本をリリース。3日間で完売というスピー

ドは注目度の高さを表しています。「自然派にこだわったのではなく、初めて自分の畑で収穫したぶどうの可能性を知りたかったので、野生酵母を使い無添加にしました」。

将来はスポーツ選手の セカンドキャリア構築に貢献

2月には、購入したナイアガラで造ったスパークリングワインをリリース。瓶内二次発酵という製法を選んだのは「農家さんが大切に育てたぶどうですから、一番難しい製法でしっかりワインにしたい」と想いを語ります。これからどんなワインを造っていくかは、畑で作業をしながら考えるという金田さん。「将来は引退したスポーツ選手の受け入れや、新規就農のサポートにも貢献できたら」と夢は広がります。



【ワイナリーデータ】

- 主な醸造品種 ピノ・ノワール、ナイアガラ
- 栽培面積 1ha
- 生産本数 約3400本
- 主なラインナップ ピノ・ノワール/ナイアガラスパークリング
- 購入方法 自社ウェブサイトから注文か、直接現地で購入。または余市町内馬場商店で購入可能。

【おすすめの1本】

The day Sparkling 2019 / 375ml
ナイアガラ特有の華やかなフルーツ香と、キレのある酸味を楽しめる1本。



Winery 14

ル・レーヴ・ワイナリー ～葡萄酒夢工房～

住所 仁木町旭台303番地
TEL 0135-31-3311
WEB <https://le-reve-winery.com/>



本間 裕康さん

Profile
札幌市出身。医療技術職に従事していた頃、趣味だった国内外のワイナリー巡りの中で余市町のワイナリーと出会い、2014年に仁木町へ移住。翌年からぶどう栽培を開始し、今年自社ワイナリーがオープンする。

耕作放棄地をなだらかな丘に 造成から始まったぶどう造り

ぶどう畑が丘の一面を覆いワイナリーが集まる仁木町・旭台。この地区でも特に陽当たりがよく春の雪解けが早い場所にル・レーヴ・ワイナリーはあります。札幌市で医療技術職に就いていた本間さんは、余市町のワイナリーを訪れた際、オーナーに「君たちのような若い人が、ここでワインを作ってくれたら盛り上がるのに」と声をかけられ、その言葉が頭に残りました。栽培や醸造、醸造家について調べるうちに、旭台にワイナリーを集約しようという動きがあることを知ります。自身でワイナリー巡りをしてきた経験から、集約により地方から人が集まり活性化していただろうと考え、この場所に決めたそうです。

数種類あるぶどうは 丁寧な管理が味の決め手



入植と同時に余市町内のワイナリーで栽培と醸造を学びました。2018年の自社ぶどう初収穫からは、岩見沢市の10Rワイナリーで委託醸造をしながら醸造経験を積んでいます。複数の品種を混醸して造るワインは、味の複雑さやふくよかさを作り出します。目指しているのはフラ

ンス・アルザス地方のような酸のきれいなワイン。野生酵母で発酵させ、より自然なナチュラルワインにこだわり、日々ぶどうと向き合っています。

訪れたひとが楽しめる ワイナリーを目指して

2018年からはカフェとゲストハウスをオープンさせました。本間さんは「個人経営しているワイナリーは生産本数も少なく、一般には流通しないことも多い。ここに来れば必ずうちのワインが飲めるという環境を作りたい」と話します。ぶどう畑を眺めながら、ゆったりと自家醸造したワインを楽しんでもらう。思いをひとつずつ実現していく本間さんの、次なる構想に期待がふくらみます。



【ワイナリーデータ】

- 主な醸造品種 ピノ・ノワール、シャルドネ、ピノ・ムニエ、ピノ・ブラン、ドルンフェルダール、ピノ・グリ、トラミナー、メルロー
- 栽培面積 1.9ha
- 生産本数 1600本/年
- 主なラインナップ MUSUBI 2018 / MUSUBI ~Another Story~ 2018 白
- 購入方法 併設するカフェにてグラスワインを提供。

【おすすめの1本】

MUSUBI 2018 / 750ml
自社ぶどう畑で採れた7品種全てを混醸している白ワイン。まろやかな甘みと爽やかな酸の後に、やや控えめな苦みがコクとなって感じられます。



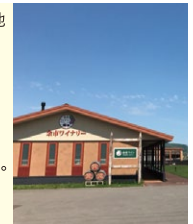
余市・仁木産ぶどうのワインが味わえるお店

余市ワイナリーレストラン

余市ワイナリー内にあるレストラン。石窯焼きのピザや道産牛のハンバーグ、道産小麦の Pasta などと一緒に、余市産ぶどうを自社で醸造した「余市ワイン」を味わうことができます。お気に入りの1本が見つかったら、隣のショップで購入して帰ることも。カフェ&ベーカリーも併設。後志産のチーズも販売しています。



住所 余市町黒川町1318番地
TEL 0135-23-2205
定休日 8・9月/無休
 5-7、10-12月/火曜日
 1-4月/火・水曜日
 ※営業日有、
 都度お問い合わせください。
営業時間 11:30~L.O.16:00
 (ランチは14:30まで)



ピッツァとパスタの店
 Jijiya・Babaya (ジジヤ・ババヤ)

余市の海の幸を贅沢に使ったイタリアン中心のメニューを、ドメヌ タカヒコの芸術的なワインとともに味わえる人気店。天然酵母生地のピッツァ「ピアンチェッティ」や「ヘラガニのトマトクリームパスタ」など、ワインがすすむ料理が充実しています。



住所 余市町朝日町15番地1
TEL 0135-22-7822
定休日 火曜日
営業時間 ランチ/11:30~14:30
 (L.O.14:00)
 ディナー/17:30~20:00
 (L.O.19:30)



OcciGabiワイナリー

美しいイングリッシュガーデンやぶどう畑を見ながら食事が楽しめるレストラン。余市産の北島豚をはじめ、近郊から集めた旬の食材を盛り込んで料理に。ワインとともにゆっくりと優雅な時間が過ごせます。



住所 余市町山田町635番地
TEL 0135-48-6163
定休日 火曜日
営業時間 ショップ/
 11:00~17:00
 ランチ/
 11:00~L.O.14:00
 ※ディナーは予約制
 (17:00~L.O.18:00)



ファームレストラン ヨイッチーニ

「余市バエリア」など、余市の旬の食材にこだわった料理と余市ワインや平川ワイナリー、リタファーム&ワイナリーのワインなどさまざまなワインを楽しめる一軒。ワインはボトルでも提供しており、幅広いシーンで利用できるのも魅力です。

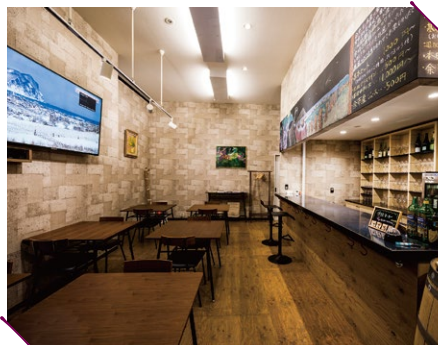


住所 余市町大川町8丁目32番地
TEL 0135-48-7700
定休日 月曜日
営業時間 ランチ/11:30~14:30(L.O.14:00)
 ディナー/17:00~22:00
 (フードL.O.21:00、ドリンクL.O.21:30)
 ※ランチセットメニューは平日のみ



 Y'n(わいん)

2017年4月に余市駅前にオープンした、週末限定のワインバー。専用サーバーで余市産や後志産ワインを中心に珍しい銘柄もグラスで気軽に楽しめるほか、日替わりスープやフレンチトースト、余市産たらこバターごはんなども人気。



住所 余市町黒川町8丁目7番地
TEL 0135-23-3272
定休日 月～木曜日
営業時間 金曜 / 15:00～20:00
 土曜 / 14:00～20:00
 日曜 / 13:00～19:00
 (L.O. 各日閉店30分前)



 旅館あゆ見荘

2019年4月にリニューアルオープンした宿泊施設も備えるレストラン。伝統の鮎料理や余市産りんごをふんだんに使用した自家製タレにつけていただくジンギスカンなどが味わえます。ワインは出来るだけ地元産をセレクト。広い店内に加え100人収容できる宴会場もあり、家族や会社の旅行などにぎやかに食事を楽しむことができます。

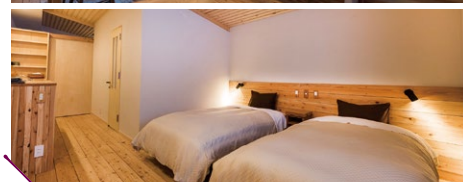


住所 余市町山田町712番地 **TEL** 0135-22-2656
定休日 不定休(電話にてご確認ください)
営業時間 レストラン / 10:00～20:00
チェックイン 15:00～
チェックアウト ～10:00



 余市SAGRA

余市・登に暮らす人たちのライフスタイルに共鳴し、札幌から移転したイタリアンの名店。ニシンが浜で産卵し、白子で白くなる情景を表現した「群来(くき)」など独創的な料理は、地元ワインと相性抜群。多くのファンを魅了しています。道産材を使用した宿泊施設も備えており、食を通じた豊かな時間を過ごすことができます。



住所 余市町登町987番地2
TEL 0135-22-2800
定休日 不定休
営業時間 1日2組限定、食事・宿泊とも前日までの予約制
 ランチ / 12:00～
 ※冬期はお問い合わせください。
 ディナー / 18:00～(L.O.19:00)
チェックイン 17:00～ **チェックアウト** ～10:00



 ベリーベリーファーム & ワイナリー 仁木

フルーツ街道沿いに位置し、ファミリー層にも人気のレストラン。自家製酵母入りのピザやオリジナルハンバーグ、ステーキなど店内でワインを購入し料理と一緒に楽しめます。ベリーベリーファームで栽培するトマトや野菜が並ぶサラダバーや自家製ストレートジュースのドリンクバーも好評です。



住所 仁木町東町13丁目49番地
TEL 0135-48-5510
定休日 火曜、12月中旬～2月下旬まで冬期休業
営業時間 11:00～20:30 (L.O.20:00)



**ル・レーヴ・ワイナリー
～葡萄酒夢工房～**

土日限定のカフェ。ゲストハウスを併設し、目の前にぶどう畑が広がるカフェでは、8種類から選べるケーキサレや、彩り豊かなセイボリータルトが楽しめます。旬の野菜をたっぷり使ったスープやサラダとセットにすればランチとしても十分。夏はぶどう畑の丘を望むテラス席で、冷えたワインとともに、心地良いひとときを過ごせます。



住所 仁木町旭台303番地
TEL 0135-31-3311
営業日 土曜日、日曜日
定休日 10～4月まで冬期休業
営業時間 11:00～14:00



農村公園フルーツパークにき

仁木町の食や自然を堪能できる農村公園フルーツパークにき。施設内のベリーベリーカフェにあるランチビュッフェが人気です。スパイスから作ったこだわりのカレーやブルーベリーのスイーツなど、仁木町の食材を使ったメニューが充実。ワインや農産物の販売所、レジャー施設や宿泊施設もあり、1日心ゆくまで楽しめます。



住所 仁木町東町16丁目121
TEL 0135-32-3500
定休日 12月～4月まで冬期休業
営業時間 平日 11:00～16:00
土日祝日 10:30～16:00
(ともにL.O.15:30)



余市・仁木イベント情報

余市・仁木では、ワインを楽しめるさまざまなイベントが開催されています。普段はなかなか出会うことのできないワインや醸造家の思いに触れられます。お気に入りのワインを探しに、イベントに参加してみませんか。詳しい情報は右記より、Webサイトをご覧ください。



1日限定で農園が解放される余市ラフェト



バスでワイナリーを巡るワインツーリズム



地元ガイドによるワイン初心者向けツアー



仁木町フルーツ&ワインマラニックの様子

余市・仁木産ぶどうのワインの主な販売店

- **中根酒店**
住所 余市町大川町3丁目76番地
TEL 0135-22-2315
- **西川酒店**
住所 余市町大川町1丁目79番地
TEL 0135-22-3269
- **エルプラザ**
(JR余市駅隣接)
住所 余市町黒川町5丁目43番地
TEL 0135-22-1515
- **馬場商店**
住所 余市町黒川町16丁目2番地3
TEL 0135-22-3587
- **柿崎商店**
住所 余市町黒川町7丁目25番地
TEL 0135-22-3354
- **農村公園フルーツパークにき**
(冬期休業)
住所 仁木町東町16丁目121番地
TEL 0135-32-3500
- **きのこ王国 仁木店**
住所 仁木町大江1丁目930番地
TEL 0135-31-2222



余市・仁木 ヴィンヤード&ワイナリー map

ワイナリー・ ヴィンヤードをめぐる ルール&マナー

- 無断で農園(ヴィンヤード)に立ち入らないようお願いします。
- ワイナリー・ヴィンヤードのなかには見学・立ち入りが不可なところや、事前に見学の予約が必要なところもあります。あらかじめ、電話やHPなどで確認しましょう。
- 連絡先の表示がない生産者等に関する問い合わせについては、余市町農林水産課・仁木町産業課までお願いします。



凡例

- ヴィンヤード
- ワイナリー
- 飲食店
- ワイン販売
- 掲載外のヴィンヤード
- 宿泊施設
- 温泉施設

施設名は裏表紙をご覧ください