

◆ ニュースレター おおば ◆

平成27年9月号

テーマ『北見地方のワイン』

○:自分のブドウからワインを!、そんな夢に向かって今年四月、緋牛内にワイン用葡萄畑が誕生した。順調に生育している。ただブドウはすぐには育たない。実をつけるのは三年後の見込み。楽しみだ。その名も

「BOSS.AGRI.VINEYARD」北見市端野町緋牛内793-3にある。代表は深田英明さん。搾乳牛育成では数々のタイトルを取り実績と経験を手にした。その深田さんが仲間の中野牧場と一町歩ずつ持ち寄りスタートしたのが「ボスアグリヴィンヤード」。「60才まで酪農やって次は何やるか考えている時、中野牧場とワインでもやるか、という話になったのがキッカケ」だという。植えたのは十勝ワインの山幸、清舞、欧州系品種のシャルドネ、ピノ・ノワール、メルロー、ドルンフェルダーなど約二千本の苗木。三年後くらいに実がなる見込みで、池田ワインか空知トアー

ルで醸造、ワインにする予定。「初心者だからブドウの木をどうやって育てるか、手間もかかるし難しい。どうなるか分からないけど、美味しいワインを作りたい」とやる気満々。



「牛から抜け出したと思ったら今度はワインに足突っ込んだ。今

でも毎日が楽しい」と元気いっぱいだ。

○:北見周辺のワイン、気になって北見市、美幌町、置戸町をまわってみた。

○:北見ワインのブドウを栽培しているのは有有限会社十字ヶ丘農園。北見市川東434番地。代表、柴川剛氏。ブドウ栽培は40年以上になるそうで剛氏は三代目という。ブドウの話をしてくれたのはグリーンツーリズム・インストラクターの資格を持つ吉田善澄さん。ニヘクターの畑からキャンベルアーリー、ポートランド、バッファロー、デラウェア、夢路など年間10トンくらいのブドウが採れる。このうちポートランドとキャンベルアーリーを小樽市の北海道ワイン株式会社に送り、北見ワイン白と北見ワインロゼが生まれる。ここでは毎年10月1日から25日までブドウ狩りを楽しめる。朝九時から夕五時まで600円でブドウ

食べ放題。

○：びほろワインはおよそ 20 年前、地元からワインを、と故・及川久仁雄氏らが中心になってブドウ栽培を始め、平成七年二月、北海道ワイン株式会社から商品として販売が開始された。現在はアムレンシスとキャンベルからびほろ赤ワイン、びほろロゼワイン、ナイヤガラからびほろ白ワインが作られている。ワインには北海道産ぶどう使用、原料の一部に美幌産ぶどう使用、と表示されている。

○：置戸町は昭和 60 年、オケクラフトの誕生を機に、食文化の一環としてワイン醸造を行うべく自生の山ブドウの栽培試験を開始したのが始まり。以降、道立中央農業試験場などから穂木や苗木を入手し、耐寒性・耐病性・熟期など置戸町の気象状況にあった適応試験などを行い、品種の選定、栽培方法の確立を目指して来た。製品化は平成七年に初リリース。現

在は置戸ぶどう園で栽培しているアムレンシスなどから北海道ワイン株式会社で醸造、炎の里おけと（山ブドウ）、おけとワイン白、おけとワイン赤の三種類が地元酒組合から販売されている。

○：良いブドウから美味しいワインが出来ると言われる。自然の恵みである農産物としてのブドウ。そのブドウから美味しいワインを作る醸造技術。自然と人知の複合で美味しいワインが出来る。地球温暖化の影響で世界のワイン地図が変わってきている。北海道のワインも自治体や大手企業だけのワイン作りから、小規模ワイナリーの参入が増加し、海外でワイン作りを学んできた若手も増えてきている。このオホーツクの地からも美味しいワインが育つことを期待する。