

‡ 地域振興＜6 次産業化認定者の取組事例＞18

日本初のオーガニックスパークリングワインでニセコの魅力を発信 ニセコ町 羊蹄グリーンビジネス株式会社

農林水産省 北海道農政事務所 生産経営産業部 本保 勇気



1. はじめに

ニセコ町の中心部から車で 10 分ほど走った羊蹄山の山麓。標高 200 メートルほどの丘陵に位置する近藤地区に、ニセコ町唯一のワイン醸造所「ニセコワイナリー」を運営する羊蹄グリーンビジネス株式会社があります。

代表を務める本間泰則さん（70 歳）（写真 1）が自社で開設したワイナリーを一手に経営。町内外のニセコワイナリーサポーターや家族の協力を得て、ワイン用ぶどうの栽培から、ワインの醸造まで手がけています。この地に移住する前は、国内の金融機関、外資系金融機関で働いた経歴を持ち、長く海外駐在も経験したビジネスマンでした。



写真 1 羊蹄グリーンビジネス株式会社
代表取締役 本間泰則 氏

3 男の大学卒業を機に、好きなことを徹底して追求し、同時に新しい社会貢献につながるワイン造りを真剣に考えるようになりました。

そんな折、ニセコ町近藤地区の土地購入の話が舞い込みました。ニセコの素晴らしさは趣味のスキーを通して、学生時代から十分認識していました。

ニセコの気象条件は決してぶどう栽培には適してはいませんでした。しかし、地球温暖化の影響で、平均気温が上がり、ワイン用ぶどうの栽培にマイナスにはならないと予見しました。また、海外のワイン文化に長く触れた本間さんには、インバウンド富裕層によりニセコの特殊な市場がさらに拡大し、地元の高級オーガニックワインに対する需要が急増する将来が見えていました。

そして、冬はスキーでニセコのパウダースノーを楽しみながらワインを作り、春から秋にかけてのグリーンシーズンはぶどう栽培と、一年を通して充実した健康的な生活を送りたいとの願望を叶えるため、ニセコへ移住を決意。2005 年にぶどう畑付きの自宅を建設できる土地約 2 ha を取得し、醸造用ぶどう栽培の夢を実現する条件が整いました。

2. 有機栽培の取り組みについて

海外のワイン文化を長く経験した本間さんは、ニセコ町の NISEKO ブランドを最大限活かす高付加価値のワインの条件は、オーガニック、シャンパンスタイルのスパークリングワイン、北海道の豊かな食材と素晴らしいペアリングができることだと考えました。特に、素晴らしい自然環境が広がるニセコ町で、環境負荷が小さく、残留農薬リスクが皆無の農法で作物を作りたいとの思いがありました。醸造用ぶどうを植える前に、野菜作りを通して、土づくりを行いました。有機栽培であっても、単に健康リスク面を強調するネガティブキャンペーンでは消費者のサポートを広げることが困難であると感じ、見た目もきれい、食欲をそそる外観、そして、もっとも重要な「美味しさ」をすべて満たす、とても有機栽培

培では無理と思われる目標を掲げ、同じ年に収穫、販売できる野菜(ミニトマト アイコ)の栽培を始めました。



写真2 羊蹄山を望むぶどう畑

有機栽培にこだわるため、醸造用ぶどう栽培においては、まず土壌造りやニセコの気象条件で栽培できる品種の選別を行い、有機認証で使用が許可された資材を最も有効に機能させるためのタイミング、散布量、回数など、道立中央農業試験場に圃場を実験用に提供し、防除ノウハウを学びました。

3. スパークリングワインの醸造について

2010年から収穫した有機ぶどうのワイン醸造を他社に委託し、スパークリングワインの販売を行いました。しかし、当時は自社の有機栽培ぶどうの生産量が少量であったために、委託先の発酵用タンクをいっぱいにするには他の生産者が慣行栽培したぶどう果汁と混合しなければならず、「オーガニックワイン」とは呼べませんでした。さらに、100%有機のぶどう果汁を使用しても、「オーガニックワイン」と表示するためには有機認証を受けた醸造所も併せて必要でした。自社生産のぶどうだけでは一般醸造免許の条件となる年間生産数量(6,000L)が確保出来ないため、より少ない2,000Lの醸造量で免許が取得できる「ワイン特区」をニセコ町に取得しても

らう必要がありました。

そこでまずは2014年、2015年の2年間、岩見沢の10Rワイナリーに醸造研修に入り、自社のぶどうを持ち込んでワインを醸造する工程をオーナーのアメリカ人醸造家ブルース・ガットラブ氏から直接ハンズオンで学びました。この研修中、全道から10Rワイナリーに集まる醸造用ぶどうに触れるチャンスを得て、様々なデータを取得し、ニセコ町産ワインぶどうの品質の比較を客観的に行い、品質面で劣後する項目がひとつもないことを実証しました。この実証データのもと、ニセコ町役場に北海道で2番目(2014年当時北海道内でワイン特区を取得していたのは余市町のみ。)のワイン特区取得を働きかけました。ニセコ町役場の行政の基本スタンスは「町民のサポート」。たった1軒の農家のためであっても、特区の認可を所管する内閣府と交渉を迅速に行い、僅か2ヶ月でワイン特区に指定されました。この特区取得を機に醸造免許の取得、ワイナリー建設計画の策定、資金計画等を本格的に開始しました。



写真3 収穫前のぶどうの様子

そして、2016年に「国際リゾート NISEKO の外国人観光客をターゲットとした、ヴェニフェラ種ぶどうを使用したオーガニックワインの醸造・販売事業」として、総合化事業計画の認定を取得。同年9月に醸造免許を得て、10月から自社による醸造を開始し、翌2017

年7月に日本初のヴィニフェラ種（欧州系ワイン専用ぶどう品種）ぶどう 100%のオーガニックスパークリングワインの販売を開始しました。

4. 経営方針と商品のこだわりについて

ニセコでのぶどう栽培は簡単ではありませんでした。特に年間降雪量が16メートルにも及ぶ豪雪地帯でぶどう樹を栽培することの困難さ。2メートルに及ぶ根雪の下に半年間押し付けられ、融雪時にはゆっくり移動しながら融ける氷の塊に引き裂かれる枝、栽培期間の短さ、霜のリスク、寿命の短さ（通常100年でも持つと言われるぶどう樹の平均寿命は北海道でわずか15年、ニセコではさらに短くたった10年）など限らない苦勞。一言にまとめれば、すべて大変、苦勞ばかりです。

しかし、栽培の困難さを乗り越れば、最終製品のワインを販売するニセコ市場は巨大、しかもオンリーワンであり、事業リスクを最小化できるという逆転の発想がありました。普通の考え方では、ぶどうが順調に生育する環境を求め、ぶどう栽培農家が集中する場所で栽培を行います。特徴を出しきれないワイナリー同士で足の引っ張り合いとなってしまう恐れがあります。栽培条件が厳しく、生産量は少なくても、ストーリーがある高付加価値商品に加工し、販売できれば、事業として成功し、経済循環を高めることができます。

高付加価値化するため、商品づくりには特にこだわり、シャンパーニュ方式を踏襲した資材（特に酵母はシャンパーニュ地方由来の酵母を採用）の選択、発酵の温度管理、瓶内2次発酵用酵母、オリ下げ剤などを活用し、シャンパーニュ地方から直接輸入した醸造機器、機材を使用しています。

スパークリングワインを泡の芸術品と捉え、金色（スペシャルキュヴェ）や淡いローズ色（ロゼ）の液体に木目細かい泡を長く立ち続

けさせるために原料のぶどう、発酵に使用する資材、醸造機器、発酵の決め手の温度管理など、可能なことはすべて実践してきました。まだまだ目標は高く、現状最長18ヶ月の瓶内2次発酵、熟成期間で製品化しているものを36ヶ月以上に拡大し、さらに高品質のスパークリングワインを目指しています。スパークリングワインに特化する理由は、ニセコのぶどう果汁が作り出す最も美味しいワインだからです。おいしいスパークリングワインの原料果汁は凝縮された果実味、やや低めの糖度と強めに残る酸のバランスが必要であり、シャンパーニュ地方で目標とする糖度、酸度のバランスをニセコのぶどうは毎年クリアできています。本間さんは、このように製法や品質にこだわって作られた「オーガニックスパークリングワイン」を国際リゾート NISEKO に最も必要な高級商品であると考えています。そして、高い評価を得たワインは、コロナ禍で激減したインバウンドに影響されることなく、全国の自然派志向のワイン愛好家から大好評を得ています。



写真4 オーガニック
スパークリングワイン

販売方法は、こだわりのある商品だからこそ作り手の思いを直接伝え、納得して買ってもらいたいとの理由から、直売を軸に行っています。例外としてビュープラザ（ニセコ町の道の駅）に販売を委託。業務用の卸は最小限に留め、ニセコワイナリーのこだわりを正確に理解し、それを最終顧客に正しく伝える

ことができる会社に限って販売を依頼しています。

ニセコオーガニックスパークリングワインの評価が高まったことで、同じようなワインを作って欲しいという依頼を複数受けています。ワイン特区の醸造免許を一般醸造免許へ切り替えたことから、町外どこのぶどうでも受入れが可能となり、2021 年からすでに 2 軒のぶどう農家（町内 1、町外 1）の受託を始めています。2022 年は受託先がさらに 3 軒（町内 1、町外 2）増える見込みです。今後、町内のぶどう生産者からの受託を増やし、ニセコエリアの経済循環をさらに高めたいと考えています。



写真 5 自宅横に建てられたワイナリー

5. 地域振興の取り組みについて

本間さんの究極の目標はニセコにワイン産業を立ち上げることです。2020 年役場の力強いサポートのおかげでニセコ町果樹経営構造改善協議会を立ち上げ、苗木代と収益を生むまでの期間である 4 年間分の経費を補填する農林水産省の補助を受けることとなりました。

これによって新規参入のぶどう農家が着実に増え、2021 年 1 軒、2022 年春に 2 軒、すでに 2020 年からぶどう栽培を始めた 1 軒を加え、合計 5 軒の農家がぶどう栽培、ワイン生産を目指しており、大きな地域振興の取組となっています。これら 4 軒はいずれも将来自らワイナリーを立ち上げたいとの強い希望が

あり、本間さんはニセコがワインツーリズムの目的地になる日が確実に来るだろうと語っていました。

そして、将来は地域の担い手になるであろう、小学生、中学生、高校生には、職業選択の可能性を広げてもらうように総合学習の題材として、ヴィンヤードや醸造所で様々な職業体験の場を提供しています。ニセコ高校（定時制高校）4 年生のインターン受け入れを 2 年続けており、学校では学べないビジネス実践コースで実習を重ねています。

このように就農者や醸造家の育成だけではなく、将来、ニセコ町がワインツーリズムの目的地となったときに、様々な業種でワイン造りを理解している町民が増えるように人材育成を支援しています。



写真 6 ニセコ高校の実習の様子

6. 最後に

ニセコ町でワインに夢を託した第二の人生を忙しくも実に充実した日々を過ごしている本間さん。ニセコの自然豊かな景色と目の前に広がる羊蹄山を眺めながら、自分自身が造ったオーガニックスパークリングワインを味わうことは本当に最高です、と笑顔で話してくれました。是非、皆様も観光でニセコ町を訪問し、ニセコの大自然の風景を楽しみながら、ニセコワイナリーの「オーガニックスパークリングワイン」を堪能し、日常ではなかなか出来ない体験をしてみたいはいかがでしょうか。