

‡ 地域振興＜6 次産業化認定者の取組事例＞12

地域に根ざした食づくりを目指して！ 「Infeeld winery」で感じる北見テロワール 北見市 株式会社 未来ファーム

北海道農政事務所北見地域拠点

まつの あやな
松野 綾奈



1. こだわりの「北見和牛」生産

オホーツク地域の主要都市・北見市の東に広がる丘陵地に『株式会社未来ファーム』があります。代表取締役社長の中野克巳さんは、この地で代々、稲作・畑作及びホルスタイン種の肥育を営んできた農家の 4 代目です。社長が事業を引き継いだ当時、牛肉の輸入自由化が決定し、肉用牛経営で生き残るには国産の和牛生産で、競争力を高めることが必要と感じました。そこで平成元年、自分が生まれ育った北見の銘柄牛を生み出そうと、黒毛和牛の生産へ大きく経営転換を図り、こだわりの『北見和牛』が生まれました。生産規模も大きくなり経営は順調に推移しましたが自分で育てた北見和牛をもっと多くの消費者に届けたいとの思いから、平成 23 年 10 月に「育成・肥育一貫による自社ブランド和牛の確立と生産・販売事業」として農林水産省六次産業化・地産地消法における総合化

事業計画の認定を受けました。事業計画は以前からの取引先であり北海道産和牛の普及に取り組む株式会社田村精肉店（美幌町）と連携し、北見和牛ブランドの消費者への認知を高める拠点として、美幌町内の焼肉店「肉の割烹田村」（現在は、美幌町のほか札幌市内にも 4 店舗を展開）で厳選された和牛とともに提供され、地元住民はもちろんのこと、町外からも多くの人が訪れています。

2. ワイン造りへの挑戦

「肉の割烹田村」でこだわりの北見和牛を提供するうち、地域ブランドに対する消費者のニーズを感じた中野社長は、地元「北見産」への思いを強くします。そんな思いを持ち続けていた時、道内のワイナリーを見学する機会がありました。当時は、ワイナリーへの関心はありませんでしたが、徐々に、「牛肉と言えばワイン。北見和牛というブランドをワインと共に食してもらえれば大きな付加価値になるのでは。」という構想が生まれました。未来ファームのワイナリー事業への挑戦のきっかけです。

平成 27 年から牧場近くの畑でぶどうの栽培を開始し、現在は、ピノ・ノワールやミュラートウルガウなどのヨーロッパ系品種をはじめ、山幸、清舞などの和品種も含めた計 7 品種を 2.5ha、約 4,500 本植栽し、栽培を行っています（写真 1）。ワイナリー事業の発展性を鑑み、平成 30 年 11 月には「オホーツク北見における自社生産ぶどうを用いた



写真 1 ぶどう畑

ワイン製造・販売事業」で、中野社長としては2回目の農林水産省総合化事業計画の認定を受けました。ワイナリー事業の責任者として抜擢されたのは、中野社長の次女である森裕子さんです。当初は、ぶどうの栽培やワインの醸造に関し、ノウハウもなく苦慮したという裕子さんでしたが、有識者からの指導や、北海道庁主催の「北海道ワインアカデミー」の受講などを通じて勉強を重ね、日々ワイン造りと向き合っていく中で「自分で作ったぶどうでワインが出来ていく過程に喜びと達成感を感じるようになった」と話してくれました。平成30年は、自社で生産したぶどうを外部に醸造委託し、試作ワインを生産しました。令和元年9月に、オホーツク初となる念願の自社ワイナリー『Infeeld winery』が完成しました(写真2)。10月には赤ワイン及び白ワインの初仕込みが行われ、「気候が良くぶどうの品質は良かったのでワインの出来にも期待している。」と手応えを感じています。



写真2 ワイナリー『Infeeld winery』外観

ワイナリーは未来ファーム近くの丘陵地に位置し、大きな窓の外に大雪山連峰を望み、眼下には北見の市街地が広がるなど、オホーツクらしい雄大な景観が堪能できます。

「一から始めたワイン造りは大変だが、自分が責任を持って造れるという喜びがある」と語る裕さんに、中野社長はワイナリー事業の責任者として全幅の信頼をおいています。

裕さんは、夫である謙一さんと協力しながら試行錯誤を重ね、「ぶどうも、そこから醸造するワインも毎年違う。これから経験を積み、自分達らしい、北見のテロワールを感じられるワイン造りにチャレンジしていきたい」と、家族一丸となって北見産100%のワイン造りを目指し日々奮闘しています(写真3)。



写真3 中野社長(右)と次女の森さん夫婦

3. 「地域に根ざした食づくり」を目指して

未来ファームは、平成31年から新設された、「農林水産省6次産業化エグゼクティブプランナー」の派遣制度の支援対象となりました。6次産業化サポートセンターや行政担当者をはじめとする関係者が一体となって、事業をサポートしています。また、ラベルのデザインに関しては、中野社長や森さん夫婦の思いが表現できるものとなるよう道内在住のデザイナーと試作を重ねているところです。

今後は、新設したワイナリーで直売のほか、中野社長の当初からの目標でもある、北見和牛と北見産のワインと一緒に味わえる農家レストランをワイナリー内に併設することを目指しています。地域に根ざした食づくりを大切にする中野社長は、地元のものを来訪する消費者にどう提供していけば良いかを常に意識しています。「黒毛和牛農家が

造るワインは全国の中でもうちだけ。これを大きな強みとしてアピールし、実際に北見へ足を運んで、景観の良いワイナリーで自社の食を堪能してほしい。うちでしかできないこと、ここに来ていただくことが大きな付加価値を生む。それこそが6次産業化だと思っている。」と、6次産業化の取組への自身の思いを語り、裕子さんも「自分が提供する食がきっかけとなって北見の観光とも結びつけられれば」と、今後の事業展開に力を込めます。今後、地元北見を愛する一家のこだわりと食への思いは、多くの人に伝わっていくこ

とでしょう。未来ファームの未来に大きく期待します。



写真4 昨年産ぶどうを使った試作ワイン