農業は 先進国型産業 になった！ 27

日本ワイン比較優位産業論　現地ルポ　第7回

日本の食文化を表現 世界と勝負するワインめざす

ドメーヌ タカヒコ（北海道余市町）

余市町は世界のワイン銘醸地と同じ緯度、ワインベルトにある。曽我貴彦氏は日本中を調査の上、雪の多い余市を選んだ。繊細なワインになるピノノワールを栽培するには余市以外ないからだ。世界を目指す曽我氏は「科学する醸造家」である。



叶 芳和

1943年、鹿児島県奄美大島生まれ。一橋大学大学院経済学研究科博士課程修了。元・財団法人国民経済研究協会理事長。拓殖大学、帝京平成大学、日本経済大学大学院教授を歴任。主な著書は『農業・先進国型産業論』（日本経済新聞社1982年）、『赤い資本主義・中国』（東洋経済新報社1993年）、『走るアジア遅れる日本』（日本評論社2003年）、『新世代の農業挑戦』新書版（全国農業会議所2014年）など。

1 北のフルーツ王国

積丹半島の付け根に位置する余市町（人口1万9000人）は「果実のふるさと」と呼ばれている。日本海を北上する暖流の対馬海流の影響を受けて、余市は比較的温暖で果樹栽培が盛ん、リンゴやブドウ、洋梨の生産量は全道一を誇っている。積雪量が多い地域であるが、「フルーツ王国」である。果実の生産額は19億円で、隣の仁木町と合わせると北海道全体の半分を占める（表1参照）。

しかし、近年はワインの町へと変わってきた。ワイン用ブドウ栽培が盛んだ。表2に示すように、ワイン用ブドウの栽培面積は10年前の105haから、2018年には145haへ拡大した。ブドウ栽培に適しているため、域外各地のワイナリーが余市町のブドウ栽培者と栽培契約している事例が沢山ある。

余市町のブドウ栽培は1876年（明治8）に始まるが、盛んになったのは1970年代、リンゴ価格が暴落したのがきっかけであった。リンゴの栽培面積が減少し（70年代1000ha、80年600ha、2000年300ha、現在200ha）、ブドウ

表1：余市町の果樹生産額　（単位：1,000万円）

	北海道	余市町	仁木町	余市町の全国順位
果実計	610	191（1）	119（2）	108位
リンゴ	140	47（1）	11（4）	51位
ブドウ	200	72（1）	32（2）	44位
西洋梨	…	8（1）	1（3）	22位
おうとう	200	48（2）	66（1）	14位
もも	…	9（1）	0（2）	22位

（出所）農水省「生産農業所得統計」2017年値（H29年）。
（ ）内数字は北海道における市町村別順位

表２：余市町の
ワイン用ブドウ生産の推移

年	栽培面積（ha）	収穫量（t）
2008	105	766
2009	105	811
2010	107	620
2011	107	588
2012	108	842
2013	118	736
2014	120	699
2015	124	650
2016	126	750
2017	133	…
2018	145	…

（出所）余市町農林水産課調べ

表３：余市町のワイナリー新規参入状況

設立年	会社名		生産本数/年
1974	余市ワイナリー（日本清酒㈱）		10万本
2010	ドメーヌ タカヒコ		1.5万本
2013	リタファーム＆ワイナリー		3.5万本
2013	OcciGabiワイナリー		4.5万本
2014	登醸造	※	1,000本
2015	ドメーヌ アツシ スズキ	※	2,200本
2015	平川ワイナリー		2.5万本
2016	ドメーヌ モン	※	1.0万本
2016	ワイナリー夢の森	※	2,200本
2017	キャメルファーム（ワイナリー）		…
2018	モンガク谷ワイナリー	※	2,000本
仁木町			
2010	ベリーベリーファーム＆ワイナリー仁木		1.3万本
2014	NIKI Hillsヴィレッジ		2.0万本
2018	ヴィニャ デ オロ ボデガ	※	3,400本

（出所）余市町農林水産課調べ、2019年6月末現在。
（注）※印は特区制度活用による新規参入。
余市町の「ワイン特区」認定は2011年11月、仁木町は2017年12月である。

の栽培面積が徐々に拡大したが、１９８１年頃からワイン醸造用ブドウの栽培が始まった。余市町の果樹のリンゴからブドウへの遷移は明瞭だ。

農家の経営耕地面積が比較的大きいため（ブドウ栽培が一番盛んな登地区は6～10 ha）、栽培の手間が省ける加工用ブドウ栽培に積極的で、各地のワイナリーと契約栽培を行っている。１９８３年にはサッポロビール及びはこだてわいん（道内七飯町）が余市町の生産者とワイン用ブドウの試験栽培を開始する。

１９８４年にはサッポロワイン、余市ワイン（町内）が栽培契約を締結、１９８５年には北海道ワイン（小樽市）、はこだてわいん、ニッカウヰスキー（町内）、１９９６年には中央葡萄酒千歳ワイナリー（道内千歳市）、２００２年には池田町ブドウ・ブドウ酒研究所（道内池田町）と続き、域内外のワイナリーが余市町の生産者と栽培契約を締結した。このように、余市町はワイン用ブドウの余剰、移出地域として有名な産地だ。

なぜ寒い地方でワインか

北海道は寒い、雪が多い、そんな地方でなぜブドウ栽培、ワイン造りが盛んなのか。素人の初歩的な疑問である。しかし、実はブドウ適地なのだ。

ブドウ栽培に適した気象条件があるが、余市町の積算温度（４月から10月）は１２００℃（最近は１３００℃）で、ブルゴーニュ（１３００℃）、シャンパーニュ、アルザス（１２００℃）と同じである。ドイツの産地も１２００℃だ。余市町は世界のワイン銘醸地と同じ条件なのである。

また、ワイン用ブドウの栽培適地は北緯30～50度、南緯30～50度、年間平均気温10～16℃の地域に限られている。この帯はワインベルトと呼ばれている。北半球ではフランス、イタリア、スペイン、ドイツ、米国、南半球ではチリ、アルゼンチン、オーストラリア、ニュージーランド、南アフリカがこの帯の中に位置している。余市町の緯度は北緯43度でワインベルトにある。

ただし、醸造用ブドウはマイナス20℃を下回ると凍害を受ける。余市の年間平均温度は８℃で冬を越せないはずであるが、余市町は積雪が多く、冬季はブドウの木は雪で覆われているので凍害を免れている（ちなみに、日本の北緯30～50度は鹿児島県十島村から樺太まで）。

表３は、ワイナリーの新規参入を示したものである。この10年で、余市町には新しいワイナリーが続々と誕生、現在、11のワイナリーが立地している。うち５軒は「ワイン特区」を活用して小規模で参入したものである。経営者は東京、茨城、長野、秋田、札幌などの出身で、全国各地から来ている。新規就農希望があと８軒見込まれているようだ。なお、隣の仁木町は現在３軒であるが、近日中の新規参入予定が２軒ある。

表４は、余市税務署管内のワイン生産の推移である。北海道全体のワ

インは横ばいであるが、余市管内の伸びは大きい。従来は、余市町はブドウが〝余剰〟と言われたが、近年は町内でワイナリーが増え、栽培面積は増えているにもかかわらず不足気味になっている。醸造用ブドウは奪い合いになり、価格が30％くらい上昇した。ピノノワールの場合、10年前は1kg200円であったが、いま400円である。

表4：余市町のワイン生産推移
（単位：kℓ）

年度	余市税務署管内	北海道計
2010	…	3,025
2011	…	3,064
2012	…	3,083
2013	以下次号掲載予定	3,369
2014		3,430
2015		3,437
2016		3,424
2017		3,279

（出所）余市税務署調べ（行政文書開示請求による）。
北海道計は国税庁統計年報。
（注）果実酒の課税数量である。仁木町を含む。

2 科学するドメーヌ タカヒコ

余市町登地区に、国際水準のワイン造りを期待されている「ドメーヌ タカヒコ」（曽我貴彦代表）を訪問した。家族経営の小さなワイナリーである。町の中央を流れる余市川の右岸、標高60m、南東向きの緩やかな丘陵地にある。畑はビオロジック（有機栽培）で管理されたピノノワールが植えられていた。

曽我貴彦氏（1972年生）は、長野県小布施のワイナリーの次男で、大学で醸造学を学び、一時は微生物研究者への道へ進むが、ワインの魅力が忘れられず、10年間、栃木県のココファームワイナリーで働き、その間、日本中、世界中のワイン産地を巡り調べた。

また、ココファーム醸造責任者の米国人ブルース・ガットラヴ氏（カリフォルニア大学デービス校醸造学科卒）に出会い師事した。「ブルースはブドウ栽培やワイン造りに対して、まだ日本人が知らない情報をたくさん持っていた」。ブドウ栽培コンサルタントとして世界的に有名なリチャード・スマート氏からも多大な影響を受けた。

スマート氏は、キャノピー・マネジメントという考え方を取り入れた人物である（1960年代提唱）。ブドウの木の植栽密度、新梢を何本伸ばすか、その長さや選定の仕方などを、気象や土壌成分のデータと共に関連付けて、数値化した。つまり、科学的分析の上にブドウ栽培を行なうアプローチだ。曽我氏はスマート氏から大きく感化され、「ブドウ栽培とは何か」を深く模索し続けたようだ。

こうしたキャリアの故であろうか、曽我氏は立地、栽培、醸造、いずれの場面でも、選択、意思決定はサイエンスに拠っている。

なぜ余市だったのか？

ココファームで栽培担当していた時、ココファームはカリフォルニアに農場を所有しており輸入ブドウも使っていたが、当時、日本ではすべて国産ブドウに変えようという議論が出ていた（筆者注、2002年論争、04年から日本ワインの流れ）。そこで、日本各地のブドウ畑を見て回った。最後に勤めていたのが北海道であり、質のいいブドウができることを知った。品質の良さに驚いたという。

なぜ、余市を選んだのか？　先に述べたように、余市は世界のワイン銘醸地と同じ条件であることを確認した。涼しいので良いブドウができる。北海道はクールクライメイトである。その上で、十勝は凍害のリスクが大きいので最初の段階で除外した。函館、岩見沢は積算温度は1200～1300℃と余市と同じだが、函館は収穫期に霧が出るリスクがあり、また台風も来る。岩見沢は冬零下20℃以下になり、しかも雪が少ない年もあり凍害リスクがある。


ドメーヌ タカヒコの農場風景

これに対し、余市は冬季は雪に覆われ（vs十勝）、また霧、台風がなく（vs函館）、冬もマイナス15℃止まりで降雪も安定している（vs岩見沢）。つまり、余市は一番、安定している。

ブドウの大敵は雨である。余市も、梅雨はないが秋雨はある。しかし、北海道の収穫時期は10月10日～30日であり、その頃は寒い（10℃以下）。収穫期が寒いと、光合成だけやって、雨が降っても水を吸わない。この時期の雨は問題なし。

つまり、余市は安定した条件を持っている。質の良いものを安定して作れる。暖流の影響で比較的温暖で、気象条件が優れているのが余市だった。積算温度、雨がない、秋雨はあっても問題なし等々、調査研究の成果の上で余市を選んだ。8年間、畑を何処にするか模索した。親の代からの土地でワイン造りを始めたわけではない。出生地の長野をはじめ、山形、福島、北海道と、ブドウ畑の候補地は50以上に上った。しかし、一番条件のいいのは余市だったのである。

標高60ｍの丘の上にある農場は、圃場の下側から見ると、風化した礫、砂、粘土（火山性）が混ざりあった、水はけの良さそうな土壌の地層を見せていた。

3 繊細なワイン造りたい

ドメーヌ タカヒコは、２０１０年オープン、経営耕地面積４・５ha、作付面積２・５ha（３・５haまで可能）、ブドウ12ｔ（買いブドウ含めると15ｔ）、ワイン生産１万５０００本（７５０㎖）、売上高３０００万円である。畑はビオロジック（有機栽培）で管理されたピノノワール（９０００本）が植えられている。規模は小さいが、世界レベルのワイン造りを目指している。

自社畑のほか、買いブドウもある（３ｔ、登地区１戸40ａ）。ブランドは区別しており、自社畑のワインは「ナナ・ツ・モリ」（３８００円）、買いブドウで造るワインは「ヨイチ・ノボリ」（３５００円）である。出荷先は１００％酒屋さん（全国１００店舗）で、日本酒並みの掛け率で卸している。通常、ワインは６掛けと言われており、日本酒並みはかなり高い掛け率である。ドメーヌ タカヒコは評判がよく、引き合いが多いからであろう。

世界と勝負できるワイン造りを目指す曽我氏のワインはどんなものか。曽我「濃くて余韻が長いワインの世界より、繊細（薄い）ながらも深く幅があり、余韻が長いワインの魅力を感じております」「そのようなワインを日本で造るには、水はけの良い火山性土壌と適度に雨が降る風土で育ったピノノワールであることが大切です。それも暖かいエリアでなく涼しい気候エリアで」。

余市、登地区の農場は、まさしくその条件を満たしている。ピノノワールを造るには余市以外はないと思い、余市に立地した。この圃場はもともと果樹園だった。

リンゴ主体にサクランボ、プルーン、洋梨など7種類の果樹が栽培されていた。それをピノノワールに植え替えた。

4 科学と自然のリズム

曽我氏は「日本の食の美しさを表現できるワインを醸したい」「瓶熟では日本の四季を表現できるワインが理想」と語る。感性の世界を強調している。また、何も手を加えないことをモットーにしており、「科学」と対立すると思う人もいるかもしれない。しかし、筆者には両者に矛盾はない。繊細なワインを醸すには科学的アプローチが必要だ。

既に見てきた通り、曽我氏は立地、ピノノワールは優雅なワインになるけれど、気難しいと言われる。冷涼な気候を好むため、どこでも栽培できるわけではない。曽我氏はそれに挑戦しているわけである。

栽培はビオロジックである。醸造は、ブドウを房ごと仕込む全房発酵という方法をとっている。梗や茎の部分も一緒に仕込むと、醸造時の温度変化が緩やかになり、ワインに複雑な風味や艶やかな舌触りを与える。

その上、果梗のタンニンが加わるので、味わいの構成力がしっかりするようだ。火入れはしない。フィルターもかけない。無濾過で上澄みを取っている。そのほうがブドウの持つ本来の香りと味が残る。

栽培、醸造、どの場面でも、昔から親の代からやっている技術に拠っているのではなく、科学的根拠に基づいて決めている。

化学肥料や農薬を一切使わないビオロジックのほうが土の中の微生物の活動が活発になり、ブドウの木が持つ生物的能力を引き出し、繊細なワインができる（これが科学的知見である）。火入れをしないほうがブドウの持つ本来の香りが保たれてい

27 日本ワイン比較優位産業論　現地ルポ　第7回

日本の食文化を表現　世界と勝負するワインめざす

てよい。全房発酵のほうが醸造時の温度変化が緩やかになりワインに複雑な風味がある等々。そういう知見をもたらすのが「科学」である。自然の法則を解明するのが科学である。したがって、科学的分析の知見に基づいてワイン造りをするほうが、自然のリズムを活かし、ブドウの木の持つ本来の能力を100％引き出して美味しいワインができる。科学は自然のリズムを引き出す役割を果たしている。曽我氏は「科学する醸造家」に一番近い醸造家のように思える。

経営に目を転じると、醸造場は機械が少ない。曽我氏は「自分は金をかけていない。ケチなワイナリー」と言う。ポンプがない。除梗の機械がない。ステンレスタンクがない。樽も新樽は使わない。新樽は樽の匂いでワインが臭い。ステーキを食べるときはいいが。繊細なワイン造りには匂いがつく新樽は合わない。フランス等海外から中古を買ってくる。新樽は15万円位するが、中古は5万円である。小布施の兄貴からももらう。ワイナリーの初期投資は1000万円で済んだ（土地取得費は1600万円）。

曽我氏は自分のワイナリーは「農家の味噌、漬物」と言う。日本ワインの最大手「北海道ワイン」（小樽市）は「キッコーマンやマルコメの味噌、醤油」という。わかりやすい比喩だ。農家の延長線上で、自分と家族の幸せを考えて、農夫としての個性をしっかり出したワイン、風土を生かした自然なワインを造っていくという。

規模についても哲学がある。面積は増やさない。うまみを感じるワインを醸し、付加価値を高める方向で勝負する。日本のワインは1本1万円の時代が来るとみている。日本ワインで、面白いワインがある。曽我氏のところにも、月2～3件、海外から問い合わせがあるようだ。

また、「小規模ワイナリー」を美しいと考えている。それぞれが特徴を出すことで、小規模で個性的なワイナリーが地域に沢山出現するのが好ましいと考えている。

「北海道に200万ℓ規模が1軒あるのと、うちみたいのが100軒、これで100万ℓの生産はどっちが面白いか」という比較である。小規模の定義を1万ℓとするなら、持続可能かもしれない（注：1万ℓ規模は現状価格なら、売上高1500万～2000万円）。

筆者コメント：小規模（仮に6kℓ未満）は持続的か。規模の利益が小さく、規模拡大しなくても競争市場でやっていける場合、小企業の集積は多様性に富み面白いと思う。しかし、通常の産業は（農業の場合も）、そういう思いはあっても、なかなかそうはいかない。市場原理の下、淘汰されていくことが多い。稲作をはじめ、農業分野は規模拡大して残っている。ワインの場合は逆に、個性が競争力をつくる側面があるので、あるところまで可能となるのではないか。仏ブルゴーニュはそういう様相を見せている。しかし、日本ではまだ検証できない。現状の日本ワインは価格が高いので、美味しくて安い輸入ワインの情報が完全な市場になれば価格が下がり、小零細規模でどこまで残れるかはわからない。1万円のワインを醸すことができる限られたワイナリーだけが小規模で残れるのであって、小規模のままサバイバルし産業を形成することは困難かもしれない。恐らく、後継者難に直面するであろう。

5 登小学校児童の9割が新規就農の子弟

曽我氏は、ワインは自己表現ができる産業と強調する。ワイナリーは1万本の小規模でも世界に自分をアピールできる。野菜でいくら努力しても無理だ。若い人が参入するのも、自分をアピールできるからだ。

若い人たちの研修を受け入れている。余市は面白いよと発信して、ワイナリーを増やす。過疎化地域に若い人の参入を誘っているわけだ。

曽我氏が余市にワイナリーを開いたのは2010年である。ドメーヌタカヒコで研修した若者たちも、登地区で次々とワイナリーを起こした。余市は気象条件が良いだけではなく、山梨や長野に比べまとまった面積の農地を取得しやすいので、質の高いワイン造りを目指す人たちが余市に集まってきた。

表3に示したように、余市町と仁木町を合わせると14のワイナリーが立地している。新規参入の予備軍も多い。

典型的な中山間地帯にある余市町立登小学校は、全校児童数10人である。うち9人は新規就農者の子弟である（19年度）。古くからの住民だけであれば、小学校は廃校に追い込まれていたであろう。ワイナリーの進出が地域を救った。

日本ワインは、リンゴの衰退に代わって農地を有効活用するだけではなく、幅広く公共目的に適う産業になっている。ワイン造り自体が、社会の共通価値を創造（CSV活動）している。更なる発展を期待したい。