

## 「十勝ワインに学ぶ、地域産業振興」

～ワインをもっと楽しく、身近なものに。十勝ワインを手軽に食卓へ。～

「十勝ワイン」それは「山ブドウ」から始まった。「ブドウづくり」から「ワインづくり」へ。北国でつくられる「十勝ワイン」は、酸味の効いた辛口のテーブルワイン。

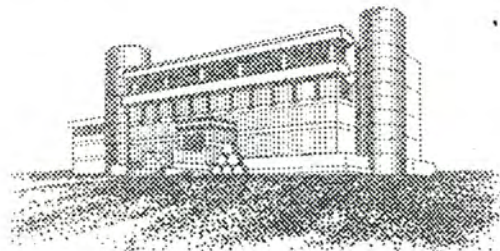
本物志向・品質重視、熟成によって更に旨みを増す。「時間」という腕の良い職人が熟成を進める。「十勝ワイン」とはそういうワインです。

## 1、十勝ワイン講座 「ワインを楽しく学ぼう」

- ①池田町でなぜワイン造りが始まったの？
- ②ブドウってどうやって栽培するの？
- ③赤ワインと白ワインの違いは？
- ④ワインを「熟成」するってどういうこと？
- ⑤どうやって保存すれば良いの？

## 2、テイスティング講座 「ワインを美味しく味わおう」

- ①ワインはどのように味わうの？
- ②十勝ワインを飲み比べてみよう！！
- ③他の人はどう評価したの？



× 毛

[1](#) [2](#) [3](#) [4](#) [5](#) [6](#) [7](#) [8](#) [9](#) [10](#) [11](#) [12](#) [13](#) [14](#) [15](#) [16](#) [17](#) [18](#) [19](#) [20](#) [21](#) [22](#) [23](#) [24](#) [25](#) [26](#) [27](#) [28](#) [29](#) [30](#) [31](#) [32](#) [33](#) [34](#) [35](#) [36](#) [37](#) [38](#) [39](#) [40](#) [41](#) [42](#) [43](#) [44](#) [45](#) [46](#) [47](#) [48](#) [49](#) [50](#) [51](#) [52](#) [53](#) [54](#) [55](#) [56](#) [57](#) [58](#) [59](#) [60](#) [61](#) [62](#) [63](#) [64](#) [65](#) [66](#) [67](#) [68](#) [69](#) [70](#) [71](#) [72](#) [73](#) [74](#) [75](#) [76](#) [77](#) [78](#) [79](#) [80](#) [81](#) [82](#) [83](#) [84](#) [85](#) [86](#) [87](#) [88](#) [89](#) [90](#) [91](#) [92](#) [93](#) [94](#) [95](#) [96](#) [97](#) [98](#) [99](#) [100](#)

# 十勝ワインストーリー

～北のワイン 故郷再生の大勝負～

いまから30年前、まだ日本にワインの文化も知識も浸透していなかった昭和50年。北海道・十勝の人々が、日本最北の国産ワインを完成させた。「十勝ワイン」と名づけられたその赤ワイン。色はブドウ本来の透き通った赤味が冴える、まさにワインレッド。味は、爽やかな酸味と深いコクがある本格派。飲めば飲むほどに、ワイン樽での熟成で生まれかわるブーケの香りが口に広がる。

じつは、このワインづくり。挑戦したのは町役場に勤める役場職員たちだった。

(中略)

この池田町は、戦後、財政破綻を起こし、国から「自治体失格」の烙印を押された町だった。なだらかな丘陵地帯に畑が広がる池田町。しかし初夏、オホーツク海から山を超え、とても冷たい風が吹き付ける。作物の多くは枯れ、町に税収が入らなかったからである。

そのとき、彗星のごとく現れた新しい町長が、前代未聞の「自治体が挑むワインづくり」に目をつけた。

その町長、丸谷金保さんは言う。「いけるってことですね。世界中の人々が飲んでいる酒が悪いはずがないと。人によっては、自治体が金儲けに走ってどうするっていうことも言われましたよ。それでも、町がどんなに儲けたって、それは、町民のために使うんだから悪いはずがないですよ」

(中略)

故郷再生を背負った町役場の男たちは、大きな賭けに打って出た。「俺たちの町は、決して貧しい町じゃない。何とかしても、貧乏から脱出しよう。みなが胸を張って誇れる町にするんだ」

この十勝・池田町のワインづくりは、原料のブドウ栽培から地道に取り組み、醸造技術も本場ヨーロッパ譲りの本格派。世界のワイン業界の中でも、「日本に『十勝ワイン』あり」と称されるほどである。

しかし、それ以上に重要なことは、町が、何一つ国や道(北海道)の助成を受けず、単独でワインづくりを成し遂げた点にある。じつは、この「十勝ワイン」こそ、その後、日本各地の地方自治体で進められた「一村一品運動」のバイオニアなのだ。

これは、作物も実らぬ北の大地で、奇想天外なワインづくりに挑んだ男たちの、壮絶なドラマである。

プロジェクトX挑戦者たち 29「曙光 激闘の果てに」より抜粋。2005.9.12 放送

## I. 十勝ワインの誕生

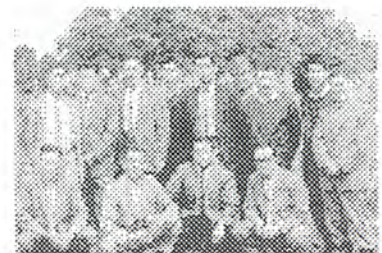
### < 厳寒の地での挑戦 >

昭和20年代後半、十勝地方は次々と自然災害に見舞われました。1952年の第1次十勝沖地震(3月4日午前10時23分発生。M8.1)により、池田町は十勝管内20市町村の中でも最も大きい約12億円の被害を受け、追い討ちをかけるように、その翌年からの2年連続の冷害による凶作となりました。この苦境からどう脱却するのかという中から、「ブドウ栽培」と「ワイン製造」への道が生まれました。十勝ワインはまさに先人の不屈の精神によって生まれたのです。



### < 壮大な挑戦のはじまり >

当時の町長(丸谷金保氏、後の参議院議員)の発案で、「秋には山野には山ブドウがたわわに実る。冬の厳しい池田でもブドウ栽培が出来るはず。農業所得のアップにつながり、町内に多い未利用の傾斜地も活用できる。」まずは、町内の農村青年によって1960年にブドウ愛好会が結成され、壮大な挑戦が始まりました。1963年には果実酒類試験製造免許を取得し、国内では最初の自治体経営によるワイン醸造を手がけ始めました。



### <幻のワインといわれて>

ブドウ栽培の挑戦とともに、まず注目したのが野山に自生する「山ブドウ」でした。池田町に自生する山ブドウが、ハバロフスクにある当時の極東農業科学研究所により、アムール川流域に自生しワイン醸造用に適している「アムレンシス亜系」であることが明らかになりました。1964年、この山ブドウから造られた「十勝アイヌ葡萄酒」を、ハンガリーのブダペストで開催された第4回国際ワインコンペティションに初出品したところ、みごと銅賞を獲得することが出来ました。そして1974年、山ブドウから造られた「十勝ワインアムレンシス1972」を発売、好評を博したことが、その後の全国的な山ブドウ(ワイン)ブームを呼ぶこととなりました。アムレンシスは山野と山野から圃場に移植して育成している樹から収穫したブドウから造られるために、原料確保が不安定で、2〜3年に1度ぐらいいしか仕込めず、ページは切れてしまい、それだけに「幻のワイン」として珍重されたのでした。



先駆者たちは、山ブドウでの成功だけに満足することは出来ませんでした。なぜなら、山ブドウだけでは安定的なワイン醸造は難しく、何より栽培ブドウでの成功こそが、十勝ワインの大きな目的である「農業振興」が図られるからです。

## Ⅱ. ブドウ栽培

### <厳寒のブドウ栽培>

元来、十勝はブドウの育たない地です。一年生の作物は収穫を終え、翌年の春までは、たとえ土が凍っても夏にある程度の気温と日射があればそれなりに育ちます。しかし、永年作物である果樹となれば話は別です。冬期間は極低温に加え、晴天による乾燥した日々が続き、通常の栽培方法では、ブドウ樹は枯死してしまいます。そこで、池田町においては冬期間ブドウを土の中に埋めて、寒さと乾燥からブドウを守ります。そして、培土した土は春には取り除かなくてはならず、相当は手作業が必要となります。他のブドウ栽培地域にはない、厳寒地ならではの苦勞が耐えられません。



一方、池田町の日照時間は国内有数の多さを誇ります。また、ブドウの成熟期である秋には、日中と夜間の気温差が大きく、ブドウの糖度はあがり、糖と酸のバランスが良くなります。糖と酸のバランスこそが、優れたワインを造る絶対条件です。

### <独自品種「清見」をクローン選抜>

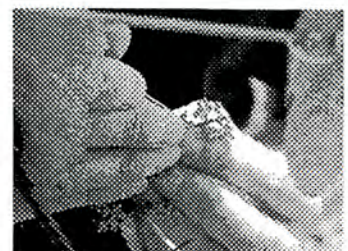
山ブドウばかりにいつまでも原料を依存しては、安定的にワイン製造を行うことは出来ません。そこで取り組んだのが独自品種の開発でした。1966年、フランスで育成された「セイベル 13053」という極早生品種の苗木を導入しました。しかしながら、この品種であっても池田町の気候では完熟度が不十分で、池田町の気候風土に適した独自の品種開発が急務となりました。



ブドウの木は、1000本に一本の割合で突然変異を起こし、たくましく実をつけることあるといえます。この「枝変わり」の技術を用いて、5シーズンかけて枝梢の登熟が良く、果房も密着で豊産性の赤ワイン品種「清見種」が誕生しました。この品種が育成された畑のある住所(ワイン城の所在地に同じ)が「池田町字清見」であることから名付けられたこの品種は、色合いはやや薄く、独特のプーケ(熟成香)はフランスのブルゴーニュ地方で造られるピノ・ノアールを彷彿させる香りで、北国ならではの豊かな酸味と軽快な味わいは、まさに十勝ワインの代名詞として、十勝ワインらしい十勝ワインとして多くのファンに愛される存在となっています。

### <交配に交配を重ねて>

冬に培土し、春には排土する。このことが池田町におけるブドウ栽培を広める上で障害となっているのは事実です。ならば、培土しなくても寒さをしのぐことが出来る品種を開発すれば、池田町でのブドウ栽培に新しい道が開かれるというわけです。具体的には寒さに強い「山ブドウ」の特性を生かし、その山ブドウと醸造用品種の交配により、耐寒性が高く、かつワイン用として高品質の可能性が望めるブドウの開発を行ってい



ます。これまで交配した品種数は 20,000 種に近くなり、その中でも池田町の独自品種である清見種と山ブドウの組み合わせから出来た品種が最も優れた結果をもたらしています。

清見種のブドウが開花しはじめる寸前の健全なつぼみを選び、自家受粉しないようにピンセットで1つ1つ除雄(雄しべを取り除く)した後、雌しべ山ブドウの花粉を受粉させます。その後、袋かけ、ラベル付けなどの作業を経て結実したら収穫し、種子を保存し、翌年播種、発芽したら畑に移植して育苗します。

#### <期待のニューフェイス>

耐寒性交配品種の中でも「清舞」は既に品種登録を終え、「山幸」は品種登録出願中の品種です。いずれも清見と山ブドウの交配品種ですが、この2品種は両親の同じ兄弟の関係ですが、この2品種から造られるワインは両極端で、「清舞」が母親である清見種譲りの、うすめの色合いで強い酸味、そして軽快な味わいが特徴であるのに対し、「山幸」は色も濃く、渋味や味わいの深みは父親である山ブドウを超える可能性すら感じられます。人間同様、兄弟でも外観はもとより性格も異なるのと同じようなものですが、いずれもこれらの品種は、十勝ワインの将来を担う存在として大きな期待が寄せられています。

これらの品種は耐寒性に優れ、培土しなくても越冬できることから栽培しやすく、この誕生により、町内のブドウ生産者が徐々に増える傾向となり、当初の目的である「農業振興」へ一歩前進はじめています。



清 舞



山 幸

### Ⅲ. ワイン醸造

#### <酸を大切に辛口路線>

十勝ワインはこれまで一貫して辛口路線を堅持してきました。北国ならではのブドウの酸味は優れたワインのための絶対条件です。世界の銘醸ワインが高緯度の国々に多いことからわかるように、しっかりとした酸味を持つブドウから優れたワインが造られます。ブドウ由来の酸味は、白ワインではフルーティーで爽やかな味わいを与えるものとなり、長期熟成を行う赤ワインでは、その味わいを深めるため、なくてはならないものなのです。

ワイン文化の歴史の浅い日本では、ここ数年でワインの消費量が飛躍的に伸びたものの、嗜好的には今なお6~7割の人が甘口を好む傾向にあります。確かに、ワインを飲みなれない方にとっては、ワインの酸味や渋味(赤ワイン)は苦手で、甘口が飲みやすいのは事実ですが、世界的に見れば主流は辛口です。我々が頑固に辛口にこだわるのにはもうひと

それは、ワインは料理と一緒に味わってこそ、本当の意味の良さが味

らです。まれに、「フレッシュフォアグラに甘口の白ワイン」という組み合わせもありますが、多くの場合、ワインの甘味は料理の味わいを損ねます。ましてや、我々が日常的に食べている日本的な食材や味付けではなおさらです。料理の味はワインの味を引き立て、ワインの味は料理の味を引き立てる、そんな間柄なのです。

#### <樽熟成の目的>

十勝ワインのもう1つのこだわりは「熟成」です。この熟成と切っても切れないのが「樽」の存在です。ワイン城地下熟成室ではフランス産オーク樽(フレンチオーク)を用い、温度約 15℃、湿度 70~80%の環境下で1年間樽熟成を行います。樽熟成は長ければ長いほど良いというものではなく、通常は1年間程度で、その後はビン詰めし、緩やかにビン



つの訳があります。  
わえろと考えているか

熟成することが望ましいと考えられています。

樽熟成の目的は、樽由来のリグニン、タンニン、ヘミセルロースの一部などがワインに抽出されることにより、色調や香味がより複雑なものとなります。また、樽材の内面は焦がされ焼き目がありますが、これがワイン中の雑味成分を吸着し、味わいをまろやかにしていきます。また、樽は完全な密閉容器ではなく、樽の木目を通して空気が入り出します。その空気中の酸素を用い、ワインは熟成を進めていきます（熟成反応には緩やかな酸化反応が重要です）。



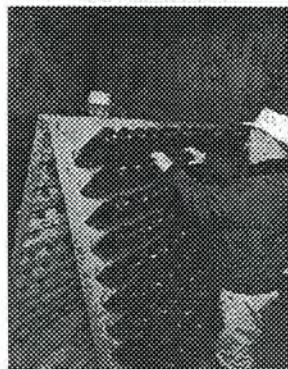
#### <樽材の違い>

一言にフレンチオークと言っても、樽材の種類、樽材の産地の違いにより、ワインの熟成は異なると言われています。北海道のような冷涼な気候の森林で伐採した材を用いた場合、木の成長が遅く、木目が細かいために、ワインは緩やかにゆっくり熟成する、だから白ワインや軽めの赤ワインに向いている。温暖な森林で伐採したものはその反対に、赤ワイン（特に重めの）やブランデーに向いているわけです。十勝ワインでは、フランスの異なる数種類（木目の粗い順に、リムザン、ヌベール、アリエール、トロンセ）の材を用いた樽を用い、それぞれのワインのブドウ品種や酒質の違いにより使い分けています。例えば、清見のように繊細な味わいのワインにはアリエールやトロンセ、ツバイゲルトレーベのような重厚なワインにはヌベール、そしてブランデーにはリムザンといったような使い分けとなります。樽の数量はもちろんのこと、その利用方法は国内の他のワイナリーには真似の出来ないこだわりと自負しています。

#### <様々な酒類の製造>

##### ●スパークリングワイン

北国特有の酸味豊かなブドウは良質なスパークリングワインの原料となります。十勝ワインは国内で最初に、フランスのシャンパンと同じ「ビン内2次発酵法」を用いて、スパークリングワインの製造に成功しました。ビン詰め時に炭酸ガスを加える方式ではなく、ビン内の2次発酵で発生した炭酸ガスを封じ込めて造る方式です。まず、通常よりは酸味の強いワインを造り、そのワインにシロップ状態の砂糖とシャンパン酵母を加えてビン詰めし、約2ヶ月かけてゆっくり低温発酵させます。次にビン熟成を最低15ヶ月行いますが、この間に酵母が自己消化して増えたアミノ酸とワインの酸味によって独自の香り（シャンパンフレーバー）と深みのある味が醸し出されます。ビン熟成後、ビン内の酵母を取り除くために、ビンを斜めの板に差し、一定の傾斜と角度（一日1/8回転）をつけてまわし、約2ヶ月間で酵母をビン口に集め、その口の部分を凍らせて炭酸ガスを逃がさないように取り除かれます。澱引きで減った分量を補充しコルク栓をしてワイヤーをして出荷の時を待ちます。



##### ●ブランデー

北国の酸味豊かなブドウは、格好のブランデーの原料となります。十勝ワインではワイン製造を開始した翌年の1964年にブランデー製造を開始しました。

ブランデー用のワインですが、酸味が強くアルコール度数は8%前後と低く造ります。このワインをポットスチルと呼ばれる単式蒸留器で2回蒸留します。1回目の蒸留（粗留）ではアルコール度数は約27%になります。2回目の蒸留（精留）でアルコール度数が68~70%になる最も良質の中間留分（middle）がブランデー原酒となります。酢酸エチルなど低沸点成分を含む初留（head）と高沸点成分を含む後留（tail）が取り除かれます。

原酒はフレンチオーク（リムザンオークが最良）で長期熟成させます。十勝ブランデー「ジェンティール VSOP」で10年以上、「スプレンダーX0」では15年間以上も熟成させた原酒だけが用いられています。



##### ●その他

十勝ワインでは、スパークリングワインやブランデーのほか、ポートタイプワイン、ベーキングシェリーやリキュールなど、ブドウを原料とした様々な酒類を製造しています。これは北国の酸味の強いブドウだからこそのことです。世界に名だたる「シャンパン」や「コニャック」も元々は酸味の強すぎるブドウであるために、ワインとしてはあまり評価されなかった故に形を変え出来上がった酒類です。シェリー、ポートワイン、リキュールなどはワインに比べ、甘口のものが多く、その甘さ

を生かすうえでも、それに見合った酸味が必要となります。

## IV. まちづくり

### <町民とのかかわり>

町営事業である十勝ワインは、単に町がワイン事業を営むだけではなく、町民の皆さんとの関わりも大変強いものです。

「池田町民は日本一ワインを良く飲んでいる」と言われています。町内で販売されているワインの販売量を町民の成人数で割りかえした町民成人一人あたりのワインの消費量は約 20Lです。もちろん、町内での消費量には町外から観光客でいらした方々がお土産として購入頂いた量も含まれていますが、その分を除いたとしても一人あたり 11~12L程度を消費しており、日本人の成人一人あたりの消費量が 2.0L強ですので、平均的な日本人の5~6倍のワインを消費し、そのほとんどが「十勝ワイン」というわけです。

この他、単なる一企業が町内にあるだけではなく、自分の生まれ育った池田町が営むワイン事業として、町民一人一人は町外で、また町内に人を迎え入れたときには、十勝ワインの広告宣伝マンとなるわけです。現在十勝ワインの営業マンは5名程度ですが、考えようによっては町民 8,400 名が皆十勝ワインの営業マンであるといえるかもしれません。



### <オラが町のワイン事業>

将来の十勝ワインファンになると期待される町内の子供たちも、ワインと触れあう機会も多くなっています。町内の中学校(2校)では、授業の一環としてブドウ収穫を行って頂き、「わが町の産業」を学ぶ機会となっています。また池田町の成人式では、自分の生まれた年のワインで乾杯し、町から成人一人一人に送られる記念品は、成人となった人たちが中学生時代に自らが収穫したブドウから造られ、熟成されたワインが贈られ、他では真似の出来ない最高の思い出になっていることでしょう。



### <公営企業の貢献>

公営企業である十勝ワインは「池田町ブドウ・ブドウ酒事業会計」として、1966 年に特別会計として立ち上げ、1968 年には企業会計として独立採算の道を歩んでいます。これまで実に 480 億円の売り上げ、その利益は様々な形で町づくり生かされてきました。町民ホールや体育館を造り、更には学校給食費の補助やPTA会費の無料化も実現してきました。これまで池田町の一般会計や他の会計を繰り出した金額は約 18 億年となり、今なお利益の一部を町の一般会計に繰り出すなど、ワインの収益は池田町の町づくりに生かされています。

そして何よりも、町民が「十勝ワインの町池田町出身であることに自信と誇りを持つことが出来るようになったことが最大の貢献なのかもしれません。

### <最後に>

これまで十勝ワインについて紹介してきましたが、最初に述べたようにこの事業の原点は農業振興です。ワイン造りはブドウづくりという考えのもと、もともとブドウ栽培地域ではないここ池田町で、ブドウづくりを定着させようという試みを行っています。「ワイン造りはブドウづくりから」といった考えのもと、町営圃場でのブドウ生産やブドウ生産者への技術指導はもちろんのこと、耐寒性交配品種などの新品種の開発を一貫して行っています。「辛口」「熟成」にこだわり、本物にこだわり続けたワイン造りは、これまで以上に日本国内におけるワイン文化の発展とともに評価いただけるものと確信しています。町をあげての事業は始まってまだ40年余り、ブドウづくりの始まりからも50年。ワイン造りは100年の計、まだその折り返し点にも達していません。これまでの先人の努力とこれからの我々の努力が報われる日まで、これからも池田町にワイン造り、ブドウづくりを定着させる努力を続けてまいります。

# 十勝ワイン試飲セミナー



## 【ワインを評価する3つのポイント】

### 外観

透明感・清澄度・・・ワインの健全度

＊保存状態などによって劣化したワインは澱や濁りがある。

(赤ワインで長期熟成したものは健全であっても澱がある場合がある)

色調・色の濃淡・・・ブドウ品種・醸造方法・熟成度合い

＊色調はワインの履歴をさぐる第1のポイント

粘着性・・・アルコール度合い・甘み・グリセリン

＊ワイングラスをまわした時の「ワインの涙」を観察

### 香り

<ブドウ由来およびその成分が変化する香り>

アロマ（果実香）・・・花・くだもの・ハーブ・スパイス

＊ブドウ果実そのものの香りではない（生食用ブドウの場合は果実の香りがする場合もある）

ブーケ（熟成香）・・・木の実・ジャム・トリフ・蜂蜜・獣（動物の肉）

＊ワインの熟成反応は、酸化反応である

<その他の香り>

樽香・・・バニラ香・木香

不快臭・・・コルク臭・酸化臭・硫黄臭

### 味

<白ワイン>

酸味と甘味のバランスが重要

＊主要な酸は、リンゴ酸と酒石酸であり、いずれも低温で旨味を感じる酸である。

<赤ワイン>

酸味と渋味のバランスが重要

＊主要な酸は、乳酸と酒石酸で、乳酸は高めの温度で旨味を感じる酸である。

## 【ワインの評価は記憶力の勝負】

目の前にあるワインが、いつ・どこで・誰と飲んだワインの「外観」「香り」「味」に近いのか

## 【ワインの保存方法】



### ●保存のポイントは「酸化防止」

#### (1) ボトルは横にして置く・・・コルクの乾燥防止

＊熟成はワイン中の溶存酸素によるものであり、コルクを通しての酸素の補充によるものではない。

#### (2) 直射日光・照明、振動を避ける・・・いずれも化学的な酸化をすすめる要因を避ける。

### ●理想的な保管場所

湿度が高く、温度変化が少ない場所・・・ワインセラー、地下ムロ、床下収納、押し入れ

## 【ワインを美味しく楽しむ方法】

### ●ワインを美味しく飲む温度・・・主要な酸にとって、旨味を感じる適温は異なる。

(1) スッキリとした辛口の白・・・ 5～8 ℃

(2) やや甘口の白・ロゼ・・・ 7～9 ℃

＊ビールのような極端な低温では香りが楽しめない

(3) コクがあり、熟成した白・・・ 10～12 ℃

(4) 一般的な赤・・・ 15～18 ℃

(5) 熟成した赤・・・ 18～21 ℃

＊常温は室温ではない。高温では酸がぼけて過剰に渋味をかんじてしまう。

### ●赤ワインをより美味しく楽しむ方法

1～2時間前に抜栓し、十分に空気に触れさせて、香味を楽しむ

## 【ワインと料理の相性】

### 「肉には赤ワイン、魚には白ワイン」の固定観念の間違い

・一般的には

魚介類) さっぱりした魚には低温で楽しむワイン。脂身の多い魚には高めの温度で楽しむワイン。

肉 類) 脂身の少ない肉には低温で楽しむワイン。脂身の多い肉には高めの温度で楽しむワイン。

・色合いで合わせてみよう!!

魚でもマグロのような赤身のものは赤ワイン。肉でも白身の鶏肉には白ワインetc.

**但し、正解はない。各人の好みが一番大切**

# 本日のテイスティング

『ワイン』

「とがち野 白」

「田園の雫 白」＜十勝管内限定発売＞

「清見の丘 白」＜ワイン城内限定発売＞

『ポイント』

・白ワインの酸味と甘味のバランス



|      | 外 観 | 香 り | 味 | 総 合 | 順位 |
|------|-----|-----|---|-----|----|
| とがち野 |     |     |   |     |    |
| 田園の雫 |     |     |   |     |    |
| 清見の丘 |     |     |   |     |    |