

[GRAPEVINE]

北の国からのワインづくり

富良野市ぶどう果樹研究所

亀 淵 雅 彦

ここ富良野は「北海道のへそのまち」として全国的に知られる農村都市です。

大雪山系と夕張山系に囲まれた富良野盆地に位置するため、気候的には内陸性で夏期高温、冬期寒冷の気候であります。この恵まれた気候を利用して、ここ富良野では多種多様な農作物が栽培されています。その中にワイン原料用ぶどうが含まれています。

富良野市ぶどう果樹研究所（以下ふらのワインという）は農業振興、そして、地域活性化を目的に自治体富良野市が直営で経営しています。昭和47年に設置され現在に至っています。

ふらのワインは地元富良野を拠点に道内のみの限定販売を行なっています。それはワインを地元人との身近な地酒とし、量より質を重視し、さらに、富良野の特産品として位置づけることに主眼をおいているからです。

「よいワインはよいぶどうから」と言われるようにワインづくりにはしっかりとしたぶどうづくりが不可欠です。現在、ふらのワインでは40ha（直営15ha、農家25ha）の栽培面積があり、農家にはセイベル13053、セイベル5279の2品種、直営圃場ではミュラートゥルガウ、ツバイゲルトレーベ、他試験品種の醸造用ぶどうを栽培しています。富良野では一般に言われる醸造好適品種の栽培はかなり難しい状況にあります。そのため、それ以外の品種から富良野の風土に合った、よりふらのワインらしさを出していける品種を検討しています。

また、ふらのワインでは平成元年12月から、より地域の方々に親しんでもらうため、つまりアルコールを飲めない方々のために「ぶどう果汁」をワインの姉妹品として発売しています。

現在、富良野は観光ブームに乗って全国的に「へそのまち、スキーのまち、ワインのまち」として知られ、多数の観光客が訪れています。このふらのワインもその一役を担っています。そして、それがまたふらのワインの促進につながってきています。

このように、ふらのワインはより地域密着型の体系が強まる傾向があります。地場産業として地域の理解を得て、より富良野の味をアピールできればと思っています。近ごろ、

