

[GRAPEVINE]

おらがまちの ふらのワイン

富良野市ぶどう果樹研究所 所長 岡安俊明

富良野市は人口2万6千人、“へそのまち”、“スキーのまち”、“ワインのまち”をキャッチフレーズに、近年はラベンダー、チーズ、TV番組“北の国から”、演劇と様々な顔をプラスしています。

ふらのワインは富良野市が直接経営する自治体メーカーであり、原料、製造、販売までの一貫体制をとっています。基本理念は、市民の食文化の向上、農家経済の発展と市条例で規程されており、運用に当たって常に市や市議会のチェックを受けます。

1. 設立の経緯と経過

ふらのワイン事業は、稲の減反が始まってまもない頃、地元農協による野菜園芸推進の一方、市として傾斜農地や石れき地等不良農地の有効利用と過疎化の中、元気を出そうということで、農産加工事業の取り組みが検討されました。

その結果、富良野市の気象条件、消費動向、将来性からヨーロッパ系専用品種や山ぶどうを原料としたワイン事業に決定し、昭和47年富良野市ぶどう果樹研究所が設置されました。

その後10年ほど経過してから国鉄新線への切り替えにより、富良野の根室本線はある日を境に特急が一本も走らなくなってさらに過疎化が進む一方、TVドラマ“北の国から”の開始とラベンダーブームがあり、発売当初よりワイン事業は順調に進展し、今年で30年になります。

2. 事業の基本方針

(1) 農業および地域産業の振興

原料生産による農業振興、あるいは販売加工利用



(写真2) ブドウ果汁工場.



(写真1) ふらのワイン工場.

を通して市内の観光、商工業の発展を図ること。市民還元で市民へのワイン浸透を図った。

(2) 新品種開発と良質ワインの限定醸造

山ぶどう、ヨーロッパ系専用品種および交配種による辛口高品質のワイン造り。

(3) ローカルワインとしての限定販売

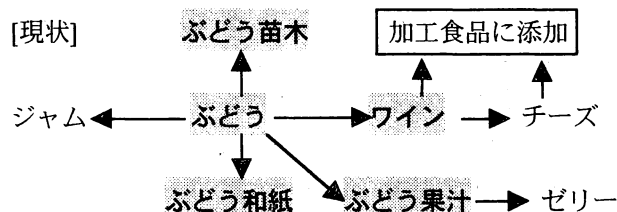
富良野市を拠点として、道内に限定販売し、大手メーカーと競合する大量販売戦略は取らないこと。“どうぞ、北海道にきて、お飲みください”

3. 地理的および気候条件

北海道は土地が安い、広い、支柱資材が安い、梅雨がない(今年はどうしたことか梅雨前線が北上)、台風は来ない、暖候期の日射量が多い、病虫害発生が少ない、富良野は北海道のど真中で、道内でも特に日射量が多く、気温の日較差が大きい、花は色濃く、果実は甘くなります。ただし、年により凍害や晩霜害を受けることがあります。

4. 事業概要

ひとつの事業より産業クラスター的な発展が基本。



* 太字網掛け：ワイン事業、ほかは民間で推進

* チーズは市と三セクの協同運営

(1) ぶどう事業

原料ぶどうは市の試験農場および市内の契約農家40戸で生産。交配用に多数の品種を保存。

事業内容は以下の通り。

- ① 普及センター、農協と共同で農家指導
- ② ウイルスフリー苗の生産および配布
- ③ 山ぶどうの培養増殖と栽培化
- ④ 交配による新品種育成
- ⑤ 市試験農場での栽培試験と技術の確立

(2) ワイン事業

現在、レギュラー商品8種、限定商品数種を発売、グレードの高いワイン造りを目指しています。

製品化している品種

フランス系 : セイベル(S)13053、S-5279、
S-10076

ドイツ系 : ミュー・トルカウ、クラー、バックス

オーストリア系 : ヴァイナル・レーバ

ハンガリー系 : ヴァイ・クリミア

山ぶどう : 富良野近郊野生種
: 道内各地と実生からの選抜品種

交配種 : S-13053×山ぶどうの選抜品種

(3) ぶどう果汁事業

アルコールの飲めない方や未成年者にもワインの雰囲気、ということで“ふるさと創生資金”を投じて平成元年に果汁工場を新設。現在3種を製品化。

赤果汁 : バッファローとセイベル13053

白果汁 : ニューナイアとセイベル
5279

熊の御馳走 : 山ぶどう交配種 (富良野市育成品種)

(4) ぶどう和紙事業

ぶどう剪定枝の利用と体験事業のために、平成8年から研究を開始し、現在実用化と手すき体験を進めています。

“ふらのぶどう和紙”商標登録済み

5. ふらのワイン事業のこれから

ふらのに適する独自の品種開発が最も重要であり、昭和60年から取り組みを進めています。当然、減農薬、無化学肥料、無除草剤についても選抜の基準としています。まだ、完全無農薬

までにはいたっていませんが、山ぶどう交配種は開花前に1~2回の殺虫剤のみで栽培可能の段階まで至っています。

富良野盆地の平坦地は水田、たまねぎ、にんじん、メロン、スイカなどの畑作園芸が主体で、原料ぶどうは盆地周辺の山すそ傾斜地で主に栽培されています。豊かな自然環境があり、野生生物の被害も多く、キタキツネは実だけ、エゾシカは実も葉も、野ウサギは枝や幹、ヒグマは実をたくさん食べます。ほかに様々なハチや鳥類、中にはぶどうの房に巣づくりする猛者の鳥もいます。大変ですが、全体からすると一部ですし、野生生物が来ないのも寂しいし、あきらめています。安全安心の指標、イメージの向上でもあるわけですから。

ぶどう果汁として選定した品種はキタキツネが最も好んでいたし、山ぶどう交配種はヒグマが食べることから“熊の御馳走”と市長が命名しました。

今後とも、新品種育成→培養による大量増殖→栽培→新ワイン、という一貫した製品づくりに取り組んでまいります。ぜひ富良野にお出でいただき、お飲みいただけましたら、幸いです。



(写真3) ワインぶどう祭り。毎年9月第3日曜日に開催、入場無料でロゼワインとぶどう果汁飲み放題、農産物ほか有料。