



文＝伊藤哲也
写真＝亀卦川 英樹



達布山の展望台から眺めた田園風景。大きく視界が開け、岩見沢市街なども遠望できる。

実りの秋も深まってきた。観測史上もつとも暑い夏を経て、ワイン用ブドウの出来はどうだろうか。岩見沢駅を降りて、レンタカーを借り、三笠市にある達布山へと走った。
標高約一四四メートルの小さな山であ



◎第二〇四回 岩見沢駅

るが、山頂の展望台からは平野が一望できる。内務卿山田顕義（陸軍軍人。第一次伊藤内閣などで司法相を務めた）の詩碑もある。明治維新の立役者たちの何人かが、ここを訪れているが、彼らは広大な大地に感嘆し、脳裏に発展の見取り図を描いたことだろう。

この近辺には、ワイナリーがいくつもある。その一つ、山崎ワイナリーを訪ねた。二〇二二年、農業者として日本で初めて醸造免許を取得したことで知られている。栽培責任者の山崎太地さんが言う。



「今年のブドウの出来は、やや北国らしさに欠けるが、夏の夕暮れの懐かしさのような味味のワインになりそうです」と山崎さん。2025年にリリースされる予定だ。



山崎ワイナリーのショップのカウンター。現在、試飲はできないが、ここでワインを眺めるだけでも楽しい。



ピノ・ノワール（右、赤）とピノ・グリ（白）。山崎ワイナリーは、北海道では栽培に不向きとされてきたピノ・ノワールとシャルドネに挑み、根付かせた。



山崎ワイナリーのブドウ畑は整然として、美しい。

●山崎ワイナリー／三笠市達布791-22 ☎01267・4・4410。
ショップは土日・祝日のみ営業。10:00～15:00（4月～10月は～17:00）。「ピノ・ノワール2021緑」3,600円など。



窯焼きのピザ(マルゲリータ)の生地は、道産小麦を使用。4日以上生地を寝かせている。黒松内産のチーズもやさしい甘みがあった。

●畑の中のレストランEKARA / 三笠市萱野158-1 ☎01267・2・5530。11:30～15:00(L.O.14:00)、月曜・火曜休。4月下旬～10月下旬は11:00～15:00(L.O.14:00)、火曜休。ランチは、畑コース前菜とピザ・丘コース 前菜とパスタ 共に2,300円など。※ディナーは完全予約制。敷地内のコテージに宿泊もできる。



EKARAの前菜と千葉ヴィンヤードの白ワイン(品種はシルヴァナー)。醸造は10R(とある)ワイナリー。前菜は野菜をメインにハムやリエット、そしてさまざまなソースで味付けしている。

を使い、年間約四万本のワインを自分たちで作り、自分たちで売っています」

ワインづくりは農業だと言う山崎さん。大学卒業時には企業への就職も決まっていたが、それを翻して父・兄とともに歩んできた。「空知は明治の偉人たちが夢を描いた場所。私もワインで地域の経済的な循環を確立し、未来を拓きたい」。そう語る山崎さんは、高志のまなざしをしていた。

ランチは「畑の中のレストランEKARA」へ。自社の畑で採れた野菜を中心とした農家レストランである。「空知のワインを赤白とも、常時ご用意しています」と、シェフの金子智哉さん。この日、赤は山崎のピノ・ノワール、白は千葉ヴィンヤード(岩見沢市)のピノデダンケシルヴァナー。

白ワインは実に清々しく、まだ暑さの残る取材時には、うってつけだった。フレン

チの修業をした金子さんの作る前菜の盛り合わせ、ピザとの相性もぴったりである。

タ キザワワイナリーへと向かう。創業者の滝沢信夫さんは、札幌で可否茶館というコーヒー専門店を経営していたが、その会

- 1.試飲は1種類450円(120cc)、3種のテイスティングセット(50cc×3)550円。写真は色合いも素晴らしい「木立の畑」(シャルドネ)。
- 2.「農家の生まれで、いつかは農業をやりたい」と思い、転職しました」と影山さん。以前はJR北海道の社員だった。
- 3.たわに実ったピノ・ノワール。



トンボが静かに羽を休めていた。秋を実感する。



●タキザワワイナリー / 三笠市川内841-24 ☎01267・2・6755。ショップは10:00～15:00、土日休(夏季は10:00～16:00、火曜休)。「木立の畑 シャルドネ 2022」4,400円など。

社を売却し、山崎ワイナリーでの修業を経て、このワイナリーを作った。六十歳の時である。惜しくもこの夏に逝去されたが、耕作放棄地の再開墾から始めたという。栽培・醸造責任者の影山航大さんが、チョウやトンボが舞うブドウ畑を見ながら、教えてくれた。

「農薬や化学肥料をできるだけ使わない栽培方針なので、夏の猛暑は大変でした。草取りなどで熱中症になりかねませんから。ブドウの出来は順調ですが、空知のワインの特徴である酸味は、落ちやすいかもしれません」

ここでは試飲して、ワインを購入できる。二〇二二年のシャルドネを口に含んだ。やわらかな舌触りにほどよい酸、力強い味わいが魅力的だ。ポークソテーなど、肉料理にも合わせたい。

「自らの手で納得のいくものを作るといふ創業者の開拓者精神を継いで、高い品質のワインを目指しています」と話す影山さん。こうした若い力が時代を切り拓いていくに違いない。

岩

見沢駅で車を返し、歩いて空知ワインステーションへ。

空知を始め北海道のワイン、そして世界のワインが常時四百五十種以上そろっている。バーもあり、グラスワインのほか、店舗で買って飲むこともできる。代表取締役の小平忠広さんの夢は大きい。

「ワインが出発点となって、空知の飲食、教育、旅行などが結びつき始めました。空知の産業クラスターを形成していければと思います」



1

1.2種類のプロシュートを肴に、山崎ワイナリーのピノ・ノワールを堪能した。舌にすっと馴染み、香りが鮮やかに立つ。応対してくれたスタッフは、宮島慎(みやじましん)さん。ビール、ウイスキー、カクテルなどもある。2.「これからも空知にワイナリーが増えてほしいですね。カリフォルニアのナババレーのように、ワイン・トレインの旅が楽しめるようになれば」と話す小平さん。3.手ごろな価格から高級品まで、多種類のワインがそろった空知ワインステーション。左手の奥にバーがある。



2



3



夕暮れの岩見沢駅。空にかすかな青さが残っていた。

山崎ワイナリーのピノ・ノワールのグラスを、バーで傾けた。深い香りと柔らかな味わい、穏やかさの中に熟成された滋味が感じられる。土のうまさ詰まっているようだ。「夕日がよく当たる石狩川左岸のブドウには、南国系の温かみ、ふるさとのような素朴な安心感が香っていると思います」。そんな山崎さんの言葉が、思い出された。バーを出ると、空は濃紺から漆黒へと変わろうとしていた。今日も夜気は静かに大地を包み、ブドウを豊かに育てるのだらう。おいしいワインは必ずや未来の空知を支えてくれるに違いない。

1