

ももが行くほがいびつ

くいしん坊のスロー旅

vol.
73

「ブドウの畠仕事が楽しい」から
始まつたワイン作りの巻

千葉県、岩見沢市



ヒノデダンケ、十周年

今回のスロー旅はJR岩見沢駅から車で約十五分、日の出町にある千葉ヴィンヤードの千葉信也さん、恵理さんご夫妻を訪ねました。

「夫妻が作る「ヒノデダンケ」は農場を開園してから今年で十二周年、ワインの初リリースから十周年となりました。ブドウが収穫されワインになるまでを描いたエチケットはほぼのぼのとしていて、ご夫妻の雰囲気が伝わってきます。

ヒノデダンケの意味を教えていたたくと「たくさんある候補から、短くてわかりやすいものがいいとアドバイスをもらひ、この名前になつたんです」と信也さん。ヒノデは日の出町の地名から。ダンケはドイツ語でありがとうの意味。「ワーキングホリデーでドイツへ行って。ブドウ畠の農作業をやってたんです。それがなんだか楽しくて、ブドウ畠の仕事をずっとやっていたと思つたんです」そんなブドウ畠と出会つたドイツと、ドイツ品種への思いを込めたブランド名に。

ヒノデダンケは基本的に白ワインが三種、赤ワインを一種作っています。(醸造は委託)その年の天候でブドウの生育の状況を見て、ワイン作りを行なつてきました。その評価は年々高まっていて「十年経ちましたし、自分達の次の方向性も考えなくてはという時期に来ています」とご夫妻は話します。





●文・絵／すずきもも

イラストレーター＆絵本作家。さまざまな媒体のイラストやエッセイ、絵本の執筆などで活躍。札幌市在住。



千葉ヴィンヤード

岩見沢市日の出町(直売所、通販なし。畠訪問不可)

Instagram @chibavineyard

<お取扱の飲食店>

札幌市内／バルコ札幌、ワインバー・ルー、レストランアグリスケープなど

<お取扱店>・ワインショップフジヰ(札幌)、ワインショップ マルコマール(江別)、北海道の地酒屋 はらだ商店(恵庭)など

いつの間にかワインの道へ

「畑仕事をずっとしていたくて、どうやったら畑が続けられるのか、消去法で進んできたらワインを作っていました」もとと一入で外仕事をするのが好きだった、という信田さん。ドイツから日本に戻り、ブドウ畑で働きたいといひしが、品種のブドウを作っている北海道へ。東京出身の信田さんはあちこち当たる中ご縁をいただき、二〇〇八年、北海道ワインの鶴沼農場で仕事をすることになったのです。

鶴沼にいた頃、カナダでのワーキングホリデーで知り合った恵理さんと札幌で再会した信田さん。二〇一一年から一年、長野の小布施ワイナリーで研鑽を積む際にも恵理さんが同行し、北海道に戻って二〇一三年に結婚。同時に農地を取得し独立しました。「実は長野に行く前、この場所を紹介していただいて、ヴィンヤードとして独立しようかと考えていたんです。」という二人。「最初の数年は、苗を購入する資金が足りなくて毎年少しずつ増やして、畠の敷地に植え終わったのが三年前。最初に植えたブドウが十二年経つてようやく安定してきて、ようやくスタートラインに立ったような気持ちです」といいます。

醸造を学んだわけでもなく、ワイン作りが目標だったわけでもなく、ひたすらブドウ畠で仕事がしたいと思いつけてきた千葉さんご夫婦。次のステージはどういうに踏み出すのか、とても楽しみです。