

〈新連載〉近年、道内各地に続々とワイナリーが誕生しています。各地のワイナリーにこだわりのワインを紹介してもらいます。(編集部)

八剣山ワイナリー(札幌市)

(株)八剣山ファーム代表取締役 亀和田 俊一

かめわだ しゅんいち 北海道大学理学部地質学鉱物学科卒業。1988年(株)レアックス(地質調査業)、2011年(株)八剣山さっぽろ地ワイン研究所(果実酒製造販売)、同年、(株)八剣山ファーム(農業生産法人)をそれぞれ創業しいずれも代表取締役。62歳。栃木県出身。

北のワイナリー

No. 1

透明感と色、果実香にこだわった スパークリングが人気上昇中

八剣山ワイナリーは北海道百名山の一つ、八剣山(札幌市南区)の麓で2011年にワインをつくり始め、今年で6年目。見どころは恐竜のステゴザウルスの背中のような八剣山の頂を背景にしたぶどう畑。シーズン中は登山客や定山溪温泉帰りの観光客、八剣山ワインファンが立ち寄り、展望デッキからの四季折々の眺めとワイン試飲を楽しんでもらっています。

少量生産でもフルラインアップを

当ワイナリーが目指すのは、少量生産でもフルラインアップの構成。スパークリングワインは透明感と色、果実香にこだわった「ナイアガラ(辛



スパークリングから本格ワインまで豊富なラインアップ

口」と「キャンベルロゼ」が人気上昇中で乾杯用にぴったり。本格ワインには自社農園産ぶどうを中心とした「K-ROUGE #1」(カベルネソーヴィニオンなど混乗)や「K-BLANC #1」(ソーヴィニオンブランなど混乗)、花のような香りと切れ味の良い酸味が特徴の「リースリング」など赤白があります。カジュアルなセミスイートワインには「ポートランド」「旅路」がおすすめです。16年夏、国内初の濃縮製法でつくる赤白のデザートワインを発売予定で

す。いずれも道内産の魚介類料理やジンギスカンに合うよう工夫した、すっきりとした酸味と程よいタンニンのバランスが特徴。北海道ならではの食材を使った食事には、最初の一口から仕上げの一杯まで八剣山ワインの絶妙な組み合わせをお楽しみください。

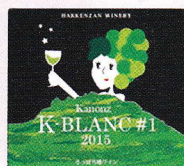
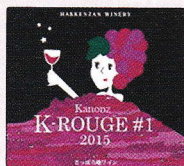
八剣山周辺は古くからの果樹産地。「すばあくりんご」は地元産りんごも使った炭酸飲料で軽い飲み口のシードル(アルコール度数7%)に加えて発泡りんごジュースを用意。ドライバヤ子どもも楽しめます。道開発局の協力で豊平峡ダムでは、年中10〜12℃の真っ暗な作業用トンネルを使い約

1000本の赤ワインを試験貯蔵中。熟成も進んでおり、一部は16年春から販売予定です。

地域とのつながり大切に

当ワイナリーが最も大事にしているのは、地域とのつながり。ラベル貼りと瓶詰めなどは地元農家の女性にパートとして手伝ってもらっています。秋の感謝祭(毎年9月後半)には地元野菜の販売ブースを設けています。

12年から道内若手ノンプロアーティストを対象にワインラベルコンペを実施。15年ビンテージワインラベルは定山溪温泉開基150年を記念し「八剣山+温泉」がテーマで、東海大学国際文化学部の学生がグランプリに輝きました。今年は、「小金湯さくら森」の開園にちなみ「八剣山+桜」をテーマに募集予定です。



2015年ラベルコンペグランプリ作品

八剣山ワイナリー

札幌市南区砥山194-1

<取扱店>

(株)小飼商店(札幌市中央区)

北海商店(江別市)

ワイン専門店・グランヴァンセラー(ススキノラフィラ)

ホクレンくるるの杜(北広島市)

※生協やスーパーなど全道で取扱店増加中