



ニセコ町

国際的なスキーリゾートとして知られる後志管内ニセコ町では、国内でもめずらしい、環境にやさしい方法でさいばいたブドウによるスパークリングワインづくりが行われています。こども記者でニセコ町の北海道インターナショナルスクール・ニセコ校5年の長谷川愛和さんが10月、近藤地区にある町内唯一のワイナリー「ニセコワイナリー」を取材しました。

(土田 修三、写真も)

ワインづくり 環境にやさしく

こども記者見ぶん録

オーナーの本間泰則さん(74)は2008年、ブドウの苗木200本でさいばいを始め、今は4万5千平方メートルの畑に約6千本を植えています。「豪雪地帯でブドウさいばいが難しかったのですが、あえて挑戦し、ここでしかないワインを多くの観光客に飲んでほしいと思いました」。

10年にわたる試行錯誤の結果、シヤンパンで有名なフランスのシヤンパーニユ地方の気候に似ていると知り、炭酸入りのスパークリングワインをつくらうと決めました。

高品質のワインをつくらうと、農薬などを使わず人体にもやさしい有機さいばいという方法を選びました。「ブドウは病気にかかりやす



ニセコワイナリーの畑で、本間さん(右)から収穫前のワイン用ブドウについての説明を聞く、こども記者の長谷川愛和さん

ブドウ6千本 びんで発酵 スパークリングに

く、手作業で虫をとるのも大変」と苦労を明かします。

収穫したブドウはスーパーで買えるブドウより、ふさが小さいです。食べ比べた長谷川さんは「本間さんの方があまい」と感じました。

このブドウを、どのようにしてワインにするのでしょうか。醸造所でブドウをしぼったジュースをタンクに入れ、酵母という菌を加えます。酵母の働きでブドウの糖分が分解され、アルコールと二酸化炭素が出来ます。これを発酵といいます。醸



⑤酵母を入れたブドウのジュースが発酵していく様子も観察しました
⑥自ら育てたブドウと市販のブドウとの違いを話す本間さん(左)

造所には100リットルから3千リットルまでタンクが約15基あり、1人で年9千本のワインをつくります。

発酵中のブドウジュースを見た長谷川さんが「(二酸化炭素の)小さいあわが、いっぱいあります」と言う。本間さんが「温度を18度に保ち、10月から半年かけて発酵させると、あわがほほほなくなりワインになります」と説明しました。

スパークリングワインにするには、もう1回発酵します。ワインに酵母と糖分を加え、びんに入れ2カ月ほど発酵させます。すると二酸化炭素のあわがびんの中で、気圧が高まります。本間さんは気圧計を差したびんを見せ「現在は3・5気圧ですが、6気圧になるまで発酵を続けます」と教えてくれました。

スパークリングワインのせをぬくと、あわがいっぱい出てくるのは、閉じこめた気圧が外に出るためなのです。

2回目の発酵の間に手でびんを何十回もかたむけ、酵母の残りをびんの先を集めて取り出し、ようやく完成。びんで18カ月熟成したもので1万円以上、36カ月で10万円以上するそうです。

「ワインの中でもスパークリングをつくるのが一番難しいと言われます」と本間さん。「努力があつてこそ芸術品のような、きめ細かなあわが長持ちするスパークリングができるのです。はなやかなワインはお祝いにぴったり」。そのこだわりと情熱に、長谷川さんもしっかりと聞き入っていました。

後志管内ニセコ町・北海道インターナショナルスクール・ニセコ校5年 長谷川 愛和さん

「あわの芸術」美しく見えた



本間さんのブドウ畑では、過酷な自然環境のため、なえを毎年千本ずつ入れかえて6千本のブドウを育てていることが、大変印象に残りました。

スーパーなどで売っているブドウと、

本間さんのワイン用ブドウを食べ比べると、スーパーのブドウは最初にあまみを感じ、すぐに酸味を感じました。本間さんのブドウはふんわりとしたあまみが、ずっと続きました。

本間さんのワインは「あわの芸術を楽しむ」と学んだので、本間さんのワインを家族に買ってもらい、あわ立ちを観察しました。小さなつぶみたいなあわがグラスにまい上がるのが、とても美しく見えました。

ワインの色にもいろいろあると学びました。大人になったら香りや色、味を深く感じてみたいと思います。