

北海道を日本のボルドーに 道産ワインの定着と発展を目指す

小樽市 NPO 法人ワインクラスター北海道

北海道の主産物・農水畜産物の中で、近年、とりわけ急成長を見せているのがワイン産業。そのワインを中心に、周辺の食、観光など様々な文化を巻き込んでそのすばらしさを定着させ、道内外に発信しているのがこの組織。おりから北海道 21 世紀の成長戦略は食と観光。このテーマとも一致して、いまや生産者、消費者双方にとって、また、道経済界にとってもかけがえのない存在になりつつある。

■ 1 本のワインが人生の転機に

「NPO 法人ワインクラスター北海道」の誕生のきっかけは、今から 20 年ほど前、仙台のホテルでレストランマネージャーをしていた若きソムリエ（ワイン選定人）・現阿部眞久まさひさ代表理事（当時 24 才、現 43 才）が、1 本の道産白ワインと酒販店で出会ったことから。道産の欧州系ブドウ品種を用い、フレッシュで澁刺とした香り、爽やかで軽やかな味わい、しかも適正価格——「日本でもこんなすばらしいワインができるんだ」——若いソムリエは大きな感動を覚え、「これからは北海道のワインが、おいしい食と相まって北海道発展の鍵になる」と直感、北の大地でワイン産業の振興に携わってみたい、の思いを募らせた。その 1 本は北海道ワイン（株）醸造の小樽ワイン。

北海道ワイン社は、山梨でブドウ栽培をしていたしまむらあきよし嶋村彰禧現同社会長が 1974 年（昭和 49 年）、小樽に 45ha の土地を購入し、ワイン用の欧州系ブドウ・セーベル種を植えて開いたワイナリー。当時ワインの本場・ヨーロッパでは、フレッシュなワイン造りのためのブドウ更新や品種改良が望まれていたが、長い歴史や種々のしがらみに阻まれて遅々として進まず、世界中にワイン用のブドウの栽培に新天地が求められていた。一方地球は温暖化で、それまで大陸性気候で欧州種ブドウ栽培は無理とされていた北海道が栽培適地として浮上した。この動きをいち早く読み、先駆者として小樽に進出したのが嶋村さんだった。

これを知った阿部さんは、共通の志に因縁のようなものを感じ「北海道のワインと食の啓発、定着活動を、ソムリエとして一生の仕事にしたい」と、熱い思いを手紙に書き嶋村会長（当時社長）に送った。

北海道ワインはこの若きソムリエの申し出を真摯に受け止め、直ちに社員に採用、総合企画室に配属してワイン業務全般の発展を託した。1999 年（平成 11 年）のことだった。

阿部さんは水を得た魚のよう。ブドウ畑の見回りからワイン醸造、樽、ピンの詰め作業などワイン造りの全てを学び直す一方ワインに合った食材、料理の発掘や開発、宣伝、企

画、販売まで大活躍。その過程で農水畜産に携わる人々や国、道、自治体の面々との間に人脈が広がった。その流れの中で2009年には、発足した経産省の「北海道ワインツーリズム推進協議会」事務局長を任され、さらに道内の主なワイナリーで構成される業界団体・「道産ワイン懇談会」との連携も構築することができた。この間道産ワインは、国内や国際コンクールで度々上位入賞するなど品質が著しく向上、国際的にも注目を集めるまで成長した。

この頃から阿部さんは、ワイン関連の総合事業化を構想した。だが、経営についてはズブの素人。そこで一念発起して小樽商大の社会人対象の夜間経営学科に入学。さらに大学院に通って6年間、経営のノウハウを学んだ。この時、同級生として共に学んだ経理専門の沼田^{えみ}枝己さん、酪農技術者の津川裕一さんと意気投合、NPO法人設立の際、理事として参加してもらった。

■ 満を持してNPO法人スタート

これまでに培った経験や人脈で、道産ワインを中心とした周辺文化の普及と定着、発展に自信を持った阿部さんは「時はいま」と判断、北海道ワインを辞して2013年、NPO法人「ワインクラスター北海道」を立ち上げた。クラスターはブドウの房の意味。ワイン

を中心に、それを取り巻く文化や官、民の諸団体も房状に組み入れて総合発展を図り、北海道全体の経済活性化や世界に一目置かれる存在になろう、の意味を込めた。初代代表はもちろん阿部さん。

事務所は最初、札幌に置いたが、ワインにまつわる文化、芸術、観光面など諸情報の豊富さから小樽が最適地と考え2015年、小樽観光のど真ん中、色内1丁目の小樽運河ビルに移転した。このビル内には道内の全てのワイナリーの情報が入手でき、同時にワインも試飲できる「北海道ワインセンター」を開き、自立事業の一助とした。



小樽・北海道ワインセンターで、ワインを堪能する観光客と談笑する阿部代表（左）

NPOは「道産ワイン懇談会」のPR部会という公的な立場を持っているので、道産ワインに関する広報、マーケティングが活動の中心。「ワインセンター」の開設もその一環だが、ほかに阿部代表自らが官、民のワイン関連の各種会合やセミナーに積極的に参加して

“世界に負けない道産ワイン”をPR。また種々のワイン講座に講師として出席し、多くの市民に歴史や飲み方、特徴を教授している。2017年秋も、胆振管内洞爺湖町で開かれた胆振総合振興局の「道産ワインと胆振の食、魅力発信セミナー・商談会」や、札幌で開催の札幌国税局の「日本ワインシンポジウム in 北海道」にパネラーや講師として登場し、道産ワインとそれに合う地元食材、料理などを総合披露し、その有望性がいかに大きいかをアピールした。



小樽観光の中心部にある小樽運河ビル。この1階にワインクラスターの事務所兼ワインセンターがあり、人の出入りが絶えない。右は中央バスセンターでワインツアーの発着所

■ 力を入れるワインツーリズム

一方、事業面で最も力を入れているのが、道内各地のワイナリーにワイン愛好者をバスで案内してワインと食を五感で楽しんでもらう「ワインと食のツアー」。小樽と札幌ターミナル発着で地元ワインと地場食材による料理を堪能してもらう内容。当初、人を雇って展

開したが、今ひとつ軌道に乗らなかったため阿部代表自身が旅行業の免許を取り、自らツアーを企画し、同行して解説もしている。

ツーリングの訪問先は道内に35カ所あるワイナリーのほぼ全て。その準備と、各地のワインの特徴やそれにあった食材、それを使った創作料理開発のため年1~2回、1カ所10日ほど掛けて各ワイナリーを訪れている。現地では、産するワインにマッチした宣伝や販売法などもアドバイスし、ワイナリーから大きな信頼を寄せられている。

ツアー実施は年間およそ20回。2017年には6月の後志、9月の滝川、10月富良野、同月十勝・池田、など10数回こなした。中身が濃く、ワインや料理について勉強と楽しさが一緒に味わえるとあって年々人気を呼び、最近では毎回定員を上回る参加があり、阿部さんも「大いにやり甲斐がある」と満足の表情。

このほか受託事業として、行政や民間とのタイアップで「食とワインのタベ」や「北を拓く道産ワインの集い」を運営し、ワインと関連諸文化の発展に寄与している。

この間事務所周辺では、明治、大正の古い建物を使った美術館や芸術の村が相次いで開館し、ワイン文化発展にとっても願ってもない追い風となっている。

■ 財政は健全、未来に壮大な夢

これらNPOの事業を展開する有給スタッフは阿部代表を含めわずか4人。手に余る仕事が増え込んだ場合は、あらかじめ連絡をつけてある仲間の専門家に依頼して対応している。NPOを支える会員は、この組織に熱烈な理解と情熱を持つ120人あまり。財政はこの人たちの会費と、独自、委託事業など合わせて年間2千万円ほど。各事業とも順調なため、内容は年々向上しておりきわめて堅実。

今後について阿部代表は「まず道産ワイン



満員の聴衆を前に道産ワインのすばらしさと有望性を熱く語る阿部代表（右から2人目）

と食のすばらしさを道民と、外国人観光客にもっと浸透させたい。とりあえず豪州の人が定着し、中国人も多くなっているニセコ地区に、ワインと言えば“道産”と言ってもらえるよう売り込みを図りたい。また道産の鹿の角を取っ手に使ったワインオープナー（栓抜き）や、それぞれのワインに合ったグラスな

ども創作しようと思っている」と意気盛ん。さらに「行くゆくは、日本人がフランスに行ったとき、必ずワインの本場・ボルドーを訪れるように外国の方が日本を訪れた際は『道産ワインと料理をぜひ味わいたい』と、北海道に来てくれるようにしていきたい」と、この人の夢は北海道の大地のようにでっかく広がっている。

■ 連絡先

〒047-0031 小樽市色内1丁目1-12
小樽運河ターミナル

NPO法人ワインクラスター北海道
代表理事 阿部 眞久（あべ まさひさ）
〔シニアソムリエ/北海道フードマイスター〕

TEL : 0134-64-5581

FAX : 0134-64-5582

Email : abe@winecluster.org

URL : <https://winecluster.org/>