

中頓別町のワイン造り



中頓別町では、平成29年度からワイン用ブドウの栽培事業に取り組んできました。6月9日に開催された中頓別町ワインセミナーでは、令和5年に収穫したブドウで試験醸造を行ったワインの試飲会が実施されました。

今月号は、中頓別町で取り組んできたブドウ栽培の経過と課題、今後についてご紹介します。

7年間の試験栽培

平成29年度に町内の2か所の試験ほ場で栽培を開始しましたが、天候不順などの影響で全ての苗が成長不良となってしまいました。平成30年度にあためてほ場の選定や植え付け時期の変更、小動物被害の対策、越冬状況の確認などを行ったところ、十勝の池田町から導入した3品種（清見、清舞、山幸）が順調に生育していることを確認しました。

令和2年度に初めて実をつけ、令和3年度に約22kg、令和4年度に約21kg、令和5年度は約75kgのブドウを収穫することができました。令和5年に収穫したブ

ドウの糖度は18・9度で、ワインに適したブドウの糖度は18度以上と言われていることから、ワイン造りに適したブドウであることがわかりました。令和5年度に収穫したブドウは、既存のワイナリーに委託して試験醸造を実施しました。

中頓別町のブドウの品種

試験栽培を行った3品種は、成熟すると皮の色が黒く着色するため、主に赤ワインを造るときに用いられる品種です。北海道で栽培されているブドウの品種は、寒さに強く短期間で成熟するものが多く選ばれています。

中頓別町では試験栽培を行った3品種のうち、最初に実をつけた山幸が栽培に適していると考え、本格的な栽培では山幸を主体としています。山幸は池田町で品種登録されたもので、山ぶどうが掛け合わされているため、寒さに耐える力が強いという特徴があり、中頓別町の厳しい寒さでも良質なブドウを生産できるのではないかと期待されています。



燃烧法による遅霜対策の様子



試験醸造ワイン

中頓別町ワインセミナー開催

6月9日中頓別町民センターで、中頓別町ワインセミナーが開催されました。当日は、NPO 法人ワインクラスター北海道の阿部眞久代表理事による講演と試験醸造ワインの試飲会が行われ、阿部代表理事からは「色合いも濃く、酸味がまろやか」と評価をいただきました。参加者からも、中頓別町のワインの今後への期待の声が多く寄せられました。



主力は山幸となりますが、1品種だけでは栽培管理や収穫時期が集中するなどの弊害が出ることや、他の品種とブレンドすることによりより芳醇な味わいのワインとなることを期待し、清見と清舞についても引き続き栽培を行っていく予定です。

中頓別町での課題

6月上旬頃まで発生する、遅霜による霜害が課題となっています。

ブドウの芽は寒さに弱く、低温にさらされると生育が遅れ収量に影響を及ぼし、最悪の場合は木が枯死してしまうこともあるため、木を守るために、現在は燃焼法を実施しています。中頓別では、薪を燃やした煙により対流を発生させ、ブドウを寒さから守ることを期待して実施しています。気温は夜遅くから明け方にかけて低くなるため、火を絶やさないように一晩中薪をくべる必要があります。ほ場は

町の郊外にあるため、栽培管理等を行うための人手不足も課題となっています。

販売用醸造を目指して

令和5年度から、商業用ほ場の整備に着手しており、令和8年度までに約2千本の苗木を定植する計画となっています。また、商業用ほ場での収穫量は、令和13年頃に約6千kgとなることを見込んでいます。

ワインについては、令和10年頃より販売用醸造委託を開始し、令和12年頃より販売を開始する計画となっています。試験醸造は引き続き実施する予定です。

また、アルコールが苦手な方や子どもたちも中頓別町のブドウを楽しめるように、ブドウを使用した食品や、剪定した枝を使用したリース作りなど、ワイン以外の利活用についても検討を進めていきます。