



ロックバレースキー場山頂からの眺望（遠軽町）

道経連会報 No.272 CONTENTS

巻頭言	1
特集 スマート農業	2
視点	26
道経連講演会	30
石狩地域会員懇談会	40
常任理事会レポート	41
委員会等の動き	54
会員企業紹介	67
会員の異動	71
新会員企業紹介	72
グループ活動報告	74
北海道の経済動向	84
人事・労務相談日	86
事務局人事	87
Face to Face	87
道経連カレンダー	87
わがまち紹介（シリーズ42）	88



北海道経済連合会 常任理事

鳶村 公宏

北海道ワイン株式会社
代表取締役社長

北海道でのワイン造り

明治時代には北海道内に270か所あったとされる日本酒の蔵元が戦後40数か所になり現在は14か所まで減少しています。それとは反対に2000年以前は8か所しかなかったワイナリーは現在50か所に手が届くほど増えてきています。

このことは単に日本人の食文化が西洋化により日本酒よりワインを飲むようになったからという単純な理由だけではなく、北海道という土地がワイン造りに適していることも大きく関係していると思われます。

北海道のお米も以前に比べ格段に美味しくなっておりますが、昨今の温暖化や葡萄農家の技術向上によりワイン用葡萄の品質向上は目を見張るものがあります。私の父の代では北海道で栽培可能なワイン用葡萄品種はケルナーやツヴァイゲルトなどの主にドイツ系品種で寒冷地でも栽培可能な葡萄に限られていました。しかしここ数年はピノノワール、シャルドネ、ピノブラン等のフランス系葡萄品種でも美味しいワインが造られ始めています。

葡萄の生育時期の気候は日本で唯一梅雨の季節がなく(近頃は蝦夷梅雨と呼ばれる長雨はありますが)最北の地であるがゆえに夏の日照時間が長い等の優位性があります。北海道は葡萄の成熟期の昼夜の寒暖の差があること

も良質な葡萄が出来る要因となっています。

冷涼で酸と糖分のバランスの良いワイン用葡萄の出来ることにより2018年には北海道は国税庁長官よりワインの地理的表示(GI北海道)の指定を受けました。ワインラベルに北海道を表示するには100%北海道産の葡萄を使い北海道内で醸造し、なお且つ官能検査にもパスしなければならなくなりました。この制度は世界のワイン産地では広く活用されておりスパークリングワインの事をシャンパンと名乗れるのはフランスのシャンパーニュ地方の葡萄を用いその地で決められた製法で造られたものだけという事が良く例に出されます。今後はすでに指定されているGI山梨や指定を受ける予定の長野、山形等の産地とともにワインの地理的表示制度を広く普及させていくことが日本のワイン産業にとって重要になってくると思われます。

醸造に水を使用しないワインの良し悪しは葡萄の質に大きく影響されます。しかし一番重要な葡萄作りの部分で北海道だけではないのですが葡萄農家の後継者や働き手の不足の問題があります。世界のワイン産地では、例えば西欧では東欧圏から、カリフォルニアではメキシコからの安価な労働力の補充が可能です。私どもの葡萄畑は過疎地にあるため働き手を集めることが難しいのが現状です。今年度からはどうしても手作業が必要な部門に4名のベトナムからの若い女性の技能実習生を雇用しています。また除草や防除等の農機具を操作し作業する部門では即応予備自衛官等の採用もして



鶴沼ワイナリーブドウ畑

おりましたが年々希望者も減少しています。そのため下町ロケットのモデルでもある北大の野口教授や大手企業とコンソーシアムを組み無人EV作業車でのスマート農業化の研究を進めています。数年後には環境にも配慮した無人カート等でそれらの作業を行っているはずです。

また2013年に開催された北海道産業競争力協議会で委員長を務めていた当時の北大の山口総長に会議の席上で何度となく北大にワイン関連教育研究機関をつくるようお願いしていたことが(当時はあまり反応がありませんでしたが)北海道庁主催の北海道ワイン塾、そして北海道ワインアカデミーとなり道内ワイナリーの質の向上につながってきています。そして今年4月からの北大大学院農学研究院での寄付講座「北海道ワインヌーヴェルバーグ研究室」まで辿り着けたことは今後の北海道のワイン産業の更なる飛躍の一步となると確信しています。



北海道ワイン本社社屋



鶴沼ワイナリーでの無人EV作業車での走行実験