

2021年12月1日

## HOBIA NEWS No.377

- 地域バイオ育成講座 in 札幌 開催報告
- JBA セミナー視聴用のメルアドの作成について

### ● 地域バイオ育成講座 in 札幌 開催報告

今回は『日本酒とワイン』をテーマに2講演が行われました。

#### ■ 講演1 「地方創生蔵上川大雪酒造の取り組み」

上川大雪酒造株式会社 杜氏 川端 慎治氏

高校時代はラグビーに熱中していて、金沢大で電気工学を専攻することになったが、学ぶ内容にどうも違和感を持っていた。酒所でもある地域にいたことから、日本酒の美味しさに目覚めて、大学を中退して農口尚彦杜氏が率いる石川県・菊姫酒造で酒造りに携わるようになった。その後5つの蔵で仕事をして、各地域の酒造りの特性を知り、酒造りの人材が空洞化しつつあることを知った。山形県の蔵に居たときに「吟風」に出会い、故郷北海道での酒造りの可能性を感じ、縁があって民事再生法による復活を目指していた道内の蔵に杜氏として転職した。

帰ってきてみると、道内の日本酒業界は古い産業構造を持っていて、広い面積のわりに蔵の数がとても少ないことに気が付いた。また、道産酒のシェアは道内においても2割ほどしかない現状を知り、問題意識を強く持つようになった。縁があって、2017年5月上川大雪酒造「緑丘蔵」の創設に参加することになり、上川町の地域振興を目的とした酒蔵「地方創生蔵」を運営することになった。2019年からはギフトショップも併設したが、ここと町内のセブンイレブンで製造しているお酒のかなりの量を売っている。酒蔵は町場にあることが多く、山の中の蔵は珍しいと思うが、旭川などから車で酒を買いに来る人も多く、町の産業振興に役立っていると思う。今後、街からの依頼もありチーズの工房も作る予定で、更に地域振興に力を入れて行く。

酒蔵のなかった土地に蔵を作り、道産酒造好適米で純米酒を造る上川大雪酒造の事業モデルの可能性は大きいと思う。小さな仕込み単位で数多くの仕込みを手作りすると、米の特徴もよく分かり、米の生産者にその情報を戻してもいる。こうした取り組みが、帯広畜産大学のキャンパスに酒蔵「碧雲蔵」を2020年6月に創設する試みに繋がった。北見工業大学と小樽商業大学との3大学統合のタイミングに合わせた商品開発や技術研究、加えて人材育成も目指したプロジェクトである。先日、学生の手により製造されたお酒ができ上がり、大学からプレスリリースもあり、大きな話題となった。校内にある生協やネットで販売していて、四合ビンで2,000円の販売価格だが、その内300円が大学に寄付される。教育の面では、1年生向けの畜産学概論の講義を受け持っていて、酒造りの科学を教えている。学生にアンケートをしたところ、2/3もの学生が「アルコールは体に悪い」と思っていることが分かった。教育を通じて正しい認識を広めていく必要性を感じている。

この様な産学連携、教育、地域産業振興等を目的とするプロジェクトを継続していて、2021年12月には函館市に「五稜乃蔵」を新設する予定である。54年間酒蔵がなかった土地での創業に函館市が非常に意欲的で、函館工業専門学校とも協力して別会社として運営する。

## ■ 講演2 「北海道をワイン王国にするための研究教育拠点形成」

北海道大学大学院農学研究院 教授 曾根 輝雄氏

北海道は、山梨、長野に次いで全国三位の日本ワインの産地であり、道内ワイナリーの数は50を数えるまでになっている。今年(2021)になってからも3件増加した。ワインの現状を見ると輸入ワインが65%であり、残りの大部分も輸入果汁によるもので日本産(国産ブドウによるもの)ワインは、4.6%に過ぎない。つまり、これからのワイン市場への日本産ワインの参入枠は大きいと言える。また、GI (Geographical Indication 地理的表示) が重要なことになるので北海道産のワインに期待するところが大きい。更に、今日の地球温暖化とブドウの品種改良が相まって十勝はもちろん北見に加えて名寄でも良いブドウが生産できるようになり、北海道がワインの産地として大きく伸びることが期待される。

ところが北海道の現状を見ると、1) 儲からない会社が多い、2) 北海道ワインの知名度が低い、3) 買ってもらえていない、と言える。

そこで本年(2021年)4月から北海道大学に初めてのワイン寄付講座(=北海道ワインのヌーベルバーグ研究室)が開設され、ワインに関する微生物、教育センター、招聘者による教育を行い、北海道をワイン王国にするための研究開発を行うことになった。中でも曾根教授は、ワインの味わいに関与するテロワール(フランス語のterroir=soil, ground, 土地の個性)、特に教授の専門である微生物について北海道の個性(微生物テロワール)を解明研究することである。つまり、北海道ワインの個性を科学的に見出してファンを作り、ワインと食育の発信基地として機能することを願って活動している。

## 🌐 JBA セミナー視聴用のメルアドの作成について

<JBAの団体会員としてのWebセミナーの視聴 希望者にメルアドを発行します>

当協会は、JBAの会員となっております。ときおりJBAニュースを転送させていただいております。ニュースの中にいくつもWebセミナーの案内があります。当協会の会員は、登録を頂ければJBA会員としてセミナーを視聴することができます。

そのためには、ドメインを@hobia.jpでメルアドを発行する→JBAWebよりマイページ登録をHOBIA会員として行う→JBAより登録された旨メールがくる→動画セミナーなど視聴可能となる→申し込みは、[メールお問い合わせフォーム](#) から(題名:HOBIA会員メールの発行願い)

HOBIAのホームページ <http://www.hobia.jp>

NPO法人 北海道バイオ産業振興協会  
札幌市北区北21条西12丁目コラボほっかいどう内