

新逸品誕生ものがたり

この秋
弟子屈に新しい「逸品」が誕生しました
弟子屈産のブドウだけを使ったワイン「葡萄色の旦」と
本町の姉妹都市・鹿児島県日置市の黒毛和牛により
改良を進めている地場産和牛「摩周和牛」です
本町の基幹産業である農業・観光の振興と
新しい特産品の開発を目的に
町が手がけてきたこの2品
10月には発表会が行われ
その姿と味が皆さんにお披露目されました
たくさんの方に高評価をいただき
これからもっと楽しみなワインと和牛
ここにたどり着くまでには
決して平坦な道ではない
長い長い道のりがあったのです

新たな特産品を作りたい

町がワイン醸造用ブドウの試験栽培を始めたのは2009年5月。十勝ワインで有名な十勝管内池田町の勝井勝丸町長と徳永町長の懇談で話題となったブドウ栽培の話から、本町の新しい特産品としてワインに注目したためです。北海道はワイン醸造用ブドウの生産量日本一で、醸造所も数多くあります。本町においても、ワイン醸造用ブドウの栽培に取り組みことで農業に新たな活路を見出し、そのブドウを使ったワインを造ることで地産地消を進め、観光振興を図る目的がありました。

冬を越せるかが鍵だった

栽培における一番のポイントが、冬を越せるかということでした。本町は池田町よりも冬季の冷え込みが厳しいためです。清舞、山幸を十勝管内以外で本格的に栽培するのは、本町が初めて

しました。試験栽培開始前年の2008年から、町や摩周湖農協、玉川大学農学部など関係機関が池田町ブドウ・ブドウ酒研究所の指導の下、ブドウ栽培にかかる研修を実施。また、試験栽培するブドウの苗も、同研究所から提供していただくことになりました。品種は「清舞」「山幸」の2種。寒さに強い品種を目指して池田町が改良を進め、誕生したブドウです。

で、実際どうなるかは全く分かりませんでした。結果、清舞には枯死や霜によるダメージが見られ、山幸はほぼ越冬することができました。さらに山幸は翌2010年、数個の実をつけたのです。

目指せ農業と観光の連携 地産地消 ワイン用ブドウにかけた夢

山幸の本格栽培を決めて

試験栽培3年目の2011年には、遅霜のダメージを乗り越え、山幸が多くの実をつけました。これを受けて町は、翌年度からは品種を山幸に絞り、本格的な栽培に取り組むことを決めます。

同年12月、町、摩周湖農協、玉川大学農学部、釧路農業改良普及センターなどで「弟子屈町ブドウ・ブドウ酒研究会」を設立。ワイン醸造用ブドウ山幸の栽培・研究と、ワインの地域ブランド化、地産地消などを進めていく

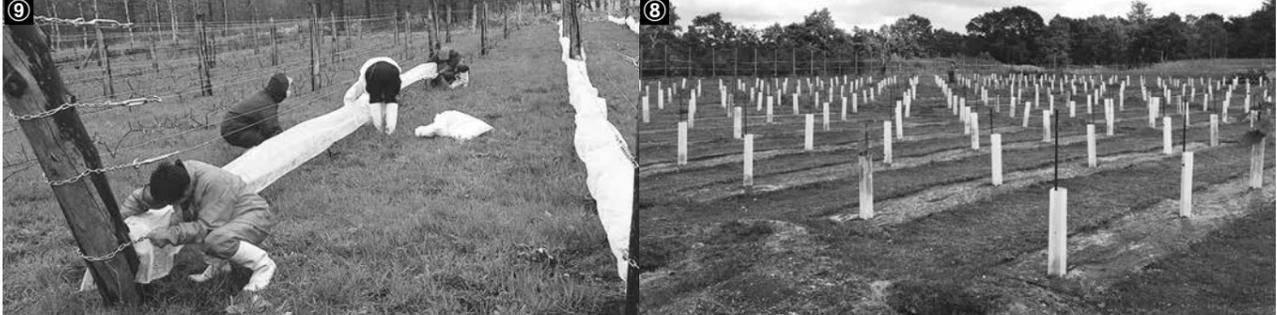
初の弟子屈産ワイン誕生

こうした中、昨秋、2012年に植えた苗を中心に、町内全体で約135キロの山幸を収穫。池田町ブドウ・ブドウ酒研究所にワイン醸造を依頼しました。こうしてこの秋誕生したのが、弟子屈産の山幸を使ったワイン「葡萄色の巨」なのです。

（詳細については23ページ「協力隊通信をご参照ください」）
10月23日に行われた発表会では「すっきりして飲みやすい」など概ね好評で、今後を期待す

ことになりました。2012年には、町民農園の一角に山幸の苗200本、2013年に100本、2014年に300を定植。春の遅霜やシカによる被害、大量のコガネムシ発生など、次々と苗を襲う困難と戦いながら本数を増やしていきました。しかし、2014年に植えた苗は、冬場の天候の影響などで生育が思わしくなく、ほとんどが枯死。今年度は、多くを植え替えしなければなりません。

る声が数多く聞かれました。現在、町内で栽培されている山幸は約860本。今年度は309キロと、昨年の倍以上のブドウを収穫しました。糖度も平均20度以上と、醸造に必要な19度を超えて醸造されます。今年にはまだ本数が少なく、販売までには至りませんでした。来年は弟子屈産のワインが販売されるかもしれません。弟子屈産ワインの歴史は、始まったばかりです。



①初めてのブドウの苗植え(2009年・美留和) ②順調に生育するブドウ(2015年・夏) ③雪の下で春を待つブドウ(2015年) ④枯死多数につき補植が必要となったブドウ(2015年) ⑤収穫時の摘果作業(2015年) ⑥シカによる被害(2014年) ⑦試験栽培前年、池田町で研修(2008年) ⑧新しい技術の導入(2015年) ⑨春の遅霜に備えて対策(2014年) ⑩醸造のため池田町に搬入される弟子屈産ブドウ(2014年) ⑪瓶詰めされる「葡萄色の巨(えびいろのよあけ)」(2015年)

優良肉牛導入で質を向上

町内で肉牛生産を手掛ける弟子屈町肉牛振興会(芝田靖明会長の皆さん。より良い質の肉牛生産を目指して、日々精進しています。

同会に2013年4月、大きな転機が訪れます。町と摩周湖農協の協力の下、本町の姉妹都市である鹿児島県日置市から、繁殖用肉牛が贈られることになったのです。

贈られたのは、同市の生産農家・久保五郎さんの雌牛「かねはる」。同県の畜産共進会でグラ

ンドチャンピオンに輝いた優秀な和牛です。同市の宮路高光市長と久保さんの厚意で、本町への導入が実現しました。

町と同市は、それまでも畜産業で交流。2011年には、優良肉牛の受精卵を同市から購入しています。町からは乳牛を送るなど、交流を通じて互いの技術向上を目指してきました。

導入後は、かねはるから採卵を行い、受精卵を同会会員が飼養する母牛に受胎させ、優良牛の繁殖に取り組んでいます。

さらなるレベルアップへ

かねはるは導入時、人工授精済みで、おなかに子どもがいま

した。2013年6月26日、かねはるは雄牛「喜金春」を出産。かねはるの飼養を担当していた芝田さんはじめ、関係者の皆さんは、無事出産できたことに安堵(あんど)します。

喜金春は今年の9月28日に「摩周和牛」として出荷。体重545キ。肉質等級A5ランクの最高評価を受けました。10月23日に行われた発表会では「とて

もやわらかくて、とろけるよ

う」などの声が聞かれ、摩周和牛の味を堪能されたようです。

かねはるは、2014年8月に第2子となる雄牛を出産。また、かねはるからの採卵は2度行われ、他の母牛への受精卵の移植も行われています。

姉妹都市・日置市からの 友好の証 優良黒毛和牛誕生へ



① 出産直後のかねはる(左)と喜金春(2013年)
② 出荷前の喜金春(2015年) ③ 2013年4月30日に行われた「かねはる」の引き渡し式

生まれたての「逸品」たち

地元の皆さんにも

観光客の皆さんにも

長く愛され続ける存在であるためには

安定した生産量と価格、品質の維持・向上など

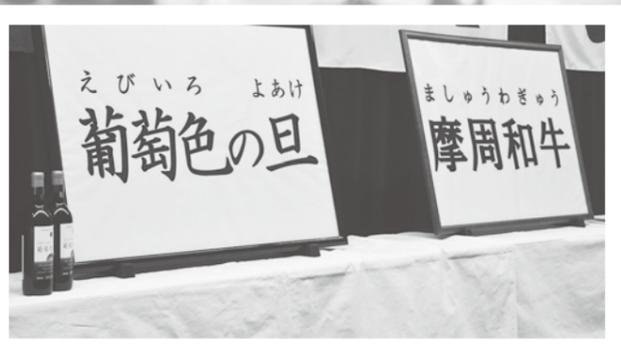
クリアしなければならぬ課題もあります

逸品たちは、まだ道の途中

これからもじっくりと育てていきます

弟子屈産ワインと和牛の感想

- ワイン
 - とてもおいしい/ワインとしては「若い」イメージ/飲みやすい/酸味が強い/これからの楽しみ/熟成させたものを飲んでみたい/くせがなくすっきりしている/香りが良い/軽やかな口当たり/果汁感がありフレッシュな味わい/フルーティー
- 和牛
 - とてもやわらかくておいしい/とろける/くせがなくあっさりしていておいしい/肉に甘みがある/くどさがない/かむほどに味わいが出る



どういうときに 弟子屈産ワイン・和牛を 使いたいですか

- お土産用として 44%
- 特別な日用として 28%
- 普段用として 14%
- その他 14%

(発表会来場者アンケートより)

