

HOKKAIDO WINE BRAND VOICE  
The Soul of Viniculture

葡  
道





どんなところで、どんな人が作ったぶどうなのかを知ると、  
不思議とワインはよりおいしくなる。

Once you know where and by whom the grapes were cultivated,  
the wine tastes even more delightful

People said growing grapes in a severe cold climate like that of Hokkaido to produce high-quality wine was impossible, recommending we abandon the idea

絶対にはりだ、やめておけと言われた。  
厳寒の北海道でぶどうを栽培して本格的なワインを造るなんて、



50年前、道内に増えつづける耕作放棄地を黙って見過ごすことができなかった。そこでワイン用のぶどうを栽培して北海道の農業を盛りかえそうと決意した。ほったらかしにされていた水田予定地を当時の浦臼町長から相談を受けて入手した。しかし豪雪地帯でワイン用のぶどうなんて育つわけがない、しかも重たい粘土質の土壌では絶対ムリだと専門家に見放された。輸入原料には一切頼らず、国産のぶどうだけで生ワイン造りを志したが、どうせすぐにつぶれるだろうと周囲に笑われた。まだ記載義務がない頃、ラベルに「妊婦さんへの飲酒の注意喚起」を記したら「売れなくなったらどうするんだ」と同業者に叱られた。いつも食卓にあるような身近なワイン造りに心血を注いでいたら、なぜ、もうけるためにプレミアムワインだけを造らないのかと世間にあきれられた。

日本には昔から、茶道や華道、柔道、武士道と呼ばれる道がある。単に技や心得を磨くだけではない。すべての道は、名声よりも自分の納得するものをどこまでも追い求める心の中にある。葡道。それは、ぶどうの道だ。国産主義を貫き、日本ワインを育てるんだという強い意志を持ち続けてきた道だ。人の幸せが自分の幸せだと思えば、どんな苦労も軽くなると信じてきた道だ。ひとりの道は長い。ふたりの道は短い。これからもこの道を、ぶどう農家といっしょに並んで歩いて行こうと思う。

Fifty years ago, the continuous abandonment of farmland across Hokkaido was something we couldn't just ignore. We thus decided to revitalize Hokkaido's agriculture by cultivating wine grapes. After being approached by the then-mayor of Urausu Town, we acquired land intended for rice cultivation that had long been neglected. Experts, however, dismissed our vision, arguing that wine grapes couldn't be grown in a heavy snowfall area, especially with heavy clay soil. Determined to craft unpasteurized wine exclusively with domestically grown grapes and without using imported ingredients, we faced ridicule with predictions of our quick failure. In addition, we proactively labeled our bottles with warning against drinking alcohol for pregnant women, which wasn't yet compulsory, resulting in criticism from the wine industry, which feared a drop in sales. We poured our hearts into making accessible wine that would be a staple at every dining table, yet faced public bewilderment over our decision not to focus solely on more profitable premium wines.

Japan is well-known for long-established arts such as *sado* (tea ceremony), *kado* (flower arrangement), *judo* (a martial art), and *bushido* (the way of the warrior). These arts are not merely about honing skills and knowledge; they embody the heart's relentless pursuit of fulfillment beyond mere fame. *Budo* represents the soul of viticulture. Our journey has been defined by a steadfast dedication to using domestically grown grapes and a commitment to nurturing the Japanese wine industry. This journey has been guided by the conviction that embracing others' happiness as our own lightens all hardships. While a solitary journey can feel endless, it feels shorter when you have company along the way. We are committed to continuing this journey hand in hand with grape growers.

A 50-year journey filled with tears, laughter, and derision

泣いて、笑って、笑われてきた  
五十年だった。



## Wine is a product of agriculture, not of industry

In narrating our story, it is essential to first introduce our founder, Akiyoshi Shimamura. He was a visionary with a broad view and a forward-thinking mindset, embodying the very soul of viticulture. Let’s turn back the clock to the time of our founding in the 1970s.

At that time, most inexpensive Japanese wines were produced from imported concentrated must or bulk wines. To minimize tariffs and shipping costs, producers imported concentrated grape must as thick as jam and diluted it with water for fermentation. Additionally, wines imported in large containers referred to as “bulk wine” were blended with domestically produced wine. All such wine was labeled as “domestic wine,” which was permissible as long as the processing and bottling were done domestically. The rationale for this was the high cost and labor intensity involved in viticulture, which likely makes the use of domestically produced grapes unprofitable. When picking up a bottle of “domestic wine,” many consumers must have mistakenly assumed it was made from grapes grown in Japan. Winemakers very likely suspected this misunderstanding yet chose to overlook it, rationalizing that consumers would prefer cheaper options. Akiyoshi Shimamura, driven by his passion, chose a different path—one marked by a resolute focus on using domestically sourced grapes for winemaking. The first step toward discovering the soul of viticulture began with the following questions: What could arise from using only domestically sourced ingredients for winemaking, rather than pursuing profit alone? How could a steadfast dedication to using domestically grown grapes transform Japan’s food, agriculture, and society as a whole?

First, Shimamura visited the Royal School of Viticulture Institute in West Germany (now LVWO Weinsberg). There, a crucial realization struck him: grape varieties from Germany, at the northernmost limits of European viticulture, might also thrive in Hokkaido, and the absence of a rainy season or typhoons, combined with long sunshine hours in summer, might allow grapes to reach full ripeness. After returning to Japan, Shimamura learned of expansive abandoned rice fields in Urausu Town in Hokkaido. He also worried that the trend of farmers quitting agriculture due to aging and lack of successors would spell doom for Hokkaido’s agricultural sector. Determined to act so that Hokkaido’s agriculture would not collapse, he acquired 11 hectares of neglected farmland in the Tsurunuma area of Urausu. Winemaking is agriculture, Shimamura thought. Agriculture needs labor and creates jobs. He would cultivate grapes and help develop industry in Hokkaido. Resonating with his vision, several like-minded friends joined him in the unprecedented undertaking of developing a vineyard on the abandoned land. Experts, however, dismissed his vision, insisting European wine grapes could never be grown in snowy Hokkaido. Yet Shimamura never wavered. He and his team toiled away on the farmland day after day. In 1974, he established Hokkaido Wine Co., Ltd. in Otaru. Not long after, he expanded the vineyard in Tsurunuma to 127 hectares. Shimamura sent employees to Germany to learn about viticulture and imported 6,000 vines with more than 40 varieties from Europe. The heavy clay soil, however, hindered root growth, leaving only 300 surviving vines. They applied compost to the extremely low fertility soil and improved drainage through civil engineering work. Wild animals damaged the vines, and the weight of the snow snapped canes and split trunks. To address snow damage, Shimamura’s team pioneered a novel cultivation method of planting the vines with angled trunks. They were navigating uncharted territory with no guidance, limited funds, and only their ingenuity to rely on. It was a journey of constant trial and error. Finally, the arrival of Gustav Grün, now an advisor, brought a much-needed glimmer of hope to Hokkaido Wine. Grün, a descendant of a German family with a rich heritage in viticulture and a distinguished graduate of the Royal School of Viticulture Institute, brought invaluable expertise. This partnership ultimately paid off in the autumn of 1979, marking the debut of their first vintage wine.

Flash forward to 2018. To ensure consumers could choose products without misunderstanding or confusion, the National Tax Agency Japan newly defined Japan Wine as wine produced in Japan from only domestically grown grapes. This happened over four decades after Shimamura had committed to using only domestically grown grapes. Tsurunuma Winery has now grown into the largest vineyard in Japan using vertical trellising, and Hokkaido Wine has become the leading producer of Japan Wine in the country. (To be continued in Prologue 2)

## ワインは工業製品じゃない。 農作物だ。

私たちのことを語るには、まず創業者の畠村彰禧についてお話ししなければいけません。視座高く、視野広く、視線を遠くに持った、まさに葡道の人でした。時計の針を創業時の頃、1970年代に戻します。

当時、日本の安いワインのほとんどが輸入の濃縮果汁や大容量ワインを原料にしていた。関税や輸送費を少なくするために、ジャムのように濃縮したぶどう果汁を輸入して水で薄めアルコール醸造したものや、バルクと呼ばれる大容量容器で輸入したワインを混ぜたものすべてが「国産ワイン」と呼ばれていた。国内で加工・瓶詰めすれば何でも「国産ワイン」と記載することが認められていたからだ。ワイン用のぶどうは、栽培にも管理にもお金と手間がかかり、国産のぶどうを使っていたら利益が出なかったからだろう。多くの消費者は「国産ワイン」を手にする時に「これは日本国内で育ったぶどうから造られているワイン」と勘違いしていたはずだ。メーカーもそんな消費者の誤解に薄々気づいていたはずなのに「消費者だって安い方がいいはずだ」と目をつぶっていた。畠村彰禧は信念を持ってそれとは違う道を選んだ。「国産主義」というワイン造りの道だった。もうだけを追求するのではなく、国産原料にこだわることで何が生まれるのか。「国産主義」はどう日本の食と農、そして社会全体を変えることができるのか。「葡道」への第一歩はそんな問いから始まった。

まず畠村彰禧は旧西ドイツにあった国立栽培醸造学校（現 LVWO Weinsberg）を訪ねた。そこで直感した。欧州の北限産地であるドイツのぶどう品種ならば、北海道でも栽培できるのではないか。しかも梅雨や台風の影響もなく、夏は日照時間が長いことから、ぶどうを完熟させられるのではないかと。帰国後、北海道の浦臼町に大規模な水田の耕作放棄地があることを知った。畠村彰禧は高齢化と後継者不足で離農が止まらない北海道の農業の現実も危惧していた。「このままでは北海道の農業がつぶれてしまう。なんとかしなければ！」その一念で浦臼町鶴沼の11haの耕作放棄地を手に入れた。ワイン造りは農業だ。農業は人間が必要だ。雇用を生み出す力もある。ぶどうを栽培して北海道の産業を前進させよう。畠村彰禧のこの志に共鳴した数名の仲間とともに前人未到のぶどう畑の開墾に着手した。

しかし「豪雪の北海道で欧州系のぶどうが作れるわけがない、無理だ」と専門家に切り捨てられた。それでも信念は揺るがなかった。来る日も来る日も、畑で格闘した。そして1974年、小樽に北海道ワインを設立。ほどなくして鶴沼の畑も127haまで拡大した。社員をドイツに派遣して学ばせた。ヨーロッパから40数品種6,000本の苗木を輸入した。しかし重粘土質の土壤が根を阻み、ほとんど枯れた。残ったのはわずか300本。荒地に堆肥を注ぎ、水はけを改善する土木工事をした。野生動物にもやられた。雪の重さで枝が折れ、幹が割れた。そこでぶどうの木を斜めに植える独自の栽培方法を生み出した。誰も教えてくれる人はいなかった。お金もなかった。知恵をしぼるしかなかった。試行錯誤を繰り返した。ドイツで代々ワイン用ぶどう栽培を家業とし、前述の国立栽培醸造学校で優秀な成績を取めたグスタフ・グリュン（現顧問）を招聘して、ようやく希望の光が見えた。第1号ワイン用ぶどうが実を結んだのは、1979年の秋だった。

そして2018年。消費者が誤解や混乱もなく商品を選べるように国税庁が「日本ワイン」を新たに定義した。「国産ぶどうのみを原料とし、日本国内で製造された果実酒を日本ワインという」。畠村彰禧が国産主義を志してから40数年後のことだった。いま鶴沼ワイナリーは日本で最も大きな垣根式ぶどう畑に成長して、北海道ワインは日本でいちばん日本ワインを生産する醸造所となった。（プロローグ2につづく）

Embracing the responsibility  
and resolve of carrying “Hokkaido” in our corporate name

北海道という看板を背負う責任がある。  
覚悟がある。



自社のぶどう農園がようやく軌道に乗りかかった頃、私たちの覚悟の強さを試された出来事がありました。まさにそれは厳しい葡萄道の道のりでした。

20世紀末、突然、ポリフェノールに光が当たり、日本中が赤ワインブームに沸いた。ぶどうは異常な高値で取引された。多くのワインメーカーは「ぶどうをどんどん作ってくれ！」と農家に働きかけた。とはいえ、ぶどうは収穫するまで時間がかかる。彼らは他の果実の栽培面積を縮小してまでぶどうを苗から増やしていった。ところが3年後、ようやく収穫できるようになった頃、ワインブームに陰りが見え始めた。するとメーカーは一斉にぶどうから手を引いた。収穫された大量のぶどうが農家のもとに残った。引き取り手は日本中どこにもなかった。突然ハシゴをはずされた彼らは途方に暮れた。「なんとか、ぶどうを引き取ってもらえないだろうか」。私たちのもとに道内、道外から多くの農家が訪ねてきた。その量は1,000トン以上。私たちの契約農家もブームを見込んで収穫量を増やしていたことから、すでに飽和状態だった。関係者は「残念ですが、もう捨てる以外にないでしょ」とサジを投げた。思い悩んだ末、私たちが引き取る決断をした。社内には反対意見もあった。「私たちと契約していたにもかかわらず、他のメーカーに売った人もいるんですよ…」。いよいよブームが去った。私たちの売り上げもひどく落ち込んでいたのでこの決断は大きな足かせとなった。仮にぶどうを引き取ってワインを造ったとしても、売れないかもしれない。工場のキャパシティの問題もあった。在庫を抱えると倉庫代もかかる。そこで苦渋の選択をした。自社畑の収穫量を抑えた。そして日本全国から日本酒用の中古タンクをかき集め、連日連夜、仕込みを続けた。販路の新規開拓にも飛び回った。結局、この年に仕込んだワインを完売するまで3年かかった。しかし私たちは思いもしなかった大きな収穫を得ることになる。この出来事をきっかけに、農家の態度が一変したのだ。他のメーカーと契約していた方々までもが、私たちと取引をしたいと申し出てくれるようになった。最大の危機が強い絆を結んでくれたのだ。

いま、私たちは自社農園だけではなく、契約栽培農家の方々といっしょに、新たなる葡萄道の道を歩んでいる。「生産者とメーカーは二人三脚でなければいけない」。畠村彰禧の口癖だった。「買ってあげている」「売ってあげている」ではいい関係ができない。ぶどう農家とのつきあいを何よりも大切にしてきた。その畠村彰禧は2019年、波乱に満ちた生涯を終えた。北海道ワインを設立した時に記した「結社の意義」は、いまでも全社員の心に刻まれている。

「農家は、私たちの利益を生み出す手段ではない。北海道の大地を価値ある場とするため、一生を暮らすにふさわしい、自分の郷土を創るために集まった人々である。ひたむきに働く人々の家族に、繁栄と生き甲斐を約束しよう。この人たちがあってこそ私たちの社会的価値と存在意義が生まれる。平等互恵、共存共栄の精神を忘れてはならない…」。

## Go ahead and laugh at our simple honesty

Just as our vineyards were starting to take off, we encountered a challenge that tested our resolve. The journey to discover the soul of viticulture proved to be a truly arduous one.

At the end of the 20th century, a sudden spotlight on the health benefits of polyphenols sparked a red wine craze across Japan. Grape prices soared to unprecedented levels, prompting many winemakers to encourage grape growers to ramp up production. Growers even went so far as to reduce the cultivation area for other fruits to plant more grapevines. However, grape cultivation requires a long period before harvest. Three years later, just as the grapes were finally ready for harvest, the wine craze began to fade. Following this shift, winemakers significantly reduced their orders, leaving a vast quantity of harvested grapes with growers, who could find no buyers anywhere in Japan. Feeling betrayed, the farmers were at a loss. Numerous growers within Hokkaido and beyond approached us, desperate for assistance and hoping we could somehow take the surplus grapes off their hands. The total amount of these grapes exceeded 1,000 tons. Our contract grape growers had also increased their harvest in anticipation of the wine craze, leaving us with an oversupply of grapes. “Unfortunately, it seems the only option left is to discard them,” lamented many people in the Japanese wine industry. After agonizing deliberation, we decided to take in the surplus grapes. However, there was internal opposition as some of these growers had sold their grapes to other winemakers despite having contracts with Hokkaido Wine. As the wine craze truly ended, our sales plummeted significantly, making this decision a substantial burden. Even if we made wine from these grapes, it might not sell and we also had to consider the capacity constraints of our wineries. Holding inventory meant increased warehousing costs. Faced with these realities, we made the tough decision to scale back the harvest from our own vineyards. Meanwhile, we gathered used sake tanks from across Japan, dedicating ourselves to vinification both day and night. We also scrambled to develop new sales channels. In the end, it took three full years to sell all the wine produced that year. However, from this hardship emerged an unexpected benefit—it completely transformed the attitudes of grape growers. Even those who had contracts with other winemakers began voicing their desire to work with us. This profound crisis ultimately forged strong bonds.

Currently, we are not just managing our own vineyards but also embarking on a new journey to discover the soul of viticulture alongside our contract grape growers. Shimamura, our founder, always emphasized that grape growers and winemakers must work hand in hand. A strong relationship cannot be fostered through mere transactions of buying or selling. Our bonds with grape growers have always been our foremost priority. Shimamura, who lived a life full of ups and downs, passed away in 2019. The Significance of Our Incorporation, which he penned at the inception of Hokkaido Wine, is still etched in the hearts of all our employees.

“Grape growers are never a means for us to generate profit. They have united to elevate the land of Hokkaido into a place of value, creating their own homeland worthy of a lifetime. Let us promise prosperity and a meaningful life to the families of those who work with unwavering dedication. These people are the foundation of our societal value and very existence. We must always remember the principles of equality, reciprocity, mutual existence, and shared prosperity.”



農家の仕入れ値を決して下げちゃいかんのです。

Lowering the prices paid to  
grape growers is simply not an option



Small profits, quick turnover? We're up for it!

Sadly, however, we have yet to reach that level

薄利多売でけっこう。望むところだ。  
しかし恥ずかしながらまだ、多売と言えほどにはいってない。





## 葡道の人

People embodying the soul  
of viticulture



「自社で原料となるぶどう栽培に目処が立たなければ、  
ワインの製造免許を申請しない」と創業者は腹をくくった。  
仲間たちはその思いに応えた。

The founder vowed not to apply for a winemaking license  
unless he was convinced they could cultivate their own grapes.  
His like-minded friends echoed his sentiments.



## Growing grapes with integrity: My collaboration with an honest company

うちの畑は、夏場は天気がいいんです。気温が高くて、日照時間が長い方じゃないかと思うんですね。2022年ロンドンで開催されたIWSC（インターナショナル・ワイン・アンド・スピリッツ・コンペティション）で金賞をいただいたのがケルナーという品種です。粘土と腐葉土が混じり合った土壌だから水はけも良く、南向きで日当たりがいい理想的な畑で育てています。7番畑で栽培しているのでNO.7と名付けました。

「ぶどうの木、1本あたりにかける時間はたぶん一番じゃないか」と人からよく言われます。確かに、相当な時間をかけています。これだけ手間のかかる仕事は、なかなかないと思います。こまごまとした仕事が結構あります。収穫の前はぶどうの一房一房を見て歩きます。傷みやすい品種は、ピンセットを持ってですね、傷んでいる実の一つひとつ取り除いています。心がけているのは、やっぱり適期作業。「適切な時期にきちっと作業をする」ってことです。

なぜ北海道ワインと契約したのかというね、なによりも正直に接してくれる会社だったからです。具体的に言うと、濃縮した葡萄ジュースを海外から輸入して、さらに水を足して醸造するワインを造っていない会社です。北海道ワインは、国産の生ぶどうだけでワインを造る正直な会社です。それが大きな決め手となりました。

今はね、ボトルのラベルにジブンの名前を入れてくれているでしょ。ありがたいことです。生きていて、あー、本当によかったなって思っています、はい。

匠・北島秀樹さん（北海道ワイン契約農場 / 北島農園）

Our vineyard is blessed with favorable weather in the summer. I believe we have warmer temperatures and longer sunshine hours than other vineyards in Hokkaido. Our Kerner won a gold award at the International Wine and Spirit Competition (IWSC) held in London in 2022. This variety is grown in ideal soil, a mix of clay and humus with good drainage, in the sunny, south-facing vineyard. We cultivate it in Block No. 7, hence its name: No. 7.

People often tell me that I probably spend more time on each vine than anyone else. Well, I would say I spend a considerable amount of time, and believe there are few jobs as labor-intensive as grape cultivation. It involves many detailed tasks. For instance, before harvest, I strolled among the vines, inspecting each bunch of grapes. For varieties prone to damage, I use tweezers to meticulously remove any damaged berries, one by one. What I always strive for is timely operations, which means performing tasks precisely at the right time.

I chose to work with Hokkaido Wine because of their honesty in business dealings. More specifically, they steer clear of producing wine from imported concentrated grape must diluted with water. Hokkaido Wine is a company that prides itself on making wine exclusively from locally sourced fresh grapes. This commitment to authenticity was a key factor in my decision. Now, seeing my name on their bottle labels is deeply gratifying. It often reaffirms to me that I truly made the right choice.

Hideki Kitajima, Master Grower (Kitajima Vineyard, a contracted vineyard with Hokkaido Wine)

正直な会社とね、  
ぶどうを作りたかったんだ。



## Cherished vines: the daughters of my vineyard

「どうしたらいいぶどうを作れるんですか？」と聞かれた時にはね、「愛情ですよ。子供を育てるようにね」って答えます。それは手間をかけることだと思うんですよ。そうするとね、ぶどうと話ができるようになるんです。「どこか調子悪いの？」とか「いま肥料が欲しいのか？」ってね、わかるんですよ。ぶどう栽培を始めてもうかれこれ40年。今じゃあもう2万本あります。かわいいでしょ、うちの娘たち。北海道ワインを創業した蔦村彰禧さんは、農家とぶどうに優しい人だった。本当に大事にしてくれた。畑に来ると「田崎さん、ありがとう」って言ってさ、「仲良く長く付き合っただけ」って。そんな優しい言葉をかけてくれたんだわ。北海道ワインの社員にもよく言っていた。「一粒一粒、大事にしないよ」ってね。そんな言葉を聞くと、頑張れる。「よし、やってやろう、いいぶどうを作ろう」って気持ちにさせてくれた人でした。北海道ワインの仲間に入れてもらって、本当に勉強させてもらったわ。外国の畑を見る機会を何回も与えてもらってね、ドキッとすることがいっぱいあってね、僕の心をかき立ててくれたんだよね。

生のぶどうは1か月か2か月の人生だけど、ワインに変身させることによって、作った人の想いとか、土壌や気候まで一緒に50年も100年も生かされるでしょ。ロマンでしょ。そう考えるとホントいい仕事させてもらっていると思います。この仕事に巡り合わせてくれた人たちに感謝しかない、うん。

匠・田崎正伸さん（北海道ワイン契約農場 / 田崎農園）

「まだまだ、まだまだです」

父のようにぶどうと会話ができるようになるために日々勉強していますが、まだまだだと思います。やっぱり知識や技術、経験は半分以下なので、追いつくには父の倍やらないといけない。限られた時間の中で倍やるって難しいです。（そこに父、正伸さんが話に加わってひと言）「今はもう息子に負ける。何やっても負ける」。いやいや全然全然、父の足元にも及ばないです。

田崎 健さん（北海道ワイン契約農場 / 田崎農園）

When asked how I am able to grow good grapes, I always answer, “With love, just like raising children.” It entails investing a lot of care, enabling you to communicate with the grapes. You will understand when they are not feeling well or when they need fertilizer. I have been growing grapes for nearly four decades. I have about 20,000 vines and consider them to be my lovely daughters. Akiyoshi Shimamura, the founder of Hokkaido Wine, was kind to both grapes and grape growers. He truly cared for us. Whenever he visited my vineyard, he would thank me and add, “I look forward to maintaining the positive and long-lasting relationship we have built.” I was always inspired by his kind words. He used to tell employees of Hokkaido Wine to treat each grape berry with care. Hearing this motivated me to strive harder to produce better grapes. Being part of Hokkaido Wine has truly been a learning experience. I’ve had numerous opportunities to visit vineyards abroad, and those experiences have stirred my heart and inspired me.

The life of fresh grapes is just one or two months, but by transforming them into wine, we can preserve not only the grower’s intentions but also the characteristics of the soil and climate for 50 or even 100 years. It’s quite poetic. When I think about it, I feel truly fortunate to be doing this job. I have nothing but gratitude for those who opened the door to this career for me.

Masanobu Tazaki, Master Grower (Tazaki Vineyard, a contracted vineyard with Hokkaido Wine)

**There is still a long road ahead**

Every day, I strive to understand the language of the grapes, just as my father does. Yet, I still feel I have a long way to go. My knowledge, skills, and experience barely amount to half of his. To catch up, I must double my efforts, a daunting task in the limited time I have. (His father, Masanobu, then chimed in, offering his perspective: “My son exceeds me. No matter what I do, he does it better.”) I would say “Far from it. I’m still trailing far behind my father.”

Ken Tazaki (Tazaki Vineyard, a contracted vineyard with Hokkaido Wine)

かわいいでしょ、うちの娘たち。

## First, you have to make friends with the grapes you grow

ほら、畑の向こう、日本海に突き出た大きな断崖が見えるでしょ。あれが余市で有名なシリバ山です。夏はあそこに陽が沈むんですよ。もともと、この海を見下ろす畑ではね、りんごとさくらんぼ、食べるぶどうもやっていたんですけど、2000年からね、本格的にワイン用のぶどうに切り替えたんです。ツヴァイとレгент。全部ワインにしちゃったんです。探求の人ってか？そう呼ばれているみたいだけど、最初はまだ必死でした。この辺にいっぱい先輩たちがいたんで、いろいろ見学に行ったけど、最初は、何を聞いたらいいかすらわかりませんでした。杭の打ち方、針金の張り方も全部手ほどきしてもらって、教えてもらって、でもわからなかった。一気に畑を大きくしなかったから良かったのかもしれない。計画してね、少しずつ広げながら学んでいったんです。そしてお天気さんをお願いしていました。花の時期は「あまりジメジメした年にはならんでくれ」とか、夏は「風が吹いて爽やかな秋を迎えられますように」ってね。次は、レгентの宍戸ってか？おそらくレгентで名前が入っているワインは、日本ではうちだけだと思います。この品種はね、花の時期を過ぎると、病気に強いんです。それと、さっぱりした味で鮮やかな色が出る。そういう魅力があるんですよ。いずれにしても、やっぱり、作る人間とぶどうが仲良くなれないといけない。こいつはイヤな品種だと思ったら、なかなかうまくいかんのだな、これが。匠・宍戸富二さん（北海道ワイン契約農場 / 宍戸農園）

「父を超える、超えるんだ」

父からいろいろと学びましたが、正解ってないんですよ、ぶどう栽培は。自分で経験しないと意味がないんです。同じ町内でも土が違うから、その土地にあった品種っていうのは自分で見つけないといけない。レгентにしても偶然、うちの土地に合ったということです。まずは今の状態を維持するのが基本ですが、もちろん、より上を目指していきます。同じ畑でも、もっともっといいものを作りたいんです。この土地に合った違う品種も育ててみたい。具体的に？それはまだナイショってことで。

宍戸真吾さん（北海道ワイン契約農場 / 宍戸農園）

Look over there. You can see a large cliff jutting out into the Sea of Japan beyond the vineyard. That is the famous Mount Shiripa in Yoichi. In summer, the sun sets right over there. Originally, in this vineyard overlooking the sea, we grew apples, cherries, and table grapes. But since 2000, we have shifted our focus to exclusively cultivating grapes for winemaking, specifically Zweigelt and Regent. People call me a man of exploration, but in the beginning, I was driven by sheer desperation. This area was home to many seasoned growers, so I visited them to observe their techniques. Initially, I was not even sure what questions to ask. I had to start with the very basics, learning how to drive stakes into the ground and set up wires for the vines. Even with guidance, I found the process to be baffling. Perhaps it was fortuitous that I didn't expand the vineyard all at once. I proceeded with a plan, slowly expanding and learning as I went. I also found myself praying for the ideal weather conditions. During the flowering season, my hope was straightforward: "We can't have too much rain or humidity now." And as summer progressed, my thoughts would turn to the fall, dreaming of breezy and sunny, dry days. Next, shall we talk about the Shishido Regent? I believe our Regent is likely the only wine in Japan labeled with the grower's name. This variety becomes disease-resistant after flowering. It also has a fresh palate along with a vivid color. These qualities are what makes it alluring. In any case, it's all about the grower getting along well with the grapes. Believing a variety to be troublesome can hinder its successful cultivation.

Tomiji Shishido, Master Grower (Shishido Vineyard, a contracted vineyard with Hokkaido Wine)

**My goal: to surpass my father**

I've learned a lot from my father, but there are no clear-cut answers when it comes to grape cultivation. It all really comes down to personal experience. The soil can differ even within the same town, so it's up to each grower to find the varieties best suited for their land. For us, it was a stroke of luck that our land was well-suited for Regent. My primary goal is to maintain the vineyard as it is, but I'm definitely setting my sights higher. I want to improve the quality of grapes we produce in the same vineyard. I'm also keen on trying out different varieties that might be suitable for this land. As for the specifics of these plans? I'm keeping those a secret for now.

Shingo Shishido (Shishido Vineyard, a contracted vineyard with Hokkaido Wine)



## Together, we are lifelong learners in grape cultivation

もともと農業に興味があったんです。そしてたまたま匠の田崎正伸さんとはイトコ同士なので、田崎さんの畑にちょこちょこ出入りしているうちに、「やっぱり農業やってみたいなあ」と思うようになって。正伸さんに相談したら、「じゃあこっちでやってみたらどうだ、協力すっから」と言ってくれたんです。そして研修させてもらいました。もともと農業をやるんだったら加工品の材料になる原料を作りたいなあと思っていました。ワイン用のぶどうだったら、出荷して終わりじゃなく、自分の作ったものにもうひと手間かけてもらうことでさらに価値のあるワインに形を変えるじゃないですか。そこにやりがいがあるんじゃないか感じていたからです。

そして40代から夫婦ふたりでぶどう作りを始めました。今年で7年目です。

今、ぶどうの木は5,500本くらいあると思いますが、1本1本、みんな違うんですね。元気な子と、そうじゃない子。無理させても耐えられる子と、すぐダメになっちゃう子、目に見えてありますね。だからもう毎年、無我夢中で、常に考えているのは「去年のジブンを超える」ということです。でもね、80歳を超えて農家をやっているおじいちゃんやおばあちゃんが言うんです。毎年気候も違えば条件も違うから「みんな毎年、1年生なんだよって」。周りの皆さんに助けてもらいました。特に妻には。僕は心配性ですが、妻は「なんとかなるさ派」なんです。ホント、救われます。

森若季之さん 哉芽さん（北海道ワイン契約農場 / 森若農園）

<北海道ワインから森若さんご夫婦へ>

森若さんのぶどうをずっと見てきましたが、年々レベルが上がってきています。みんな森若さんのぶどうを注目しています。ゆくゆくは単独仕込みをしたいと思っています。森若さん、間違いなくいい方向に向かっていますよ。

I have always been interested in agriculture. Master Grower Masanobu Tazaki, who happens to be my cousin, frequently welcomed me to his vineyard. Over time, these visits kindled a deeper desire within me to pursue agriculture. When I shared this aspiration with Masanobu, he was supportive and suggested that I try my hand at it alongside him. This encouragement led me to pursue formal training. I had always harbored a vague notion that if I were to engage in agriculture, I would want to focus on growing ingredients for processed products. With wine grapes, it's not just about shipping them off; they are transformed, through additional care, into a far more valuable product: wine. It was this idea of adding extra value to my harvest that I found fulfilling.

In our 40s, my wife and I embarked on grape cultivation, and are now entering our seventh year. Our vineyard has around 5,500 vines, each one unique: the vigorous and the fragile, those that endure stress and those that falter easily. This diversity is plain to see. So, every year, we devote ourselves tirelessly, constantly thinking about surpassing our results from the previous year. But farmers here over the age of 80 remind us that the climate and other conditions differ each year, therefore making us all first-year farmers each season. I've received a lot of help from everyone around me, especially my wife. I'm prone to worrying, but she sees the positives. She truly balances me out.

Toshiyuki and Kaname Moriwaka (Moriwaka Vineyard, a contracted vineyard with Hokkaido Wine)

To Mr. and Mrs. Moriwaka from Hokkaido Wine

We've been observing the grapes from your vineyard over the years and have seen a consistent improvement in their quality. They have caught everyone's attention. We hope to eventually produce a wine made exclusively from your grapes in the future. You're definitely on the right path.



昔からSDGsなんです、農業は。なんとかに優しくなんて言わなくても、

Agriculture has always been in line with the SDGs,  
long before terms like “eco-friendly” became popular

あの樺戸連山の裾野あたりまでがね、鶴沼ワイナリーです。総面積は447ha。私たちのぶどうは垣根式栽培なので、仮に一列にすると距離にして約400km、垣根式栽培の生産地としては日本最大の広さです。開墾当時は、失敗の連続。みんなから「100%つぶれる」って言われても、先代は「いや俺はやるんだ、木が何本枯れても、みんながついてきてくれれば、俺はつづける」って。雪が2mも降ったらどうなるかわからずにやっていたら、全部ベシヤンコに折れてしまったり、ウサギに食べ尽くされたり…。当時は教科書なんてない時代、しかもこれだけの広さで始めたのは私たちが最初です。枝の切り方から肥料のあげ方、虫や病気の防除の仕方まで、すべてが挑戦の連続。相当苦労したと思います。雪対策は、苗を斜めに植えて、雪が積もっても折れないように、むしろ雪の重みで木が寝るように工夫した栽培方法を編み出したんです。海外から視察に来られた方はビックリしています。以来、ここをワイン王国にするために日本にない品種を海外から持ってきています。今は約40品種、うち試験品種が20種類くらいで25年くらい前から気候変動対策についても取り組んでいます。昨今、北海道も温暖化によって雨の量も増え、湿度も高くなってきています。病気の出方や時期も変わってきました。これまで北海道にはいなかった虫も見ようになりました。そこで早くから注目していたのがPIWI(ピーヴィー)品種の栽培です。ドイツ由来のものですが、抵抗性を自ら持つ交配品種として、旧来の品種に比べて減農薬ができるうえに品質も高い。農薬を減らせるとカーボン・フットプリントの削減にもなることからすでに商品化しています。昔から農業ってSDGsだったんです。持続可能で、なんとかに優しくなんて言わなくても、農家は代々作物を作りつづけてきたんです。だから僕たちも次世代につないでいかなければならない。ここにある試験用の苗木も、もう先を見すえてのことなんです。(次頁の「スマート農業」につづく)

Stretching to the foothills of the Kabato Mountains, Tsurunuma Winery covers an expansive area totaling 447 hectares. The vineyard, adopting a vertical trellising system, would span about 400 km if the vines were arranged in a line. This makes Tsurunuma Winery Japan's largest vineyard using vertical trellising. In the initial stages of vineyard development, we faced a series of setbacks. Despite being told by everyone that we were bound to fail, Akiyoshi Shimamura, our founder, remained steadfast. "I'm committed to this, no matter how many vines perish. As long as I have your support, I'll keep pushing forward," he declared. As they embarked on this journey, unaware of the challenges posed by two-meter-deep snowfalls, the vines were flattened under the weight. The vines were also ravaged by hares, and it seemed like the setbacks were never-ending. At that time, there were no established guides for vertical trellising in Japan, especially for vineyards of this scale. Venturing into unknown territories with everything from pruning techniques to fertilizer application and pest and disease management was undoubtedly a formidable challenge. In adapting to the snowy conditions, we innovated a cultivation method where vines are planted with angled trunks. This technique allows the vines to naturally bend under the weight of the snow, preventing breakage, and has amazed many visitors from outside Japan. Building on this innovation, we've been introducing grape varieties from overseas in an effort to transform this area into a renowned wine region. Presently, we cultivate about 40 varieties, nearly 20 of which are experimental cultivars. About 25 years ago, we began proactively tackling the challenges posed by climate change. Due to global warming, Hokkaido has recently observed increased rainfall and higher humidity levels, resulting in changes in how and when diseases develop. We are also starting to see insect species that were previously not present in Hokkaido. An area we focused on early on was the cultivation of PIWI varieties, which originate from Germany. As inherently disease-resistant hybrid varieties, they require fewer sprays for pest and disease control than traditional varieties while yielding high-quality grapes. We've already commercialized them, driven by the dual benefits of cutting down on sprays and consequently lowering our carbon footprint. Agriculture has always been in line with the SDGs. For generations, farmers have continuously cultivated crops sustainably without using terms such as “sustainable” or “eco-friendly.” Therefore, we too must uphold this tradition and pass it on to the next generation. The experimental vines here symbolize our commitment to the future. (To be continued in “Smart Farming”)







## Embracing smart farming while keeping in mind that grapevines hear our footsteps

北海道の農家の高齢化と後継者不足、それはもう、深刻な問題です。これからも畑を維持するためには、規模を縮小せざるを得ないというギリギリの状況で、私たちがずっと思索していました。そこで設立されたのが北海道大学を中心に行政や企業が集結した共同事業体で、私たちが協力しあいながらスマート農業のシステム開発を行っています。具体的には、畑の温度や湿度、光、風向きといった気象状況、さらには土壌水分なども AI に学習させて、ぶどう栽培に活かしていこうというものです。そして自動 EV ロボットの遠隔操作によって、見回りや下草刈り、剪定、防除、収穫、運搬などの作業も行う。鹿やヒグマなどの鳥獣防除もドローンを飛ばして解決する。もちろん太陽光や風力で発電して蓄電した電気を使用する計画です。すでにいろんな実験を何回も繰り返してきましたが、未来はもうすぐそこまで来ている！そんな感じです。しかし、労働力不足を解消するだけの単なる合理化とは考えていません。実は農作物ってというのは、人間が歩いて行ったらその足音を聞いているんですよ。「今日は見に来てくれたな」って。だからね、心で対話しながら、今、何を望んでいるのか応えてあげる。そうやって育てています。つまりすべてを機械まかせにはいけないということです。人間の目で判断して、細やかな心配りが必要な作業はこれからも人間がやっていく。それに注力するためにも、機械に頼れることは機械にまかせる。機械とは「今日も一緒に働こうよ」、「共生共存していきましょうよ」って考えています。そういえば、創業者からよく言われていたんです。「齋藤はな、人間と話すのが苦手なんだから、ちゃんと葡萄とだけは会話しなさい」ってね。

鶴沼ワイナリーでは、二酸化炭素の排出量測定にも取り組んでいます。この広い敷地内にはたくさんの白樺やミズナラの木が生えていますので、この森の管理をして、ゼロカーボンどころかカーボンマイナスを目指そうと考えています。

齋藤浩司（鶴沼ワイナリー農場長）

The aging of farmers, including grape growers, and the shortage of successors in Hokkaido are pressing issues. In light of these challenges, there has been a need to consider reducing the size of our vineyards just to sustain them. In response to this critical situation, Hokkaido Wine has been actively engaged in a consortium led by Hokkaido University, along with government and business entities, to develop systems for smart farming. Our specific focus has been on training AI to understand various environmental factors such as temperature, humidity, light, wind direction, and soil moisture in the vineyards, with the goal of applying such data to enhance grape cultivation. We also utilize remote-controlled autonomous electric vehicles (EV robots) for tasks like scouting, undergrowth clearing, pruning, pest and disease control, harvesting, and transport. To deal with wildlife pests such as deer and brown bears, we employ drones. Of course, we plan to use electricity generated from renewable sources, such as solar and wind, and stored for future use. Having conducted numerous experiments, we are optimistic that a new era for grape cultivation is just around the corner. However, we do not view these systems simply as a means to alleviate labor shortages. Crops, such as grapes, “hear” the footsteps of people walking around them. When we approach them, they seem to be murmuring, “Look, they’ve returned to check on us today.” So we nurture them through a form of heartfelt communication, responding to what they might need at the moment. This means we cannot leave everything to machines. Tasks that require human judgment and meticulous attention will continue to be undertaken by people. To dedicate ourselves to these tasks, we rely on machines for what they can manage. We consider machines our partners, embracing the idea of daily collaboration and fostering a relationship of coexistence and mutual prosperity. Incidentally, our founder used to say to me, “Since you’re not very good at talking to people, make sure you can at least communicate with the grapes.”

At Tsurunuma Winery, we measure our carbon dioxide emissions. Our extensive property is home to numerous white birch and Japanese oak trees. By managing these woodlands, we are not just striving for zero carbon emissions; we are aiming for carbon negativity.

Koji Saito (Tsurunuma Winery Vineyard Manager)

ぶどうはね、人の足音を聞いているんですよ。  
それを忘れずにね、スマート農業に取り組んでいます。



## The appeal of vineyards comes from the challenges they pose

生まれは余市町の農家です。親はりんご、ナシ、さくらんぼなど果樹を栽培していました。私も農業が好きで、高校では園芸科で果樹の基礎を学び、大学では農学を専攻し、北海道ワインに入社しました。余市と関係が深かった会社だったからです。そして入社後、醸造、営業、販売、企画といろんな畑を渡り歩きました。さらにドイツで1年間、ぶどうの栽培方法について学びました。その後ようやく念願の営農部に配属され、ぶどう畑が私の職場となりました。この後志ヴィンヤードは、鶴沼そして能登につづく北海道ワインの3番目の直轄農場として2020年の4月に開きました。そしていま、生産力強化や持続可能性の向上を図るために農林水産省が策定した食料生産の大方針「みどりの食料システム戦略」を実現すべく、この畑で化学農薬と化学肥料を使用せずに、有機栽培でぶどう作りにチャレンジしています。実はぶどうの木は病気にかかりやすく、虫にも弱いことから有機栽培はかなりの難問で、小さな畑ならまだしも、大規模でやっているところはまだまだ少ないのが現状です。薬が使えない分、人間が手作業でやらなきゃならないので、非常に手間がかかるからです。この後志ヴィンヤードでは白のぶどうでケルナー、シャルドネ、そして赤のぶどうでピノノワールとアコロン の4種類を育てていますが、計7,853本のすべての木の細部にまで目を光らせないとはいけません。毛虫もすべて手で取っています。なかでも、ぶどうの木の天敵は、枝をポキッと折ってしまうゾウムシ。成虫で3~4mmの小さな虫です。もちろんすべて手で除去していますが、困ったことに、この虫に関する学術的な文献がありません。北海道の研究機関に調べてもらいましたが、生態がまだよくわかっていないんです。私たちもその虫を採取して実際に飼って見たんですよ。そしたら、成長のサイクルが想定外であることが判明しました。そうやってコツコツと昆虫の勉強もしながら今後の対処法を考えています。そしてゆくゆくは、この畑で研究したり検証したことを、他の直轄農場や約200軒の契約農家さんにも情報として提供していこうと計画しています。畑の魅力ですか？それはね、難しいから、楽しいんですよ。毎年同じような天候じゃないし、昨今は気候が大きく変動している。きつといま、自分は試されているんだ。そう感じています。

小林千洋（後志ヴィンヤード農場長）

I was born into a farming family in Yoichi Town. My parents cultivated fruit trees such as apples, pears, and cherries. I developed a love for farming too, learning the basics of fruit cultivation in the horticultural department during high school and later majoring in agriculture at university. After graduation, I joined Hokkaido Wine because of its strong ties with my hometown, Yoichi. My career there spanned various fields, including vinification, marketing, sales, and planning. Additionally, I spent a year in Germany to study grape cultivation techniques. Eventually, I achieved my long-standing goal of joining the Agricultural Department, making the vineyards my workplace. Shiribeshi Vineyard was inaugurated in April 2020 as Hokkaido Wine's third direct-managed vineyard, following Tsurunuma and Noto. Currently, we are taking on the challenge of organic viticulture in this vineyard in line with the Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries' Green Food System Strategy. This major policy for food production aims to boost productivity and sustainability, and our endeavor involves growing grapes without the use of chemical pesticides or fertilizers. Grapevines are susceptible to diseases and pests, making organic viticulture a formidable challenge. While it might be feasible on a small scale, the reality is that there are very few vineyards that practice organic viticulture on a large scale in Japan. This is because the absence of chemicals necessitates a significant increase in manual labor. At Shiribeshi Vineyard, we cultivate four varieties of grapes: Kerner and Chardonnay (white), and Pinot Noir and Acolon (red), totaling 7,853 vines. Each of these vines requires meticulous care and attention. We meticulously remove all caterpillars from the vines by hand. One major adversary of grapevines is the weevil, also known as the snout beetle, a small pest measuring only 3 to 4 mm in size as adults, notorious for breaking the vines' canes. We of course remove them all by hand, but the troubling aspect is that there is no academic literature available on them. We have enlisted the help of a research institution in Hokkaido to study them, but much about their ecology remains a mystery. We have even tried rearing them ourselves, only to find that their growth cycle was different from what we had anticipated. Through such studies of insects, we are working on developing future strategies for pest control. Eventually, we plan to share the findings we've gathered and the procedures we've validated in this vineyard with other direct-managed vineyards and our network of about 200 contract grape growers. The charm of vineyards lies in the challenges they present. The weather is never the same each year, and lately, our climate has been undergoing drastic change. I feel like I'm being tested right now.

Chihiro Kobayashi (Shiribeshi Vineyard Manager)

ぶどう畑は、難しいから、楽しいんです。

しかし、賞をとるためだけのワインは造らない。  
私たちが造るのは、あくまでも、皆さんに飲んでもらうためのワインだ。

We do not craft wines just for the sake of winning awards.  
Our foremost goal is to produce wines for everyone's enjoyment

受賞ワインリスト (一部抜粋)

「日本ワインコンクール」

- 2022 金賞『余市ハーベスト ケルナー スペシャル キュヴェ 2019』
- 2023 金賞・部門最高賞『北島ヴィンヤード Noble Rot Kerner 2019』
- 2023 金賞『おたるゲヴェルツトラミネール 2019』
- 2023 金賞『鶴沼ケルナー 2021』

「香港インターナショナル ワイン&スピリッツ コンペティション」

- 2019 Gold / Best Wine From Japan 『余市ハーベスト ツヴァイゲルト スペシャルキュヴェ 2017』

「インターナショナル・ワイン&スピリッツ・コンペティション」

- 2022 Gold 『北島ヴィンヤード～No.7～ケルナー 2019』

「サクラアワード」

- 2020 Double Gold / 特別賞グランプリ ベスト国産ワイン賞『北海道限定 旅路 2018』
- 2021 Double Gold 『葡萄作りの匠 田崎正伸 木樽熟成 ツヴァイゲルト 2018』
- 2021 Double Gold 『おたる 完熟ナイヤガラ 2019』

「ヴィナリ国際ワインコンクール」

- 2024 Or 『おたるゲヴェルツトラミネール 2019』

Award-winning wines (Selected highlights)

Japan Wine Competition

- 2022 Gold Prize: “Yoichi Harvest Kerner Special Cuvee 2019”
- 2023 Gold Prize & Best Category Prize: “Kitajima Vineyard Noble Rot Kerner 2019”
- 2023 Gold Prize: “Otaru Gewurztraminer 2019”
- 2023 Gold Prize: “Tsurunuma Kerner 2021”

Cathay Pacific Hong Kong International Wine & Spirits Competition

- 2019 Gold & Best Wine From Japan: “Yoichi Harvest Zweigelt Special Cuvee 2017”

International Wine & Spirits Competition

- 2022 Gold: “Kitajima Vineyard No. 7 Kerner 2019”

Sakura Japan Women's Wine Awards

- 2020 Double Gold & Special Awards Grand Prix “Best Japanese Wine”: “Hokkaido Limited Tabiji 2018”
- 2021 Double Gold: “Budouzukuri no Takumi Tazaki Masanobu Zweigelt 2018”
- 2021 Double Gold: “Otaru Kanjuku Niagara 2019”

Vinalies Internationales

- 2024 Or : “Otaru Gewurztraminer 2019”



A customer once murmured,  
“Before I die, could you let me savor wine from Hokkaido Wine?”

「死ぬ前に、このワインを口にふくませてくれないか」と  
つぶやいたお客さまがいた。



まずは農家の方に「これ、うまいなあ」と思ってもらえるワインを造ろうと思う。

First and foremost, our goal is to create a wine that impresses grape growers with its exceptional taste

北海道ワインの醸造に関してその礎を築いてくれたのはグスタフ・グリュンでした。彼は1,200年前からドイツでぶどう栽培とワイン造りをしてきた名家の出でしたが、当社の初代醸造責任者に技術指導をしながら、一緒に記念すべき市販第1号ワイン「1979 ヴィンテージ」を世に送り出しました。醸造責任者としては僕が3代目です。当社のワイン造りの方針は「醸造する人間が前に出過ぎない」ということ。つまり「醸造家が造りたいワインのために技巧を凝らす」のではなく「ぶどうの良さを引き出すために技術を駆使する」ことです。うちは農家の皆さんがいいぶどうを持ってきてくれるおかげで、手間をかけなくてもおいしいワインを造ることができる恵まれた醸造所ですね。一方、最近夢中になっている瓶内二次発酵のスパークリングワインは、ぶどうとして完熟する前に収穫することがセオリーなので「醸造家が技術を凝らすことでおいしくなるワイン」と言えます。つまり「手間をかけられる喜び」があります。いづれにしても「農家の方に納得してもらおうワインを造ろう」と心がけています。農家の方に「これ、うまいなあ」と思っただけで大きな励みとなり「よし、もっといいぶどうを作ろう」という気持ちになっていただけますよね。昨日、売店の担当だったんです。当番制なんです。単純においしいって喜ばれるお客さんがいらっしゃる一方で、お叱りも受けました、ソムリエさんみたいな方に。「まだまだ複雑さも足りないし、もっと頑張れるんじゃないの」って。醸造責任者の名札を付けていたら、そんなことは言われないし、言ってもくれない。とてもありがたいです。北海道でワインを造る使命は、良質なデイリーワインをもっと充実させること。「やっぱり日本ワインがいいね」と言っただけで2,000～3,000円もするんじゃない。少なくとも1,000円台の良質なワインを造らないと。日本で実現できるのは広い畑のある北海道くらいでしょう。減農薬で栽培できる品種のPIWI（ビーヴィー）は、そこそこ収穫量があり、味わいはヨーロッパ系の品種に近くて食事と一緒に楽しめる。そういったワインに最近力を入れています。

河西由喜（製造企画部 部長）

The foundations of vinification at Hokkaido Wine were laid by Gustav Grün. He came from a prestigious German family with a 1,200-year tradition in grape cultivation and winemaking. Collaborating with our company's first head winemaker, Grün played a pivotal role in launching our inaugural commercial vintage, "1979 Vintage," while providing expert guidance. I currently hold the position of the third-generation head winemaker at Hokkaido Wine. Our guiding principle in winemaking is to ensure that the winemaker's presence does not dominate the wine itself. This means we utilize our skills to bring out the best in the grapes we receive from our growers, rather than crafting wine to satisfy the winemaker's desires. Our wineries are blessed with grape growers who provide us with exceptional grapes. This enables us to produce exquisite wines with minimal effort. Meanwhile, our recent focus on sparkling wines made using the traditional method involves harvesting grapes before they fully ripen, allowing our winemakers to apply their expertise to enhance the flavor. This process brings the joy of being able to invest considerable care into winemaking, a source of pride for any winemaker. Ultimately, our goal is to produce wines that meet the high expectations of our grape growers. We believe that their recognition of our wine's quality not only motivates us but also inspires them to cultivate even better grapes. Just yesterday, I was on duty at our shop in the Otaru Wine Gallery as we rotate this responsibility among us. There were customers who simply delighted in the flavor of our wines, while others offered more assertive feedback. One customer, who seemed as knowledgeable as a sommelier, commented that our wine could benefit from greater complexity and encouraged us to strive for further excellence. Had my name tag identified me as the head winemaker, such candid remarks might not have been shared. I'm sincerely grateful for such honesty. Our mission as a winemaker in Hokkaido is to greatly enhance our portfolio of high-quality daily wines. While Japan Wine is generally well-regarded, it's uncommon for people to frequently indulge in wines priced between 2,000 and 3,000 yen (approximately 14 to 20 USD, based on current exchange rates). Thus, our aim is to produce quality wines that are affordable, in the 1,000 yen range (about 7 USD, based on current exchange rates). I think, in Japan, only Hokkaido can realistically achieve this thanks to its expansive vineyards. Lately, our focus has been on cultivating PIWI grape varieties, which require fewer sprays, produce great yields, and have a flavor profile akin to European varieties, making them ideal for pairing with meals.

Yuki Kasai (Director, Production Planning Department)



ぶどうの搾りかすは、カスじゃない。  
価値のあるものなんだ。

## Grape pomace is not residue but a valuable resource

以前から私たちはワインの製造残渣（ざんさ：ぶどうの搾りかすやワインのオリ）の利用研究を行い、ワインビネガーなどを商品化してきました。そしていよいよ廃棄物を一切出さずに資源を循環させる「ゼロエミッション」に向けて始動しました。いま私たちはぶどうを年間2,000トンから2,500トンくらい扱っています。日本で最も多い量です。皮と種を含む残渣の量はその2割くらいになります。これまでは自社の畑で堆肥として利用してきました。世界的に見ても、廃棄や飼料化、土壌散布等といった利用が大半で、特に日本では、ほとんど高付加価値利用されていないのが現状です。そもそも私たちは、日本ワインを普及させるために農家の皆さんと二人三脚で歩んできました。ぶどう栽培のご苦勞を承知しています。それゆえにその価値にふさわしい価格でぶどうを買わせていただけてきました。しかし今後、もしワインの販売価格に反映せざるをえない状況に陥り、その結果、ワインが売れなくなると、いずれ共倒れします。そこで残渣に付加価値をつけて利益が生まれたら、ワインの価格を上げなくても農家さんにお支払いできるんじゃないかと考えたんです。また北海道の農作物は全国でとても人気があるのに、一次品ばかりで高い付加価値がつけられていない。だからこれからは加工してもっと価値を上げようじゃないか。そんな大テーマもありました。そこで、まずは皮と種の混じった残渣を品種や産地ごとに回収しようと考えました。北海道産100%とか品種限定というストーリー性を生むためです。ところが、残渣を乾燥させて皮と種に分け、常温で保存できるようにするのが、とても難しかった。そしてようやく私たちが目指してきたレベルに到達することができました。ただいま特許申請中ですが、微粉末化して機能性素材や食品素材として、これから事業化するつもりです。とはいえ私たちだけがもうかるんじゃないかと思うんです。ゆくゆくは北海道全体でこの取り組みを進めていきたいと思っています。そして何よりも農家さんが「北海道でぶどうを作って良かった」って思えるような産業構造にしたい。それが、いちばんの想い。誰か一人が泣いていたらそれはもう持続可能じゃない。みんなが笑ってられる。そんなワイン産業でありたいと願っています。

田島大敬（経営企画室次長）

We have long been engaged in research on utilizing wine production residues, namely grape pomace and wine lees, leading to the commercialization of products like wine vinegar. We have now started a zero-emission initiative, aiming to recycle resources without producing any waste. At present, we process approximately 2,000 to 2,500 tons of grapes annually, the highest volume in Japan. About 20% of this consists of residues, including skins and seeds. Until now, we have utilized the residue as compost in our own vineyards. Worldwide, most such residues are either discarded, converted into animal feed, or used as soil fertilizer, and especially in Japan, their high-value utilization is quite rare. We have been working closely with grape growers to promote the popularity of Japan Wine, fully understanding the hardships involved in grape cultivation. We have therefore consistently ensured that we pay prices truly reflecting their value. However, should we need to reflect rising grape costs in our wine prices, leading to higher wine prices and reduced sales, we and the grape growers risk a mutual downturn. We thus considered adding value to the residues. If successful, this approach could enable us to remunerate grape growers adequately without increasing wine prices. While Hokkaido's agricultural products are popular nationwide, they mainly consist of primary commodities with minimal added value. Consequently, we adopted a new strategy: processing residues to significantly enhance their value. We set out to collect mixed residues of skins and seeds, categorized by variety and region of origin, with the intention of crafting product narratives like "100% produced in Hokkaido" or "produced exclusively from certain varieties." However, the process of drying the residue, separating the skins and seeds, and storing them at room temperature proved to be quite challenging. At long last, we have reached the level we aimed for. Currently in the process of applying for a patent, we are planning to commercialize these materials by converting them into fine powder for use as functional materials and food ingredients. That said, we believe it is not enough for only our company to prosper. Our goal is to eventually expand this initiative across Hokkaido. Most importantly, we aim to foster an industrial structure where grape growers can take pride in cultivating grapes in Hokkaido. That is our utmost aspiration. True sustainability is about not leaving anyone behind. We strive for a wine industry where everyone, from growers to consumers, has a reason to smile.

Hiroataka Tajima (Deputy Director, Management Planning Office)





## HOKKAIDO WINE

### A message I wish to share before discussing the taste or aroma of our wines

私のソムリエのスタイルですが、専門用語をあえてほとんど使わないことなんです。日本ってまだまだワインの消費量が少ないですよ。なぜだろうと考えたら、歴史が浅いこともありますが、ムズカシイ専門用語が多いから、とっつきにくいんじゃないかと思ったんです。またそれがフランス語だったりする。お客さんもソレって何ですかって聞きづらくて、どこか面白くない。だからソムリエの資格を取った時、カッコつけるのはよそうと思ったんです。

ソムリエは小樽醸造所で工場見学のご案内もしていますが、駆け出しの頃でした。プレミアムツアーに参加されるお客さまの中には、ワインにすごく詳しい方がたまにいらっしゃって、当時まったくわからないことを質問されたんです。ただ知ったかぶりをするのは嫌だったので、「すみません、わかりません」って正直にお答えしました。すると「なんだ、知らないのか」という顔をされたので、とても悔しくて、すべてをメモして、醸造部に聞いて回って勉強しまくりました。「日本は、あるいは、世界はこうなんだけど、うちはこうなんだ、それがスゴイことなんだ」ということをこの時期にとことん学びました。

いまソムリエとして味がどうだ、香りがこうだとか言うよりも、私たちのワイン造りについて知っていただきたいと強く思っています。「日本一、日本ワインを造る会社」なんていうのは、正直どうでもいいことだと思っています。お困りの農家さんのぶどうを買いつづける。お申し出があったらお断りしない。そりゃ量は増えますよね。それよりも「なぜ日本でいちばん日本の農家さんからぶどうを買わせていただってきたのか」、その考え方をお伝えしたいです。先代の葛村彰禧が亡くなった時、ぶどう作りの匠、田崎正伸さんが新聞の取材でこうおっしゃっていました。「いま私が生きているのは葛村さんのおかげです。あの時にぶどうを買い取ってくれなかったら、いまのうちの家族はないです」って。あらためて「あー、私たちのやってきたことは間違いじゃなかったんだなあ」って思いました。うちでも最近スマート農業に取り組んでいますが、やっぱり人の手じゃなきゃダメなところは絶対あると思うんです。だから生産者の皆さん、とにもかくにもお元気で、くれぐれもお元気で。そう願っています。

竹内浩二（ソムリエ / ワインギャラリー担当）

As a sommelier, my style is to deliberately refrain from using technical terms. In Japan, wine consumption is still relatively low. I think this might be due to its brief history in the country, and also because the abundance of difficult terms, often in French, can be off-putting. Customers often find it uncomfortable to ask about these terms, which can diminish their enjoyment. When I became a certified sommelier, I made a conscious decision to avoid being pretentious. Fledgling sommeliers at Hokkaido Wine serve as guides for tours of Otaru Winery. During one of our premium tours, a wine-savvy guest asked me a question I couldn't answer. Not wanting to feign knowledge, I honestly admitted my ignorance and apologized. The guest's disappointed look made me feel incredibly frustrated. This drove me to note down everything, and for anything unclear, I relentlessly sought answers from the Vinification Department, engaging in thorough study. During this period, I gained a deep understanding of how our practices set us apart from the norm in Japan, or even globally, and how that uniqueness is our forte. Now, as a sommelier, I am more focused on sharing insights into our winemaking rather than merely explaining the taste or aroma of our wines. Being the company with the largest volume production of Japan Wine isn't really what matters to me. What matters more is our commitment to continually buying grapes from struggling growers and always being open to requests to buy grapes. This approach naturally leads to an increase in the volume of grapes we handle.

I also want to explain the philosophy behind why we have become the leading buyer of grapes from Japanese growers. When Akiyoshi Shimamura, our founder, passed away, Masanobu Tazaki, a master grower, said in a newspaper interview, "I owe my life to Mr. Shimamura. If he had not bought our grapes back then, my family would not be here today." That was the moment I realized our course of action was appropriate.

We have recently introduced smart farming at our vineyards, but I firmly believe certain aspects require the involvement of humans. With that in mind, I sincerely hope that all our growers will always be healthy and happy.

Koji Takeuchi (Sommelier and Wine Gallery Manager)

味がどうだ、香りがどうだ、  
伝えたいことがある。  
という前に、

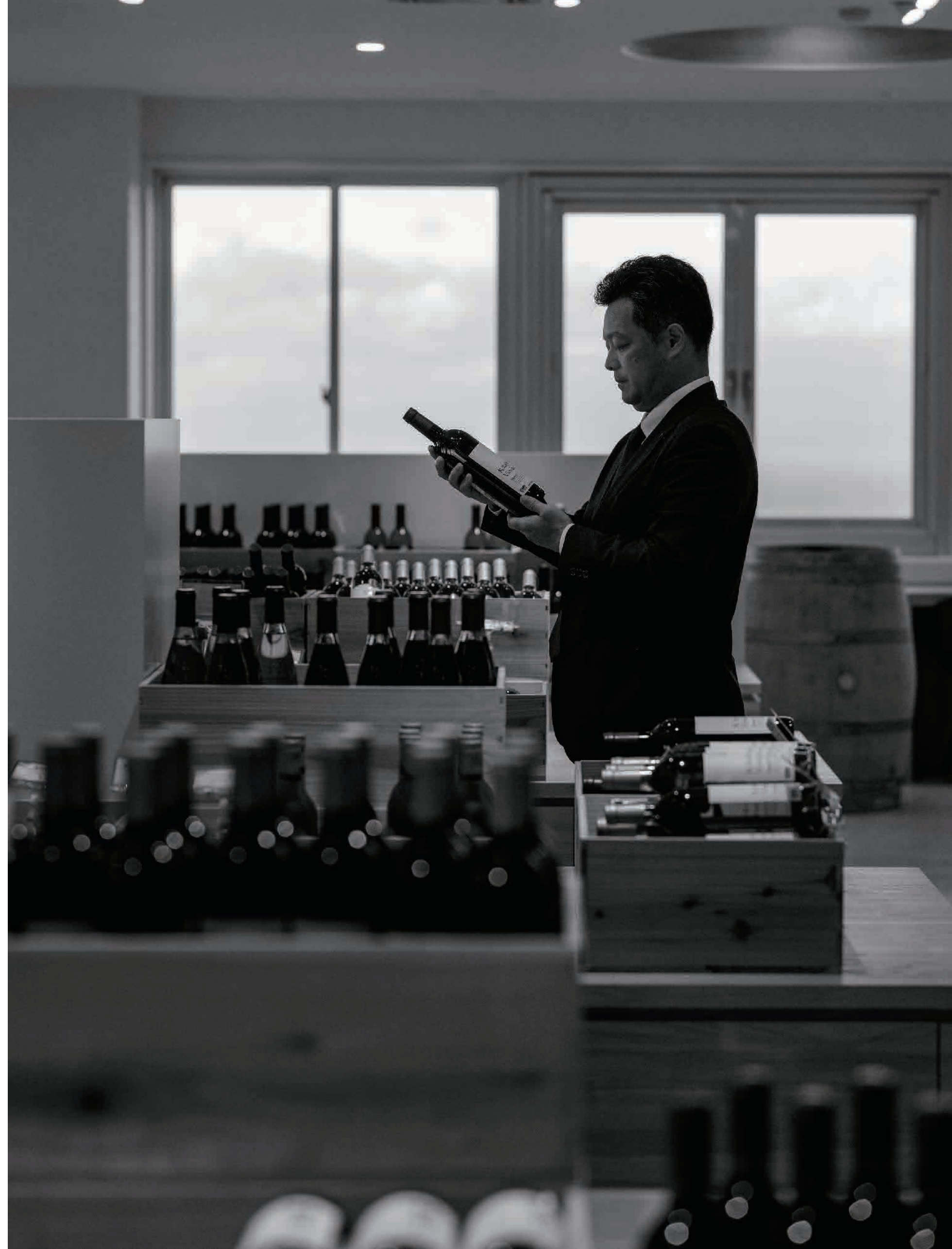
## Welcome to the delightful world of wine tourism in Hokkaido, a premier wine-producing region

ワインは世界中に愛飲者がいらっしやいますが、欧州のトラディショナルな価値観とともに地域の食とあわせて嗜まれてきたお酒です。そもそも「ワインツーリズム」とは、ワインをテーマに長期滞在をしながらゆっくりと上質な時間を過ごす旅を指しますが、すでに欧米豪のツーリストを中心に大人気です。やがて日本を含むアジアにも広がるでしょう。そして今は、モノヤコト消費の先にある「意味消費」の時代です。意味のないものにはお金を払っていただけません。ただおいしいワインを造るだけでなく、私たちワイナリーがこの北海道においてどんな意味のあるワインを造っているのかをお伝えする必要があります。そこで、2023年9月、ワイナリーを大幅にリニューアルしました。まずはこのワイナリーにお越しいただき、私たちのぶどう作りやワイン造りをご理解ください。ワインをより味わい深くお楽しみいただけるだけでなく、農業の大切さも感じていただけるでしょう。そして食を中心に地域の人たちと連携して経済活動を前進させる意味にも気づいていただけるはずです。これまでの50年は、安定品質のワインを継続するために多くの時間を費やしてきましたが、今後は、交通、宿泊、飲食などと深く関係する裾野の広い産業としてワインを深めたいんです。北海道は課題先進地域と言われ、人口減少や少子高齢化、人手不足、広域分散による輸送問題、離農など多くの課題に直面しています。しかしスマート農業や有機栽培にも着手して、地域と連携しながらワインツーリズムを推進させていくことは、真の意味でサステナブルであり、ワインには地域の課題解決策を示せる可能性がある。その役割を私たちが率先する覚悟です。今、道内には60以上のワイナリーがありますが、それぞれ得意なことを活かして、皆で北海道をより良いワイン産地にできればワインツーリズムにとって鬼に金棒です。次の100年に向けて、世界的に優良なワイン産地“Hokkaido”を目指し、世界中のワインファンが北海道で上質なワインの旅を楽しんでいただけるように努めます。創業者の言葉を借りますが「愚直こそ王道」、ブレずに前進します。

中澤 中（北海道営業部 部長）

Having enthusiasts worldwide, wine is a beverage that has been enjoyed in pairings with local cuisine alongside traditional European values. Wine tourism refers to a journey where travelers stay for an extended period to leisurely enjoy quality time with wine as the central theme. Having already gained popularity in Europe, America, and Australia, it is also expected to become popular in Japan and elsewhere in Asia. We are now in an era of purpose-driven consumption, where value is sought beyond mere material or experiential consumption. People are unwilling to spend money on things that lack meaning. For us as a winery, simply producing delicious wine is not enough; we need to articulate the meaningful impact our winery has in Hokkaido. In line with this conviction, we undertook a major renovation of our winery in September 2023. We invite you to visit and gain insights into our grape cultivation and winemaking processes. This experience will enhance your appreciation of wine and help you understand the importance of farming. It will also make you aware of how our partnership with the local community contributes to advancing economic activities centered on food. For the past 50 years, we have devoted much time to maintaining a consistent quality of wine. Going forward, we aim to deepen the wine industry as a broad sector integrally connected with transportation, accommodation, and restaurant industries. Hokkaido is often referred to as a region advanced in facing challenges, grappling with issues like population decline, aging and declining birthrates, labor shortages, and transportation challenges arising from the vast and dispersed nature of the region, along with the abandonment of agriculture. Initiating smart and organic farming while fostering wine tourism in partnership with local communities represents true sustainability. Wine has the potential to offer solutions to these regional challenges, and we are prepared to lead the way. Currently, Hokkaido is home to more than 60 wineries. If each one capitalizes on its strengths, working collectively to enhance Hokkaido as a wine-producing region, it would be perfect for wine tourism. Looking towards the next 100 years, we aim to establish Hokkaido as a globally renowned wine region, where wine enthusiasts worldwide can enjoy exceptional wine journeys. Following our founder's motto, "Simple honesty is indeed the royal road," we will move forward without losing focus.

Ataru Nakazawa (Director, Hokkaido Sales Department)





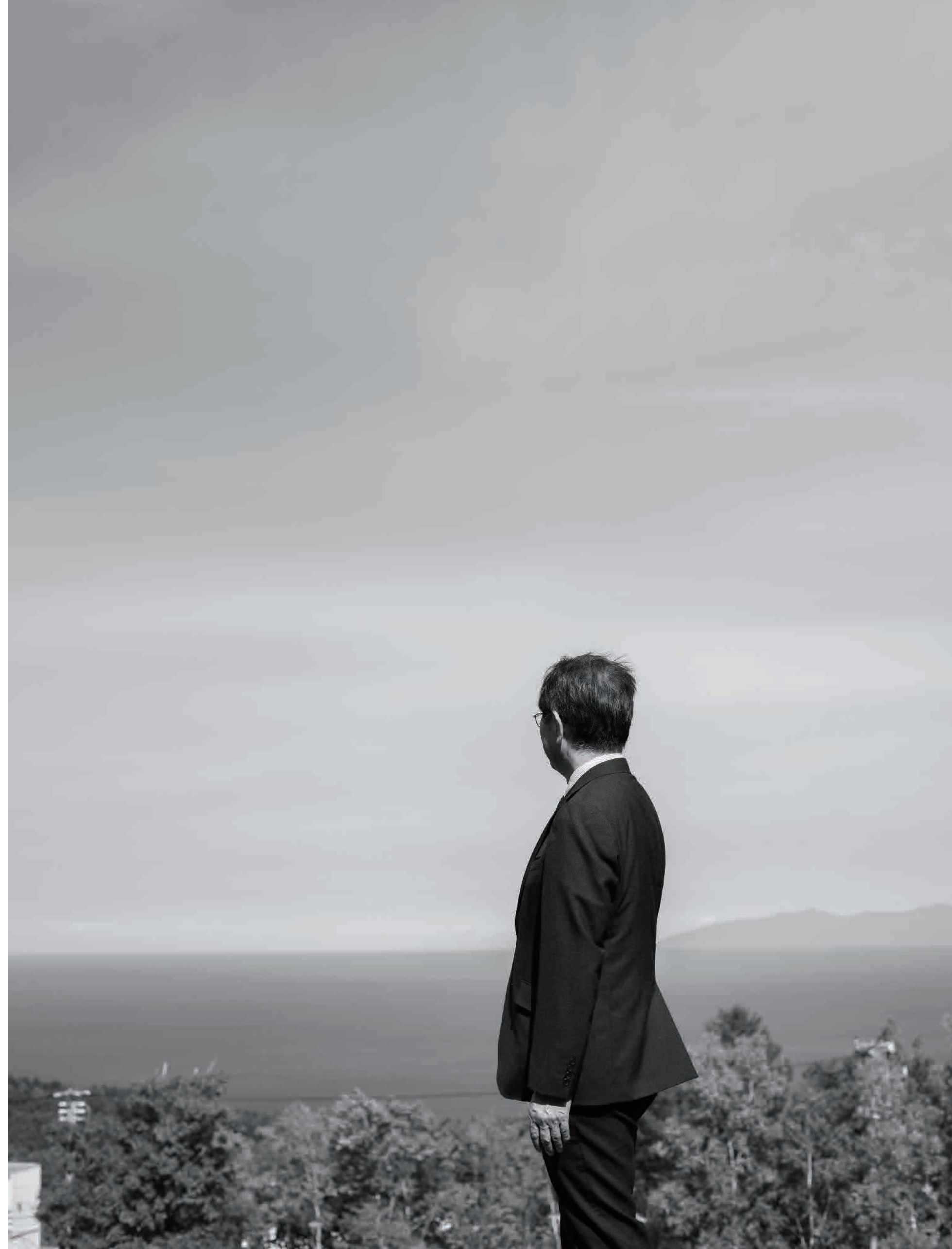
## Paving the way for the next generation of Hokkaido wines

私は大学を出て金融関係の会社に勤めた後、北海道ワインに入社しました。そして2年間ドイツのワイナリーで学び、あらためて思いました。一代でよくもまあ鶴沼の畑を作ったなって。ドイツでもあんなに大きな畑はないですし、冬は2mも雪が降る場所ですよ。後に父を継いで経営に携わるようになった時、ワイナリーがこれから生き残っていくための策について考えました。まずは人口減少による人手不足をどうするか。今回のコロナ禍では世界中の人も危機感を実感したと思います。地域ごとの移動制限が起こった時、一気に人手が足りなくなるということ。その解決策のひとつがスマート農業です。まずは無人の草刈り機から始まり、防除の機械、さらには収穫のロボットアームの開発など北海道大学を中心としたコンソーシアムに当社も参画し、研究しています。とはいえスマート農業は人手不足の解消だけを目的にしているわけではありません。「環境配慮」や「品質の向上」といったさらなる効果が期待できます。例えば自動防除システムは、適所に必要な量だけの農薬を正確にまくため減農薬となり、将来的に動力は自然エネルギーを利用したEV仕様になることからCO<sub>2</sub>を削減できます。昼夜を問わず運転可能な機械は「適時適作業」を行えるため品質の向上につながるという大きな利点もあります。ワイン事業って駅伝と一緒。ヨーロッパでは何百年も続いています。私には次世代へつなぐ義務があります。GI（地理的表示制度）にしても承認を取るために3年、EUとの相互承認にも1年を費やし、北海道が正式にワイン産地として認められるところまでできました。自社だけではなく、北海道をまず世界に通用するワイン産地にするのが私の目標です。そのためには次にどうやって「つなぐ」か。経営者が変わったとしても、ぶどうを作り、ワインを造り続けなくてはいけない。次の代にどうやって残すか。しかも北海道ワインならではのアドバンテージも持たせながらバトンを渡す覚悟です。

畠村公宏（代表取締役社長）

After graduating from university and working in the financial sector, I joined Hokkaido Wine. Then, after two years of studying at a winery in Germany, I was struck anew by the enormity of what our founder achieved in one generation with the Tsurunuma vineyard. Such expansive vineyards are a rarity even in Germany, a country known for winemaking, and Tsurunuma Vineyard is located in an area where winters bring as much as two meters of snow. When I succeeded my father and began managing our operations, I thought about strategies for the future survival of our wineries. A primary concern was how to address labor shortages caused by population decline. During the COVID-19 pandemic, I believe people around the world came to understand the crisis of sudden labor shortages that can occur when travel is restricted between regions. One potential solution is smart farming. We have joined a consortium led by Hokkaido University to research and develop technologies in this field, starting with unmanned mowers, followed by pest control machines, and even robotic arms for harvesting. That being said, the goal of smart farming extends beyond addressing labor shortages. It offers additional benefits like environmental consideration and qualitative improvement. For instance, our automated pest control system reduces pesticide usage by precisely applying only the necessary amounts where needed. We also plan for the system to be eventually powered by renewable energy as an electric vehicle, further reducing CO<sub>2</sub> emissions. Another significant advantage of the system is its ability to operate day and night, enabling timely and precise tasks and ultimately leading to the production of higher quality grapes. The wine business has continued for centuries in Europe. It resembles Japan's Ekiden, a long-distance relay race. Just as each runner hands over the sash to the next, each generation in winemaking passes on its legacy and expertise, sustaining a lasting tradition. I feel it is my duty to pass our legacy and expertise to the next generation. It took three years for Hokkaido's wines to become certified under Japan's Geographical Indication (GI) Protection System. Additionally, Hokkaido spent another year focused on achieving mutual recognition with the EU for GI. Now, Hokkaido is officially recognized as a wine-producing region. My goal goes beyond our company's success; I have set my sights on establishing Hokkaido as a globally recognized wine-producing region. The next crucial step in achieving this is to determine the best way to pass on the baton. Regardless of leadership changes, continuity is vital in nurturing our vineyards and crafting our wines. The challenge lies in how we pass on this legacy and expertise to the next generation. I am committed to ensuring that the baton is passed, along with the distinctive qualities that define Hokkaido Wine.

Kimihiko Shimamura (President and CEO, Hokkaido Wine Co., Ltd.)



北海道ワインはまだ、  
北海道に必要な会社にはなれていません。

Hokkaido Wine is still in the process of becoming  
a vital company for Hokkaido

私たちが創業した時、  
「北海道ワインは北海道に必要な会社になります」という誓いを立てた。  
笑われようが、からかわれようが、  
国産の生ぶどうだけを使った生ワイン造りにこだわりつづけてきた。  
嘘、偽りで信念を曲げるくらいなら、バカな正直者なほうがいいと思ってきた。  
多くの人に飲んでいただくために貧乏してでも手頃な価格で販売してきた。

私たちは社名に北海道という大きな看板を使わせていただいている。  
土地の名は重い。責任は大きい。  
葡道の道のりは、遠く高く険しい。  
さて、私たちはこれからどこまで、北海道に必要な会社になれるだろうか。  
理想は、北海道の各町村でぶどう栽培がされることだ。

When we founded our company, we pledged to become a vital company for Hokkaido.  
Despite facing laughter and ridicule, we have been unwavering in our commitment  
to producing unpasteurized wine exclusively from domestic grapes.  
We have always believed it's better to be foolishly honest than to abandon our principles  
with falsehoods and deceit. To ensure our wines are accessible to many,  
we have kept our prices low, even at the expense of our profits.

We are honored to carry “Hokkaido” in our corporate name,  
a name that bears great weight and responsibility.  
The journey to discover the soul of viticulture is long, steep, and challenging.  
Now, we find ourselves wondering to what extent we can become a vital company for Hokkaido.  
Our vision is to see grape cultivation spread throughout the towns and villages of Hokkaido.



北海道ワイン株式会社  
北海道小樽市朝里川温泉1丁目130番地  
<https://www.hokkaidowine.com>

営業所：東京営業所／仙台営業所  
直轄農場（関連会社）：有限会社鶴沼ワイナリー／有限会社北海道ワイン能登ヴィンヤード／北海道ワイン後志ヴィンヤード株式会社

企画・印刷：TOPPAN 株式会社  
クリエイティブディレクション・コピー：松本圭三広告  
デザイン：廣村デザイン事務所  
撮影：GAZEfotographica  
英訳監修：小原陽子

このブランドブックは日本産酒類海外展開支援事業費補助金を活用して作成しています。

