

ワインが導く北海道の未来 ～サステイナブルテロワール～



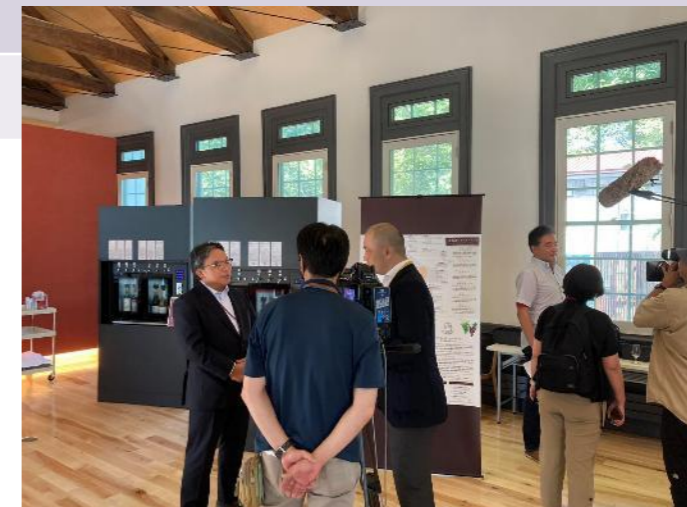
北海道大学大学院農学研究院
応用分子微生物学研究室
北海道ワイン教育研究センター長

教授 曾根輝雄

2026.3.18 北海道造林協会講演会

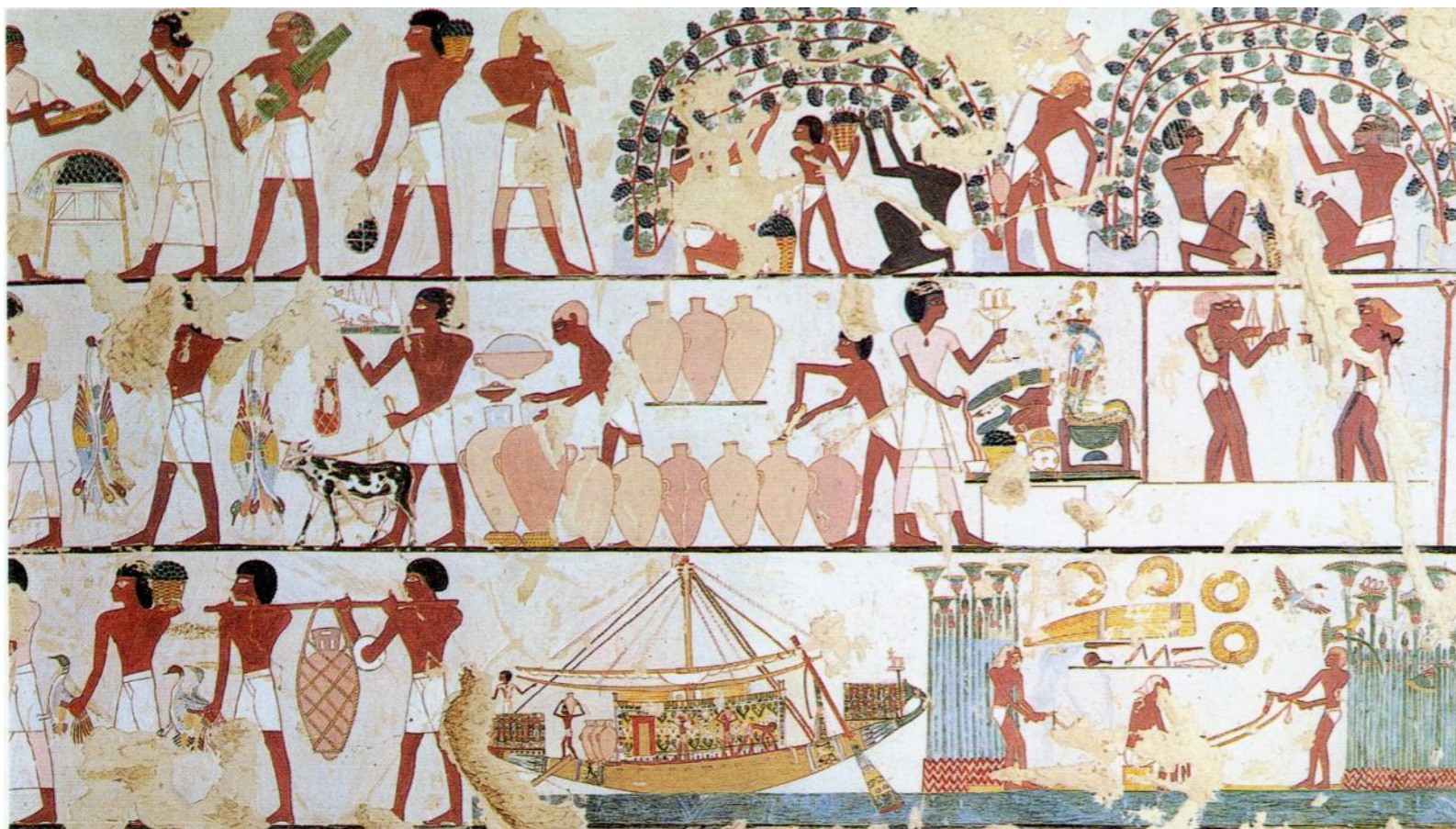
自己紹介, 私とワインの関わり

年	私の出来事	ワインとの関わり
1969	静岡県藤枝市に生まれる	酒販店を経営する両親の次男として
1988	北海道大学入学	ワイン関係の書籍を読み, ワインに興味を持つ
1991	農学部農芸化学科応用菌学研究室へ	ワイン研究をしたいと申し出るがかなわず、イネいもち病菌の研究を始める (ワインは封印)
1997	博士, ポスドクとしてカナダへ	
1998	北大にもどりポスドク	
2001	北大農学部 助手	兄, 実家に戻り家業を継ぐ
2007	同准教授	
2015		UCDavis, ワイン塾との出会い (封印解ける)
2016	応用分子微生物学研究室 教授	ワイン微生物の研究開始・ワインアカデミー
2017	国際食資源学院開学	Roger Boulton 来学, ワイン生産学講義開始
2018	GI北海道管理委員会副委員長	GI北海道スタート
2020		山幸がOIVに登録
2021	北大にワイン寄附講座開設 (-FS2023)	
2022	北海道ワイン教育研究センター	北海道ーワインプラットフォーム開始
2023	北海道大学ワイン教育研究センター開所式	
2024	北大ワインテイスティングラボ開始	



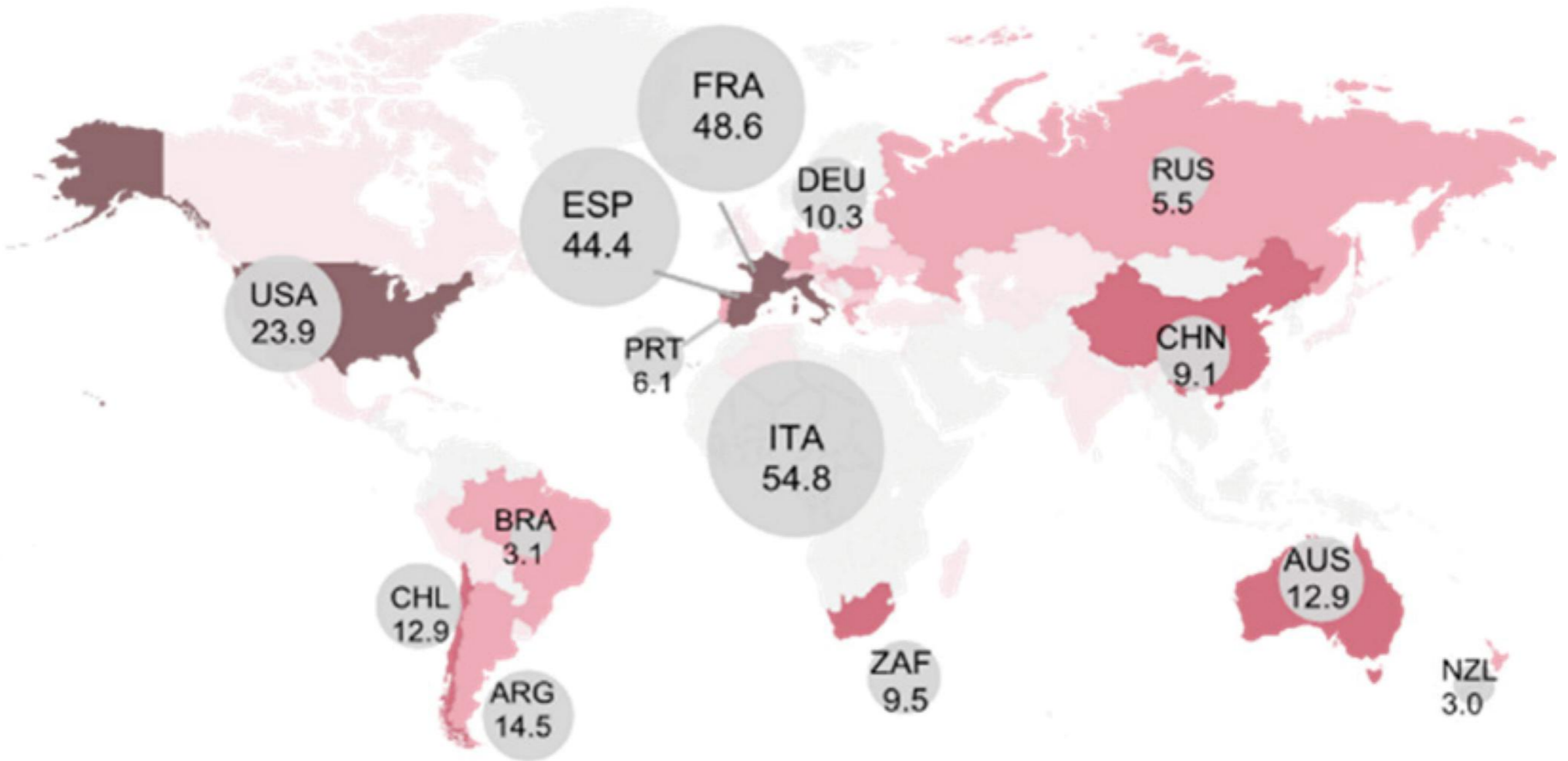
ワインの起源は古い

ジョージア(6000BC), イラン(5000BC)の記録
新石器時代からあるとも
エジプト, ローマ時代にはすでにブドウ栽培やワイン造りが確立されていた



エジプトで発掘されたキプロス製のアンフォラ 3

世界のワイン生産量 (2019)

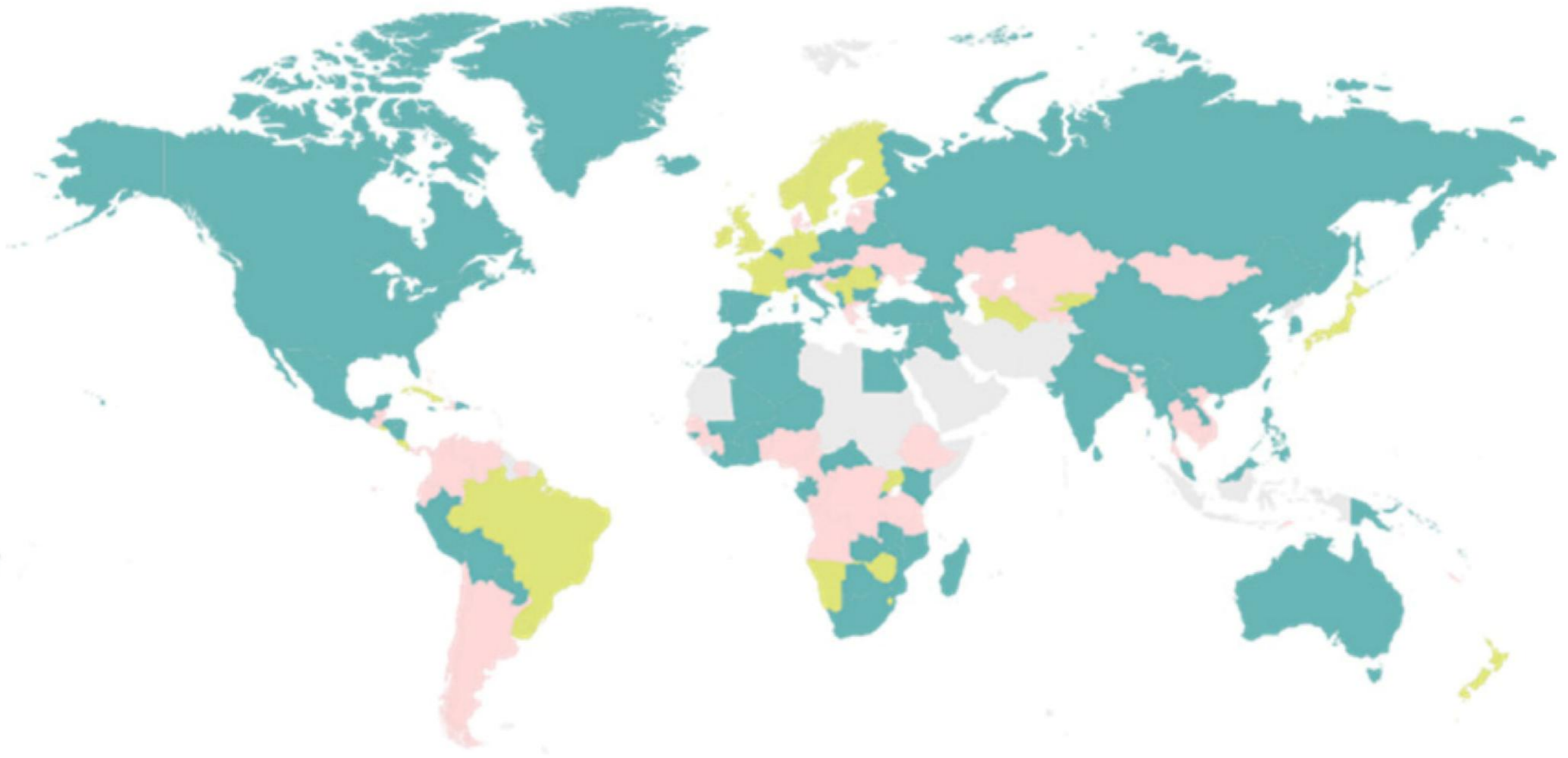


単位：10万キロリットル

Wine production mhl
(excluding juice & musts)



世界のワインの消費動向



OIV資料

2014年以降の変動

減少 安定 増加 5

ワインとは？何故世界中でワインが 作られ、楽しまれている？

- ブドウを発酵して作るアルコール飲料
- ブドウをワインへと加工することで価値があがる
 - 例えば、ブドウ300-400 円/kg, ワイン 3,000-4,000 円/ボトル(750ml)
- さらにそれ以上の魅力が、ワインにはあります。 = 「テロワール」を反映した農産加工品

ワインは、ブドウと微生物が原料 (水は加えません)

ワインの製造法

白ワイン

緑色、淡赤色ブドウ

破碎

圧搾

酵母

発酵

果もろみ (~20°C)

白ワイン(新酒)

おり引き

貯蔵

ろ過

白ワイン

赤ワイン

黒色ブドウ

破碎

酵母

発酵

果もろみ (25~30°C)

圧搾

乳酸菌

マロラクティック発酵

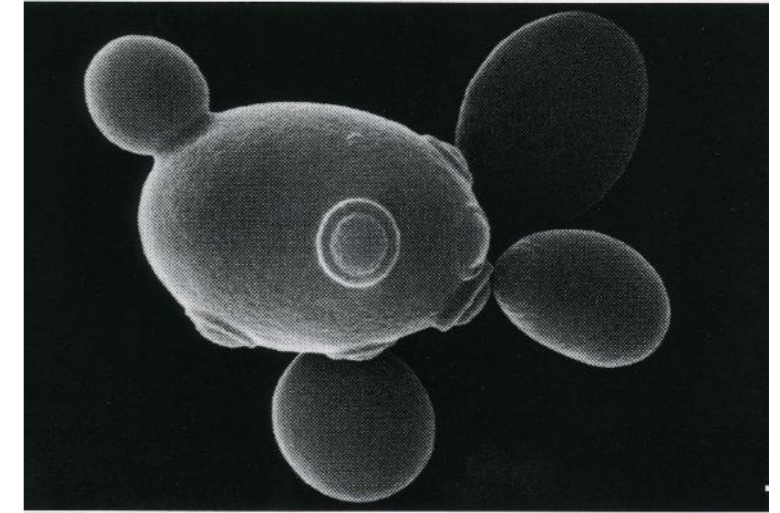
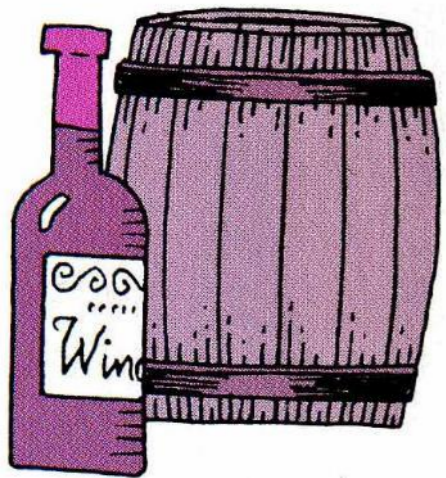
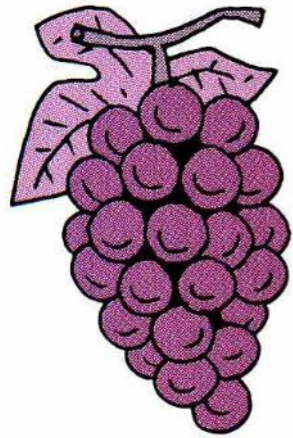
赤ワイン(新酒)

おり引き

貯蔵

ろ過

赤ワイン



酵母

Saccharomyces cerevisiae



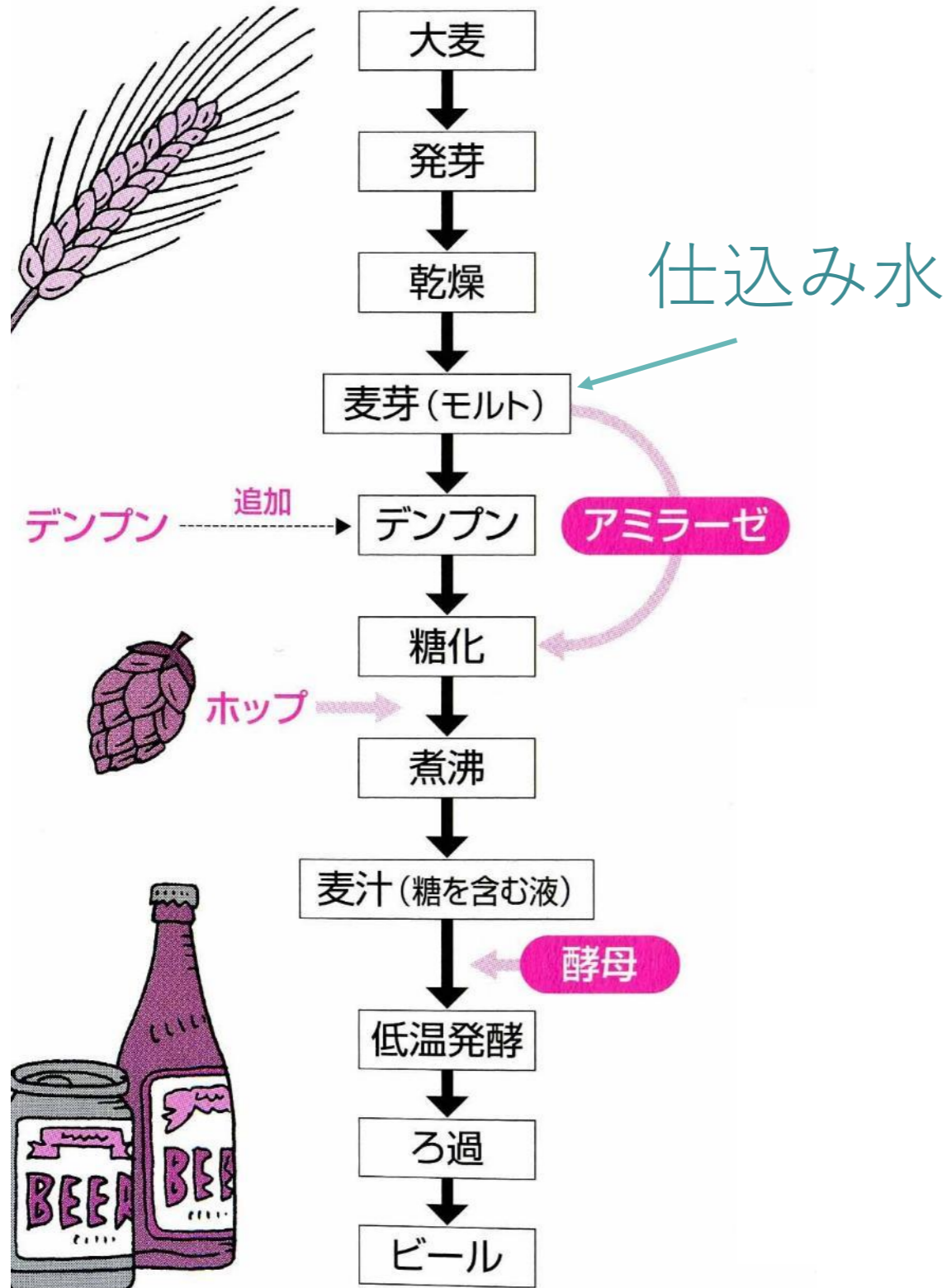
乳酸菌

Oenococcus oeni

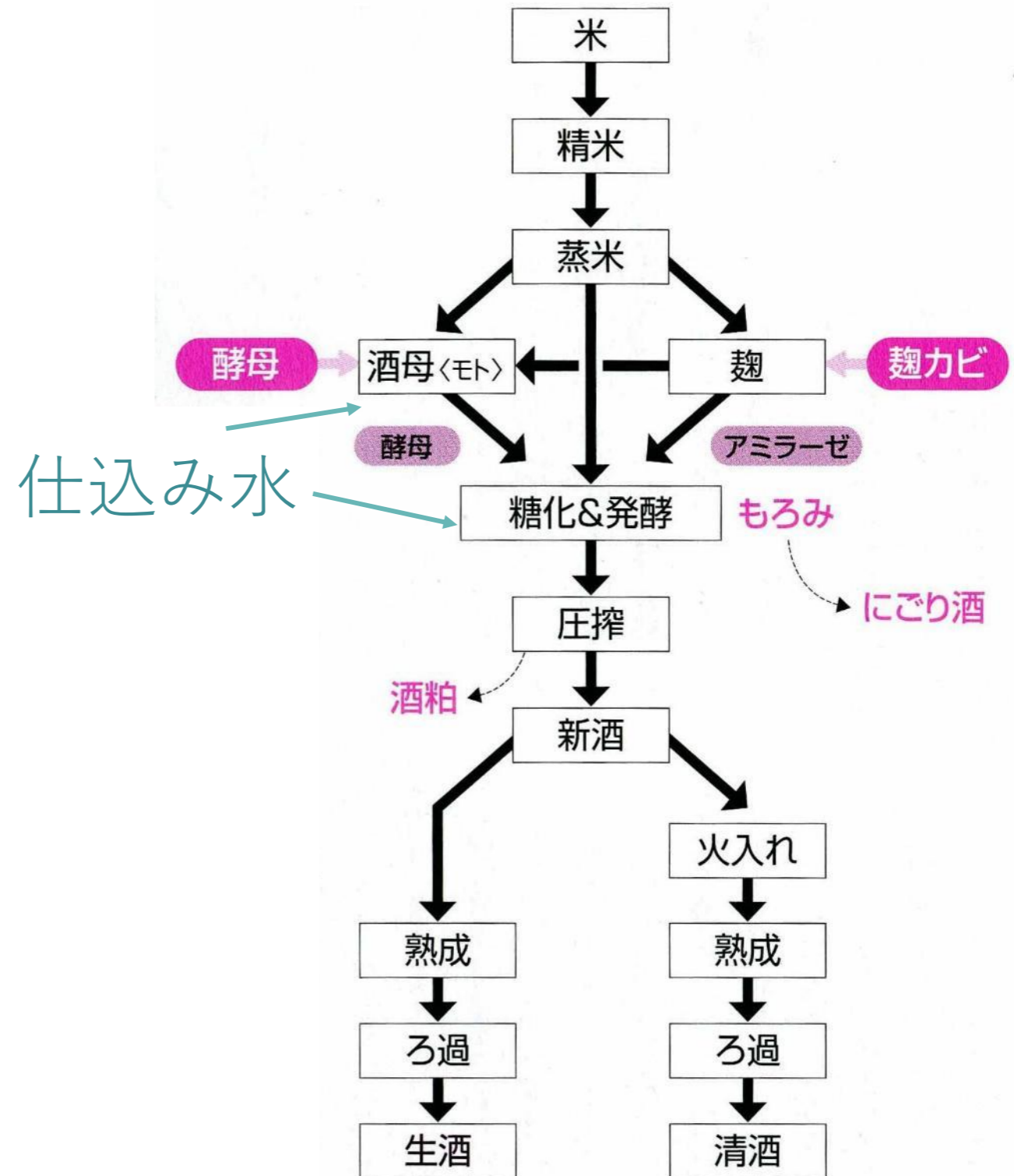
(トコトンやさしい発酵の本)

ビールと日本酒は「仕込み水」が必要です

ビールの製造法



日本酒の製造法



(トコトンやさしい発酵の本)

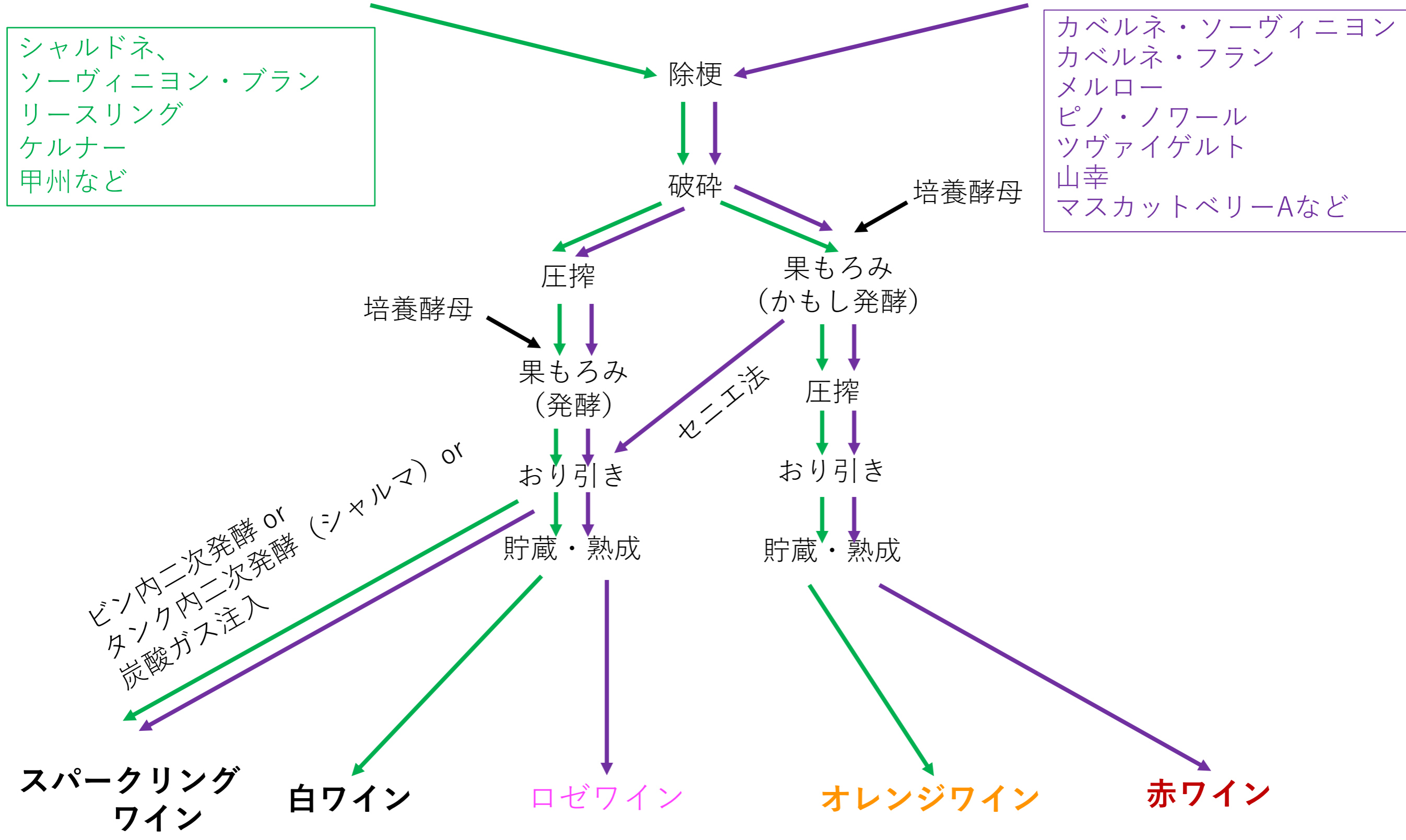
ブドウから、様々なスタイルのワインが作られる

緑色, 淡赤色ブドウ

黒色ブドウ

シャルドネ、
ソーヴィニヨン・ブラン
リースリング
ケルナー
甲州など

カベルネ・ソーヴィニヨン
カベルネ・フラン
メルロー
ピノ・ノワール
ツヴァイゲルト
山幸
マスカットベリーAなど



作り手や、産地の個性の表現

世界の有名なワインには、地域固有のスタイルがある



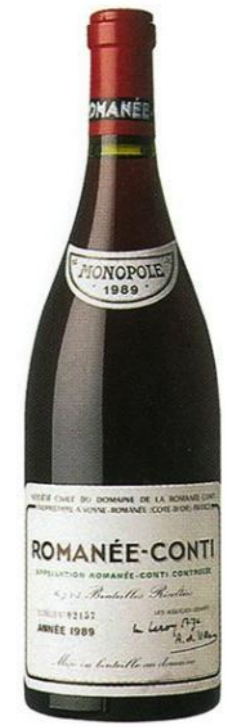
シャンパーニュ

ピノ・ノワール、シャルドネ等を使用した伝統的製法のスパークリングワイン



ボルドー赤

カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロー等を使用したフルボディアの赤ワイン



ブルゴーニュ赤

ピノ・ノワールを使用したミディアムボディの赤ワイン

生産地呼称（地理的表示）制度で守られている

さらに、各畑、醸造所毎に異なる味わいが楽しめる
=テロワールを楽しんでいる

テロワールはワインを取り巻く地域の 人や産業をも包含する ナパヴァレーの例



475のワイナリーがあり、
その95%は家族経営



オーパスワンワイナリーからの眺望



何故ナパに？



- ナパに滞在して
- ワイントレインに乗って
- ワイナリー巡りをしながら
- 現地の食材の料理・アクティビティを楽しむ

ナパのテロワールを楽しむ

ナパヴァレーの経済効果

	 COUNTY 地域	 STATE 州	 NATIONAL 国
Economic Impact 経済効果	\$11.7 BILLION × 10億	\$21.6 BILLION × 10億	\$36.7 BILLION × 10億
Taxes Paid 税収	\$507 MILLION × 100万	\$1.2 BILLION × 100万	\$2.7 BILLION × 100万
Employment Generated (direct, indirect and induced) 3 out of 4 jobs in Napa County exist because of the wine industry 雇用創出	56k* <small>*Napa's wine and grape industry directly created 21,951 jobs in Napa, 19,821 jobs were generated indirectly (suppliers/service providers) and 14,103 were induced employment (spending by those industries).</small>	94k	200k



現地ソムリエ監修のワイナリーツアー！贅沢プライベート ナパバレー カスタムプランあり<貸切 / 日本語ドライバーガイド / 定員1~8名 / 8~10時間 / ホテル送迎>

★★★★★ 5.00 (2)

¥176,504 ~

詳細を見る

- ✓ ナパカントリーのワイナリーを巡るチャータープラン
- ✓ ワインに精通した日本人ドライバーガイドのプライベートツアー

日本語対応あり 送迎付き 午前

毎日催行



ナパバレー ワインに精通した日本語ガイドがご案内！高級ワインの代名詞オーパス・ワン&ジャービス・エステート+厳選ワイナリー+マーケットでのランチタイム<3軒>

★★★★★ 4.90 (27)

¥60,625

詳細を見る

- ✓ サンフランシスコ現地スタッフ厳選の3つのワイナリーへご案内
- ✓ オックスポー・パブリックマーケットでローカルランチを堪能

日本語対応あり 送迎付き 午前 9.5時間

毎日催行



ナパ・ソノマバレー ワインに精通した日本語ガイドがご案内！オーパス・ワン&キスラー・ヴィンヤーズ&フランシス・フォード・コッポラ・ワイナリー <3軒>

¥65,230

詳細を見る

- ✓ ナパバレーとソノマバレーの有名ワイナリーを周遊
- ✓ 言わずと知れた高級ワイン「オーパスワン」

日本語対応あり 送迎付き 午前 9時間

水 / 木 / 金 / 土限定



ナパバレー ワイナリーツアー ワイナリー2軒&ナパ・プレミアム・アウトレット立ち寄り <試飲付き (1軒) / 日本語ガイド>

★★★★★ 4.40 (78)

¥40,673

詳細を見る

- ✓ 日本語ガイドがワイナリー2軒にご案内
- ✓ うれしいワイン試飲 (1回) 付き

日本語対応あり 送迎付き 午前 7.5 ~ 8時間

毎日催行



現地ソムリエ監修のワイナリーツアー！贅沢プライベート ナパ&ソノマバレー カスタムプランあり<貸切 / 日本語ドライバーガイド / 定員1~8名 / 9時間 / ホテル送迎>

¥179,574 ~

詳細を見る



現地ソムリエ監修のワイナリーツアー！贅沢プライベート ソノマカウンティ カスタムあり<貸切 / 日本語ドライバーガイド / 定員1~8名 / 8~10時間 / ホテル送迎>

★★★★★ 5.00 (1)

¥176,504 ~

詳細を見る



ナパワイントレインとワイナリーツアー （ビスタドーム乗車）

ツアー有効期間

04/01/2024-03/31/2025

[予約する](#)

料金：平日（月～木曜日）

大人 \$655.00ドル 子供 参加不可

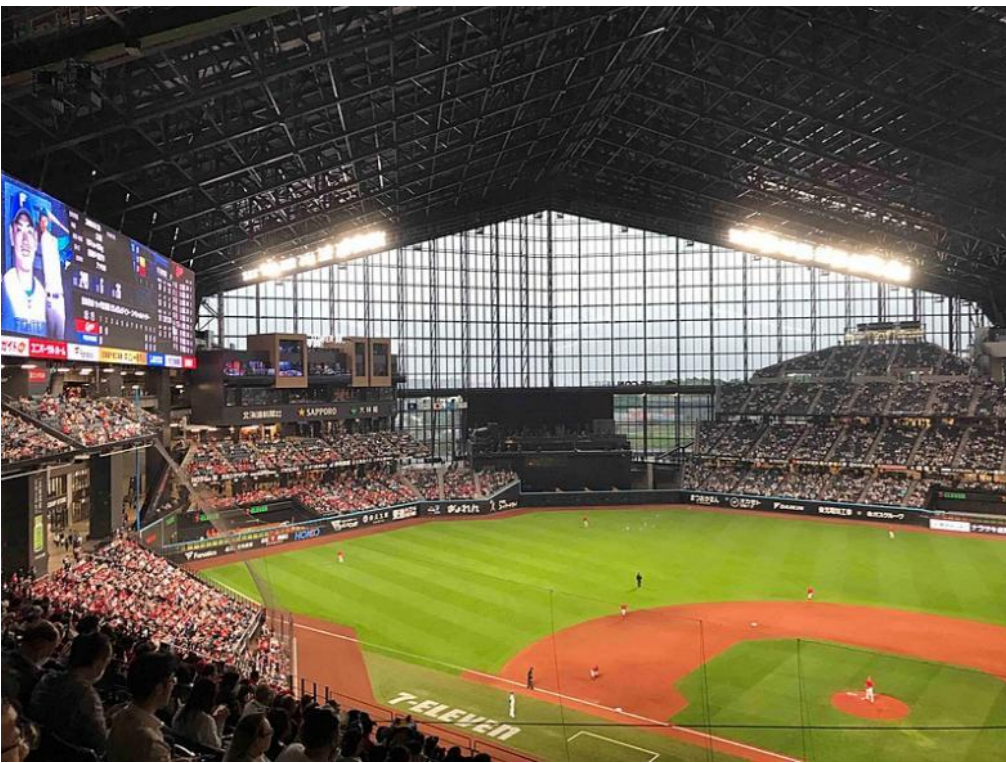
週末（金～日曜日）

大人 \$685.00ドル 子供 参加不可

最少催行人数：2名様から

ツアー時間：約9.5時間

117億ドル? = 1兆7500億円 (150円/ドル)
=Fビレッジの北海道に対する経済効果の15倍以上



2026/3/23

2024年(令和6年)2月11日(日曜日)

Fビレッジ効果 523億円

北広島市に 道内全体は114億円

年間試算

三菱UFJリサーチ&コンサルティング(東京)は、プロ野球北海道日本ハム球場を核とする「北海道ボールパークFビレッジ」(北広島市)が北広島市にもたらす経済効果が、年間523億円に上るとの試算をまとめた。道内全体では年間1114億円の経済効果が見込まれるとしている。

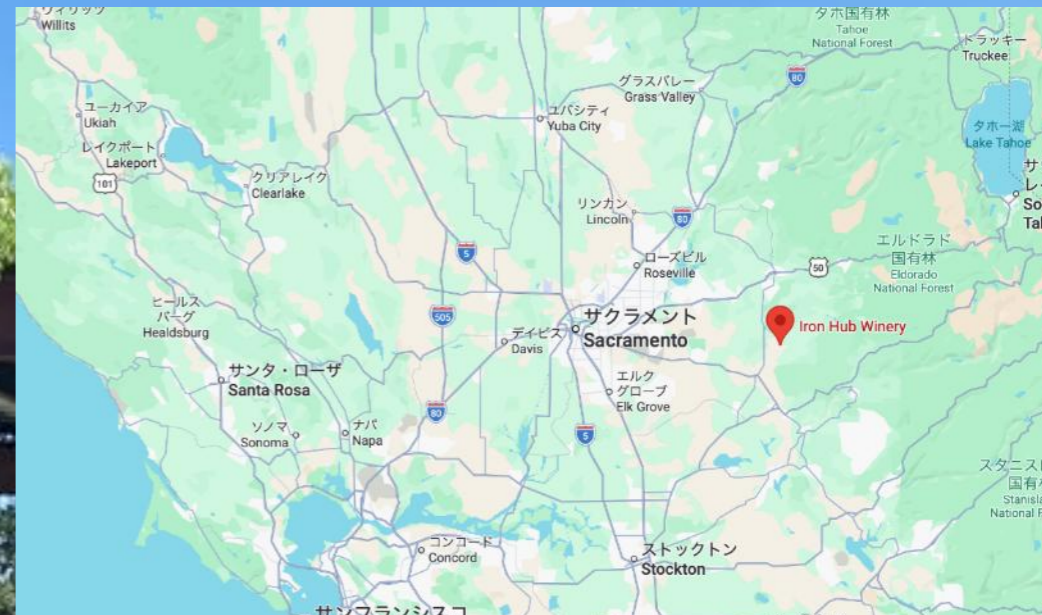
試算をまとめた同社のレポートによると、BPPが開業した2025年の実績ベースで、道内各地から北広島市への来訪者数が約250万人増加し、道外からは約100万人増えた。開業までの8年間で、BPP周辺の地価はおおむね倍以上になった。

こうしたデータも加味し、交流人口や定住人口の増加などによる消費増を計算したところ、開業後10年間の平均で年に523億1800万円の価値が創出されると試算。市の税収は年に10億~15億円押し上げられる見通しだ。地価についても「今後も継続的な周辺不動産価値の上昇が期待される」とした。

また道内全体の経済効果については、BPP関連の消費や投資、関連産業などへの波及効果も含め、年平均で1114億4800万円と見積もり「過去のスポーツ施設と比較しても類を見ない規模になる」と評価している。

同社の大野知世シニアマネージャーはBPPについて「行政や民間業者が協力することで、観光やまちづくりにもつながる『エリア一

@Iron Hub winery, Plymouth, CA





Sababay Winery, Bali, Indonesia



RESERVED

TABLE
4



Special ...
buy two
glasses Hatten
Wine
Get your ...
Third one Free



ワインとは？

- テロワールを楽しむ
- 食や観光とつながる
- 地域のヒトや経済を活性化させる

ブドウを発酵させたアルコール飲料

北海道の課題の解決につなげたい

北大ワイン教育研究の目的



2024年
4月25日
木曜日


発行所
北海道新聞社
〒060-8711
札幌市中央区大通西3-6
電話 011-221-2111
www.hokkaido-np.co.jp

北海道大学 外科学第二講座 開講100周年記念事業

未来外科医セミナー

「集まれ、未来の外科医たち」

日時：2024年7月21日(日) 13~17時
対象：中学生・高校生(定員40名、参加費無料)
場所：北海道大学クリニカルシミュレーションセンター
詳細：https://www.med.hokudai.ac.jp/seminars_etc/2024/0417.html



5分でわかる

昨年度丘珠空港旅客43万人に 2

丘珠空港の2023年度旅客数は43万9千人で1992年度の現空港ビル本格開業後初の40万人超え。

長谷川氏と面談出張 帯広市も13回 5

帯広市は、管理職6人が昨年度、自民党の長谷川氏と面談出張した。

道内117市町村消滅可能性

人口戦略会議 全国は4割超

20~50年 若年女性半減

経済界有志らでつくる民間組織「人口戦略会議」(議長・三村明夫日本製鉄名誉会長)は24日、全国の40%超に当たる744自治体で人口減少が加速し、将来的に「消滅の可能性がある」との報告書を発表した。大都市への人口流出が続いた場合、2020~50年の30年間で、子どもを産む中心の年代となる20~39歳の女性が半減する市区町村を「消滅可能性自治体」と定義。道内は全体の65%超に当たる117市町村が対象となった。同会議は、国や自治体に対し、地域ごとの人口減の要因を踏まえた対策を求めた。(3面)都市部の対策急務、27面)止められぬ若者流出

消滅可能性自治体を巡っては、人口戦略会議副議長の増田寛也日本郵政社長が座長を務めた「日本創成会議」が14年、全国の896自治体(道内147市区町村)が該当すると発表。今回の報告書では744自治

20~39歳女性の減少率が高い道内自治体

自治体	2050年		減少率
	総人口	20~39歳女性	
① 歌志内市	838	18	-86.7
② 木古内町	1295	35	-82.8
③ 松前町	1939	55	-82.8
④ 上砂川町	895	27	-82.1
⑤ 白糠町	2841	102	-80.3

人口戦略会議の分析

分類	自治体数	特徴
消滅可能性	744 (117)	50年までに若年女性が50%以下に減少
ブラックホール型	25 (2)	他地域からの人口流入に依存。出生率が低い
自立持続可能性	65 (0)	50年までの若年女性の減少率が20%未満
その他	895 (60)	上記以外。若年女性人口は減少する見込み

※自治体数の()は道内

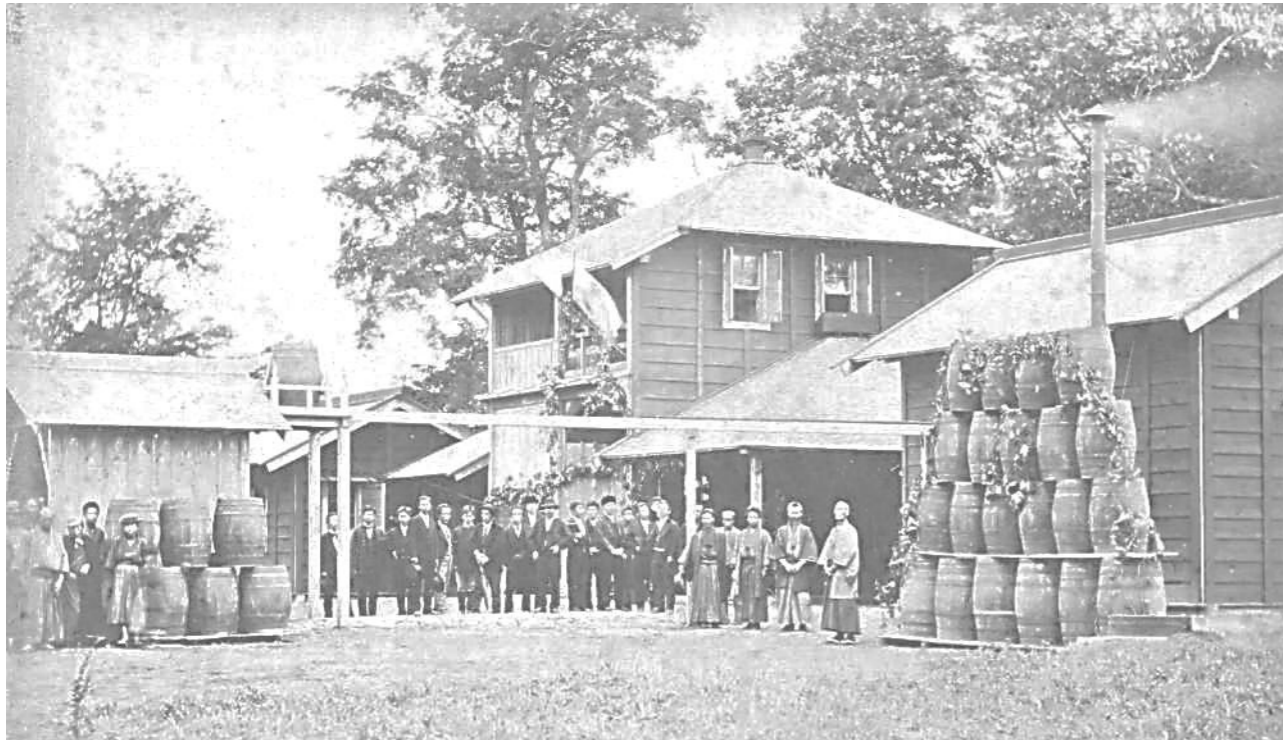
体に減り「若干改善が見られる」としたが、主な要因は外国人住民の大幅な増加だとして「少子化基調は全く変わっていない」と警鐘を鳴らした。人口戦略会議は、国立社

会保障・人口問題研究所(社人研)が昨年12月に公表した「地域別将来推計人口」を基に、全国の1729市区町村を分析。消滅可能性自治体の根拠となった20~39歳の女性の減少率は、道

地域のヒトや資源の流出を減らし、外からのインプットを増やし、地域社会の持続性を高めるものが必要
ワインこそ、その鍵になり得る

北海道のワイン造りの始まりは北大と同年

- 1876年 北海道開拓使葡萄酒醸造所が札幌（現在のサッポロファクトリー）に作られる



サッポロビールも同時に開業している
（開拓使麦酒醸造所）

民間払い下げの後，1913に閉鎖

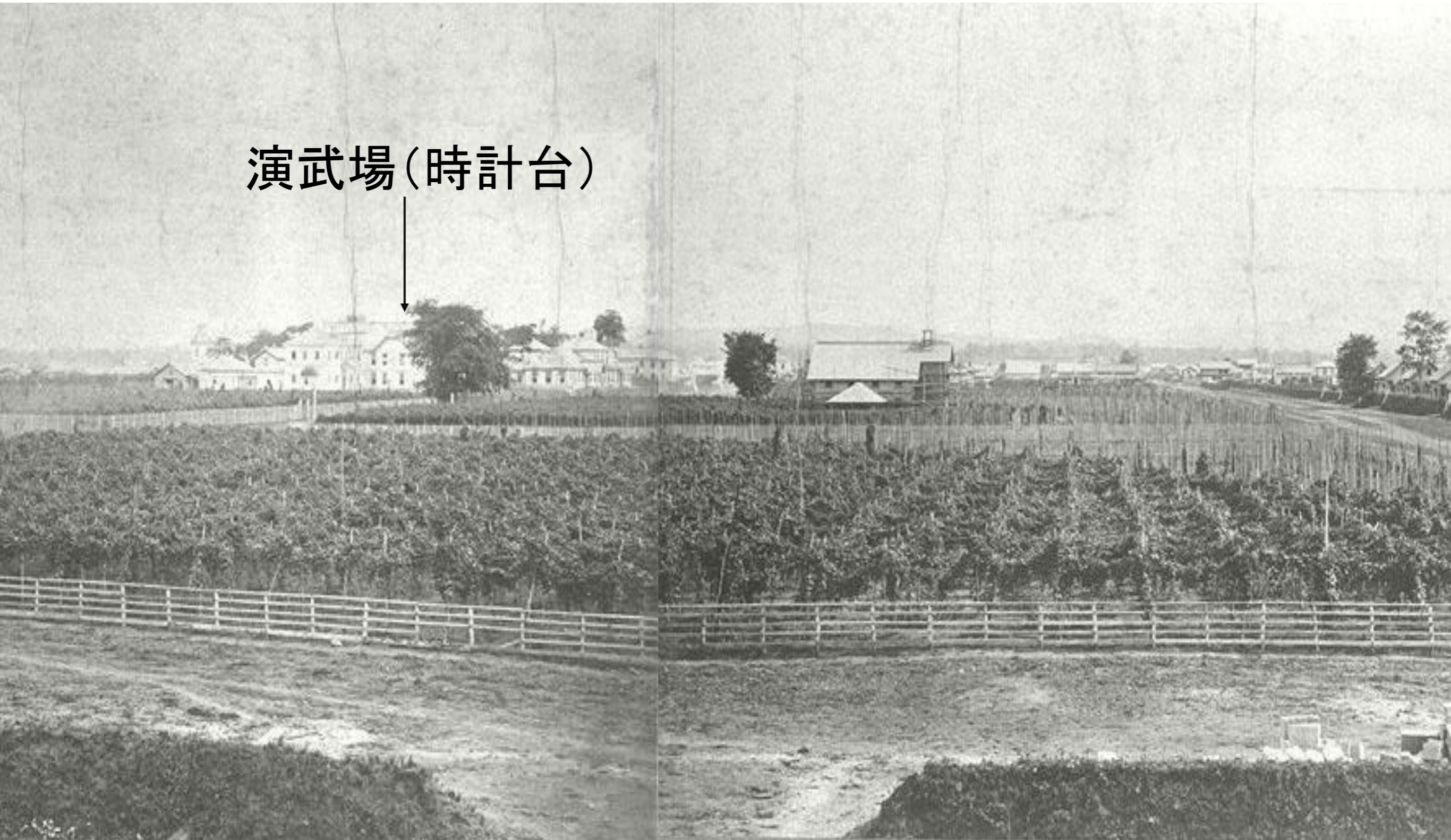
ブドウの栽培の問題？
ワインの品質？

文化的な問題？



札幌農学校付属農場葡萄園？

演武場(時計台)



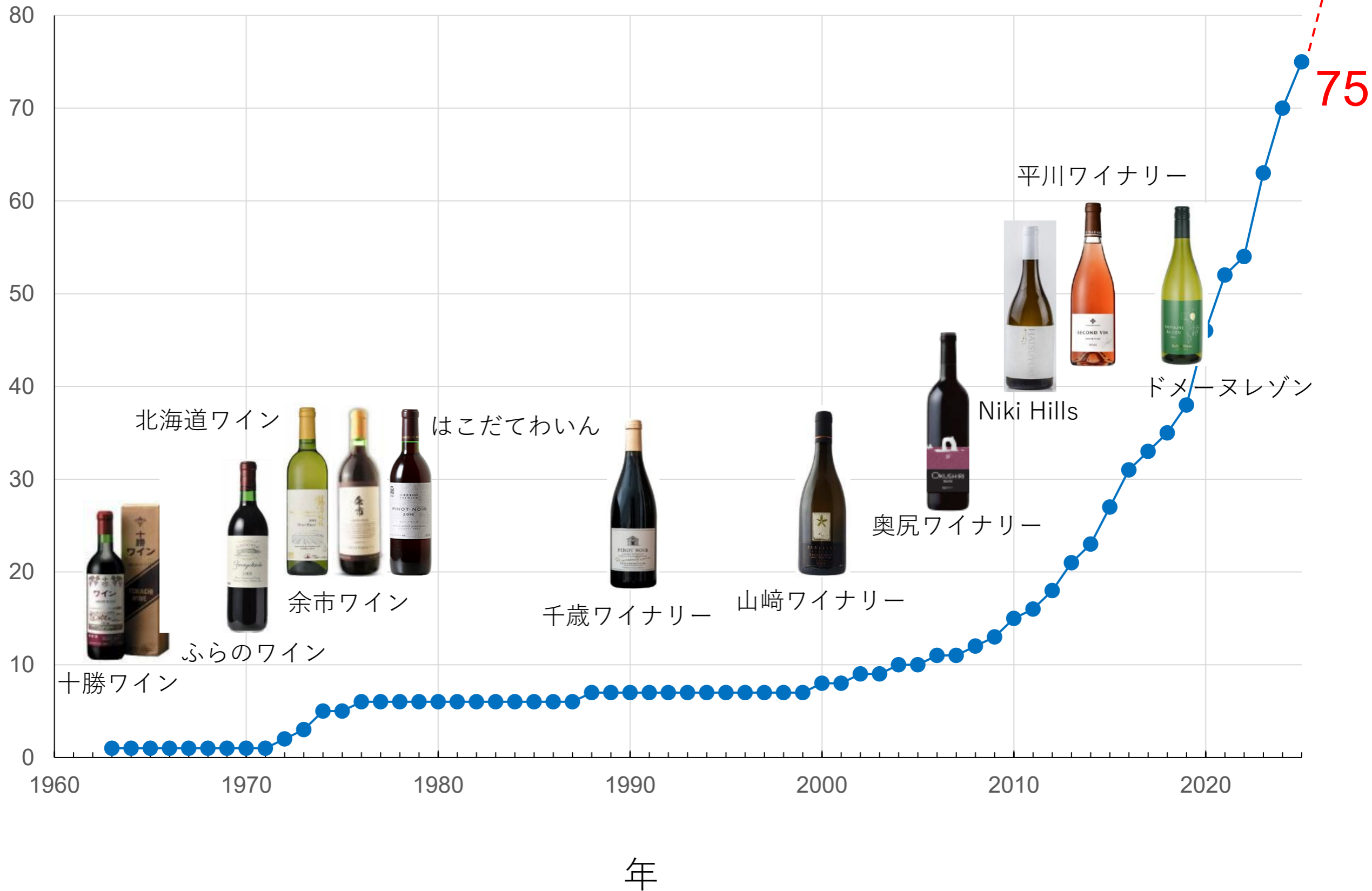


北海道は日本を代表するワイン産地へ

- 北海道におけるワイン醸造の歴史は、1876年（＝札幌農学校の開校と同年）、開拓使葡萄酒醸造所に始まる
- 現在の北海道におけるワイン造りの基礎は、池田町（十勝ワイン）、富良野市（ふらのワイン）、北海道ワイン（小樽市）などが1960-70年代に築いた。2000年以降、ワイナリーの数は急増し、特に直近の10年間で3倍の勢いで増加し、現在75ワイナリー
- 2018年には山梨に次いで2番目のワインの地理的表示（GI）が認められた
- 2020年には池田町育種「山幸」がOIVに登録

北海道に100ワイナリーになる日は近い

ワイナリー数



75 ?

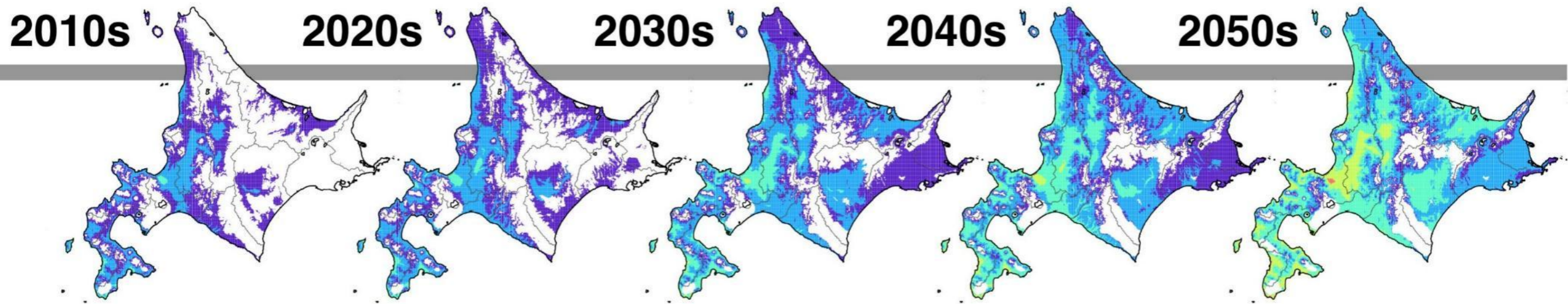
北海道にあるワイナリー



ワイナリー・ヴィンヤードを訪問する際のルール&マナー

- 無断で農園(ヴィンヤード)に立ち入らないようお願いします。
- ワイナリー・ヴィンヤードのなかには見学・立ち入りが不可なところや、事前に見学の予約が必要などところもあります。予め電話やホームページで確認してください。

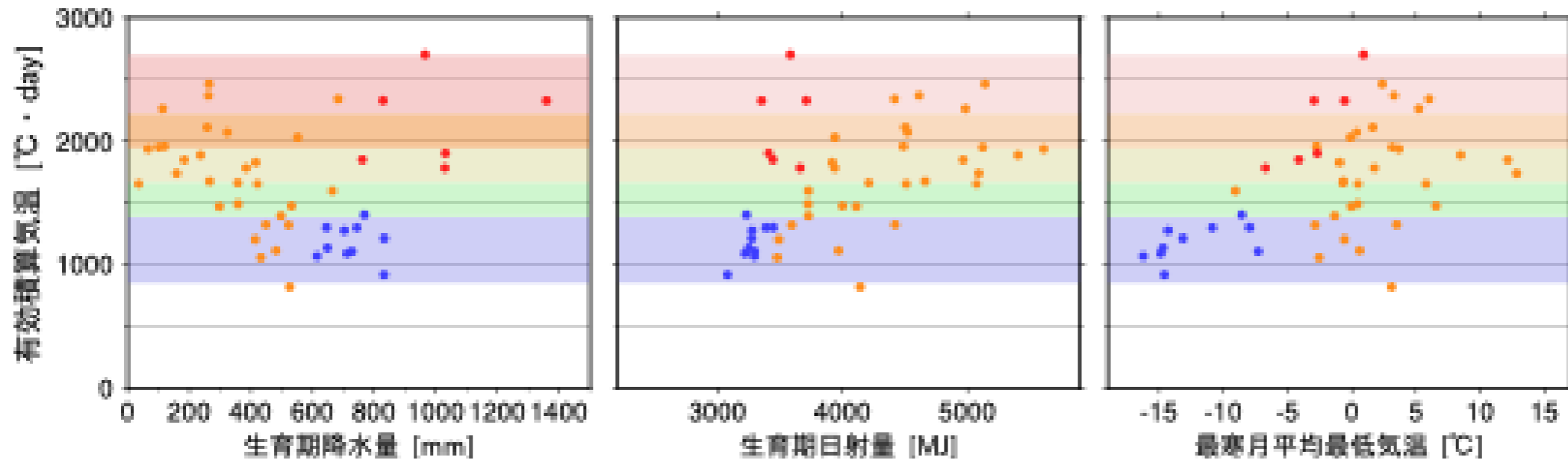
北海道のワインブドウの適地 は温暖化で拡大 (Nemoto et al. 2016)



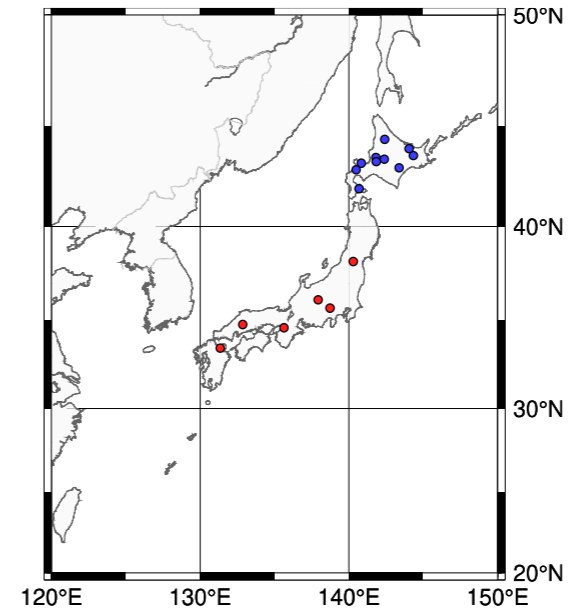
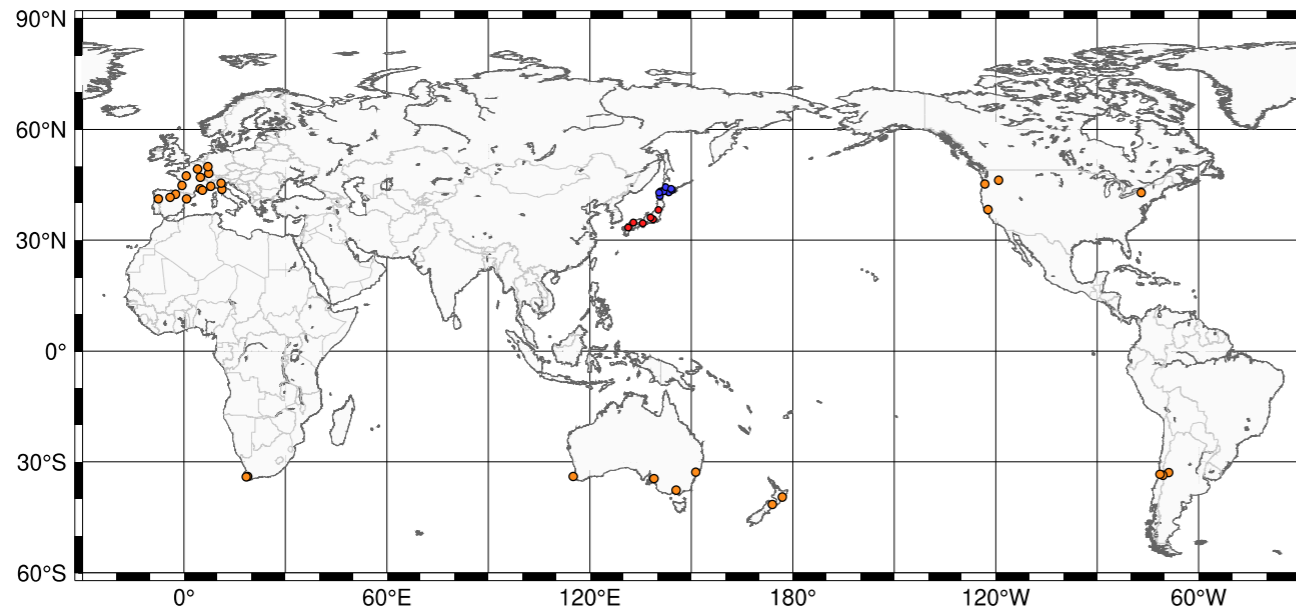
色がつくと、ワインブドウが栽培可能な地域。異なる色は異なる温度帯を示す

- 北海道の各地域でそれぞれ異なる品種のワインブドウが栽培可能になる。
- 北海道内の地域毎の個性を持ったワインが作られる。

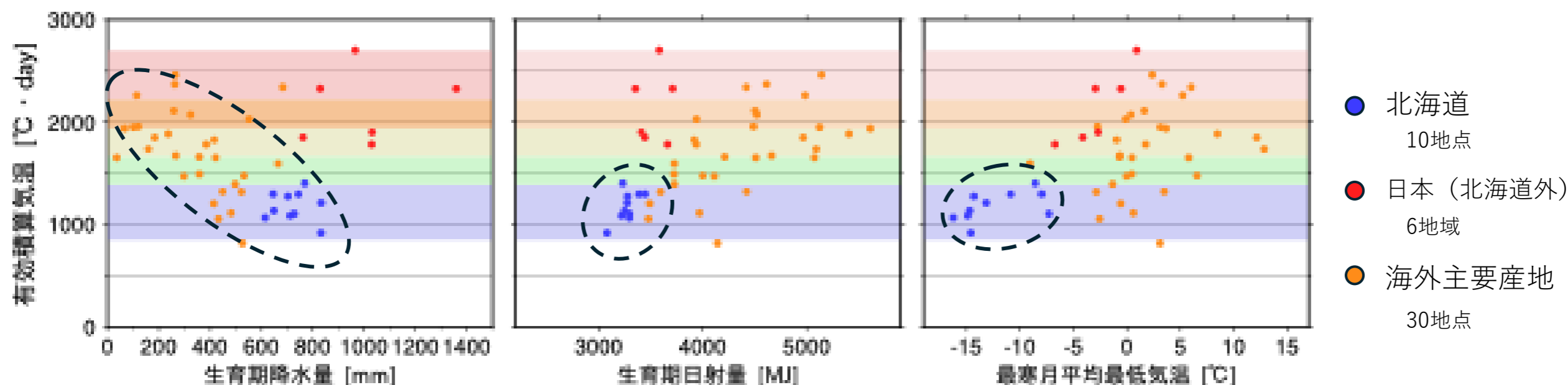
北海道の気象の特徴



- 北海道
10地点
- 日本（北海道外）
6地域
- 海外主要産地
30地点



北海道の気象の特徴




北海道のテロワールの特徴

冷涼、湿潤、寡照
冬季厳寒

- ① 世界の主要産地では 温暖&乾燥 ↔ 冷涼&湿潤の 関係が成り立つ
北海道はその延長上で最も低温のゾーンに位置する (Region 1)
- ② 北海道は海外主要産地に比べて生育期の日射量が少ない
- ③ 北海道の冬季気温はワイン産地としては特異に低い




北海道の主要品種




リースリングの交配種としてドイツで誕生。雪の多い北海道で、早摘みから遅摘みまでまで多様な個性を見せる。北海道の白ワインの主力品種。

ケルナー
Kerner




オーストリアのワインを代表するブドウ品種で、北海道でも赤ワインの主力品種として広く栽培。穏やかでやわらかい口あたりが特徴。

ツヴァイゲルトレーベ
Zweigelt-Rebe




ドイツワインを代表する品種・リースリングの交配種として1882年に誕生。リースリングの個性を失わない、すっきりとした味わい。

ミュラートゥルガウ
Müller-Thurgau




ブルゴーニュの王様と称され、世界中にファンを持つ、フランス原産の赤ワイン品種。ベリー系のフルーティーさが香る、繊細な味わい。

ピノ・ノワール
Pinot Noir



世界で最も有名な白ワイン用ブドウ品種として、主に辛口醸造される。樽熟成との相性もよく、北海道でも近年、栽培面積が増えている。

シャルドネ
Chardonnay





十勝ワインの代表品種・清見種と山ブドウを交配して開発されたのが、2006年に品種登録の「山幸種」^{やまさち}。野趣溢れる香りと酸味。

山幸
Yamasachi

北海道のブドウづくりのチャレンジ

於：甲府市 サドヤ農場

生育相	休眠			萌芽	葉展	新梢の伸長 開花・受精・結実・果実肥大			新梢の登熟 成熟 落葉		休眠		
	・根の活動 ・樹液の流動				・貯蔵養分の蓄積 ・翌年の花芽の分化・形成					・ベレーゾン			
月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	
ブドウ栽培作業	剪定 →			← キャノピー・マネージメント →									
	← 剪定 ←			← 新梢誘引 →			← 除芽・除梢 →			← 摘葉 →		← 摘芯 →	
													
													



- 北海道は生育期間が短い（早熟な品種が適する）
- 冬期剪定を短期間で行わなくてはならない





北海道のブドウづくりのチャレンジ：積雪



雪が積もる前に終わらなくてはならないので、極寒の中での剪定

雪に埋めるための、片側水平コルドン仕立て
15年程度の寿命

北海道ワイン(株)Facebookページより

北海道のブドウづくりのチャレンジ：寒さ



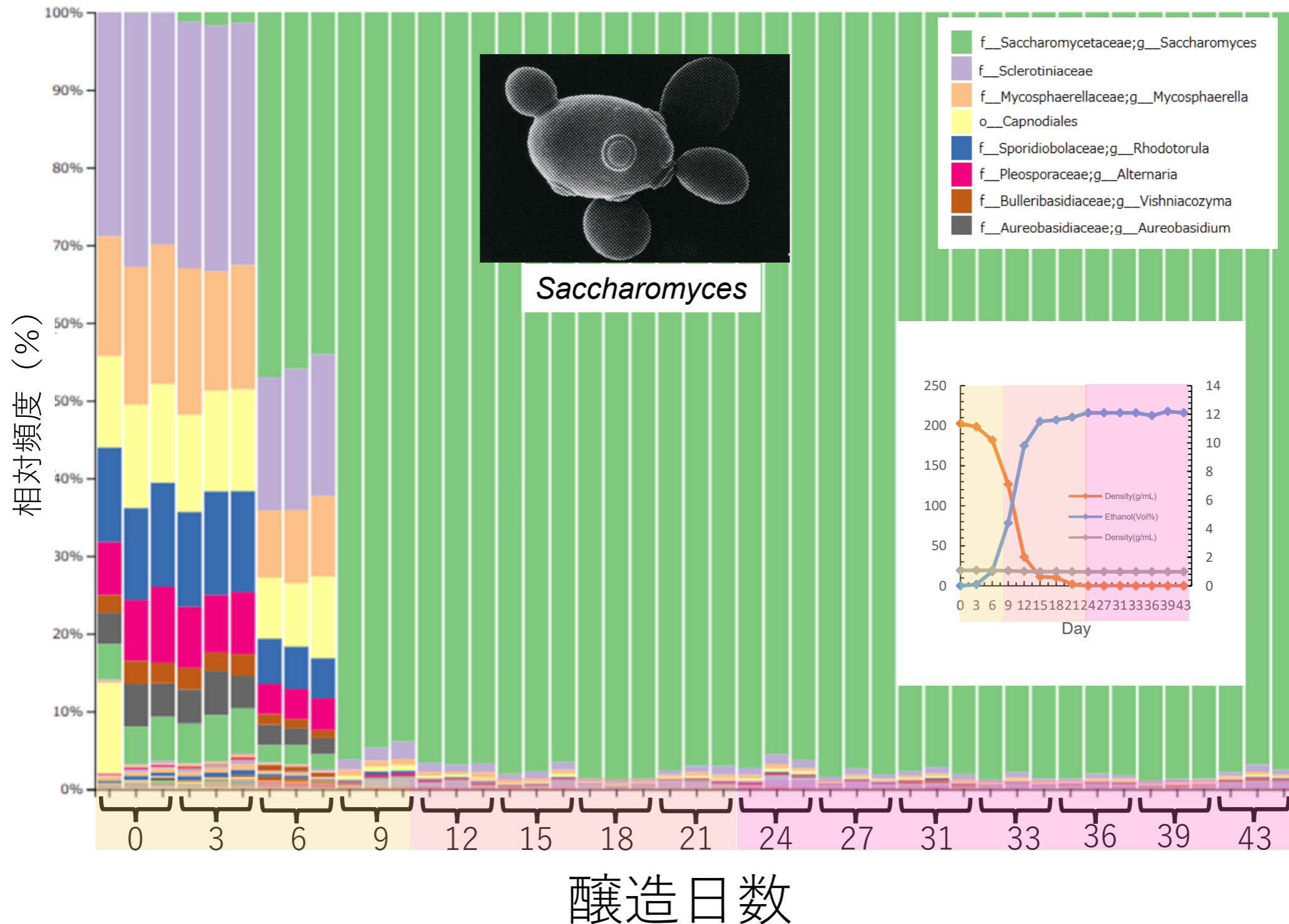
十勝では雪が少ないので土に埋める



ヤマブドウの交配品種は耐寒性が強く，土に埋める必要がない

- 清舞，山幸（池田町，清見との交配）
- ふらの2号（富良野市，セイベル13053との交配）

北海道の果汁はpHが低く，培養酵母を使わなくてもワインが醸造出来るポテンシャルがある



北海道の地域の味わいを楽しむ (ブドウの生産地域による)

- 道南（函館，七飯，北斗，乙部，奥尻）：ヨーロッパ品種，ヤマブドウ×海，山など，多様性を楽しめる．気候的には最も温暖．
- 後志（余市，仁木）：ヨーロッパ品種（ピノ・ノワール，シャルドネ，ツヴァイゲルト，ケルナーなど）が主体，一部生食用も．北海道の中でも暖かく，気候に恵まれる地域
- 空知：ヨーロッパ品種（ピノ・ノワール，シャルドネ，ツヴァイゲルト，ケルナーなど）が主体．余市，仁木よりは気候が厳しめ．樹1本からの収穫量が少なく，凝縮感がある味わい．
- 上川（富良野，東川など）：さらに厳しい気候．セイベルなど特有の品種もある．ヤマブドウとのハイブリッドも
- 道東（芽室，池田，北見など）：清見，清舞，山幸など耐寒性独自品種の味わい



ブランドとしての価値を高めるGI（生産地呼称）制度 北海道は2018年，山梨に次いで2番目に



北海道産100%ワインの目印です。

GI Hokkaido

「GI Hokkaido ワイン」の特徴

白

豊かで華やかな花や柑橘系の香りと豊かな酸味を有し、フルーティで軽快です。

赤

スパイスや果実の香り、はっきりとした酸味と穏やかな渋みを有します。

ロゼ

豊かな果実の香りを有し、フルーティで爽やかです。

「GI Hokkaido ワイン」の生産基準

- ◆ 原料には北海道で収穫されたブドウを100%使用すること
- ◆ 北海道内で醸造、貯蔵、容器詰めしたもの
- ◆ 有識者による官能検査に合格したもの


など





ワイン産業の課題解決には、学問分野を超越した研究開発が必要






北海道ワイン教育研究センター

(共同プロジェクト拠点)

北海道大学の多様な研究力を
ワイン関連分野に結集・実装，課題解決へと導く

参画教員
農学研究院10名 工学研究院2名 地球環境科学研究院2名 メディア・コミュニケーション研究院1名 文学研究院1名 教育研究院2名 北方生物圏ワールド科学センター1名、先端人材育成センター1名

学外連携組織



北海道-ワインプラットフォーム
産学官金連携によるワイン産業支援組織

北海道，道内市町村

道内生産者

国内外研究機関

ワイン関連研究プロジェクト

- 温暖化気象予測と，対応した栽培技術検討
 - 病虫害発生予測と新たな防除技術
 - 果汁データからの醸造結果予測技術
 - 醸造中の微生物ダイナミクス研究
- 北海道ブドウ品種ワインの香りの分析と醸造への応用
- 購買行動解析によるワインマーケティング研究
 - 北海道ワイン関連微生物バンクの設立
 - 余市果樹園の研究用ブドウ畑の充実

学部・大学院教育

- 学部専門講義
- ワイン生産学 (国際食資源学院)
- 北海道サステイナブルワイン学 (大学院共通講義)

リカレント教育 (予定)

- 生産者向け，一般向け





ワイン教育研究センター棟における道産ワイン産業振興事業 (セミナー，試飲，生産者支援)

道内各エリアの個性をもったワイン造り

ワイン産業人口増・生産技術向上



北海道のサステイナブルテロワールの達成により，**北海道の持続性**を高める

テロワール＝地域の気候、環境、生態、地形、コミュニティ、文化、人などのすべてを含むエリアの個性
サステナブルテロワールとは，農業，食品産業，観光業など，北海道各地域を持続的にするということ



北海道ワインアカデミー

- 2015年から、道産ワインの品質向上を目的として、道内で醸造用ぶどう栽培やワイン醸造に携わる方を対象に開催
- **国内外大学と連携**し、現場第一線で活躍する方を中心に高度で専門性の高い人材を育成
 - 栽培・醸造、マーケティングに至る一貫した座学や実地研修を実施
 - これまで145名修了、うち14名（10事業者）がワイナリー開設



【北大の役割】

- 2015～ **講師派遣や大学施設の活用**
- 2019～ **コンソーシアムに参画し主体的に運営に参加**
- 2020～ **主体的にカリキュラムを作成**

大学院共通講義「北海道サステイナブルワイン学」

3年間で400名以上，2024年度は220人の履修登録



農学部大講堂にて第1回講義



履修生がワイナリー作業体験



2回のテイスティング講義も



センター教員による研究の例

- 中川 理（大学院メディア・コミュニケーション研究院）：
ワインマーケティング研究
- 実山 豊（大学院農学研究院）：ブドウの耐凍性研究
- 柏木 淳一（大学院農学研究院）：ブドウ園土壌とブドウ根系に関する研究
- 川口 俊一（大学院地球環境科学研究院）：ワイン生産とセンサ工学
- 菊池 義智（大学院農学研究院・産総研）：ブドウ害虫の腸内細菌の研究
- 石田 晃彦（大学院工学研究院）：ワイン小型分析機器の開発

北方生物圏フィールド科学センター余市果樹園

余市・仁木 ヴィンヤード&ワイナリー map

北大 余市果樹園



JR余市駅周辺
拡大MAP

余市町
農園応援
サポーター

LINE

チェアーズ!
CHEERS!

【友だち追加】をして、
余市町の農園を応援しよう

世界が注目するワイン産地で、収穫のお手伝いをしてみませんか？
「余市町農園の応援サポーターチェアーズ」は、農園とボランティアをつなぐ新しいアカウントです。

ワイナリー・
ヴィンヤードをめぐる
ルール&マナー

無断で農園(ヴィンヤード)に立ち入らないようお願いします。

●ワイナリー・ヴィンヤードのなかには見学・立ち入りが不可なところや、事前に見学の予約が必要なところもあります。あらかじめ、電話やHPなどで確認しましょう。

掲載施設、店舗の営業時間などは、状況により変わる場合がありますので、事前にお問い合わせの上、ご利用ください。

各施設紹介



町内ワイナリー



飲食店



宿泊施設

凡例

- ヴィンヤード
- ワイナリー
- 飲食店
- ワイン・その他お酒販売
- 宿泊施設
- 温泉施設



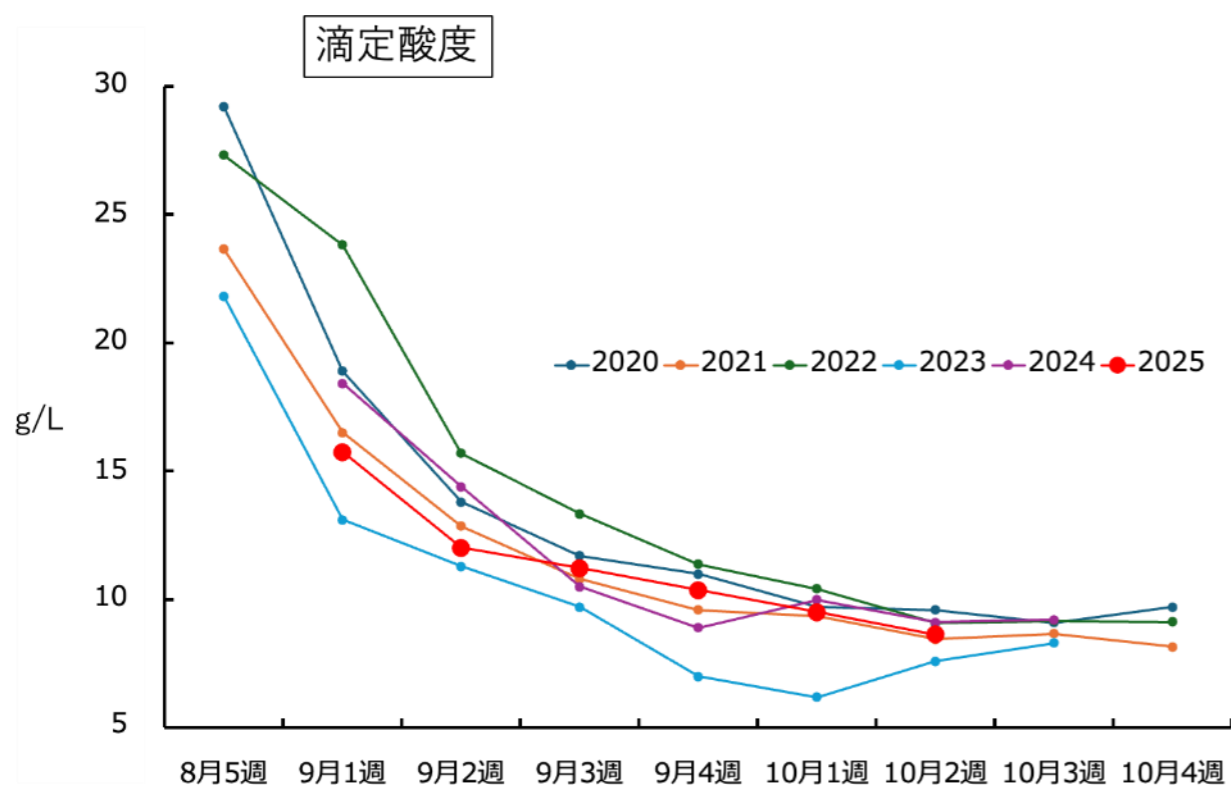
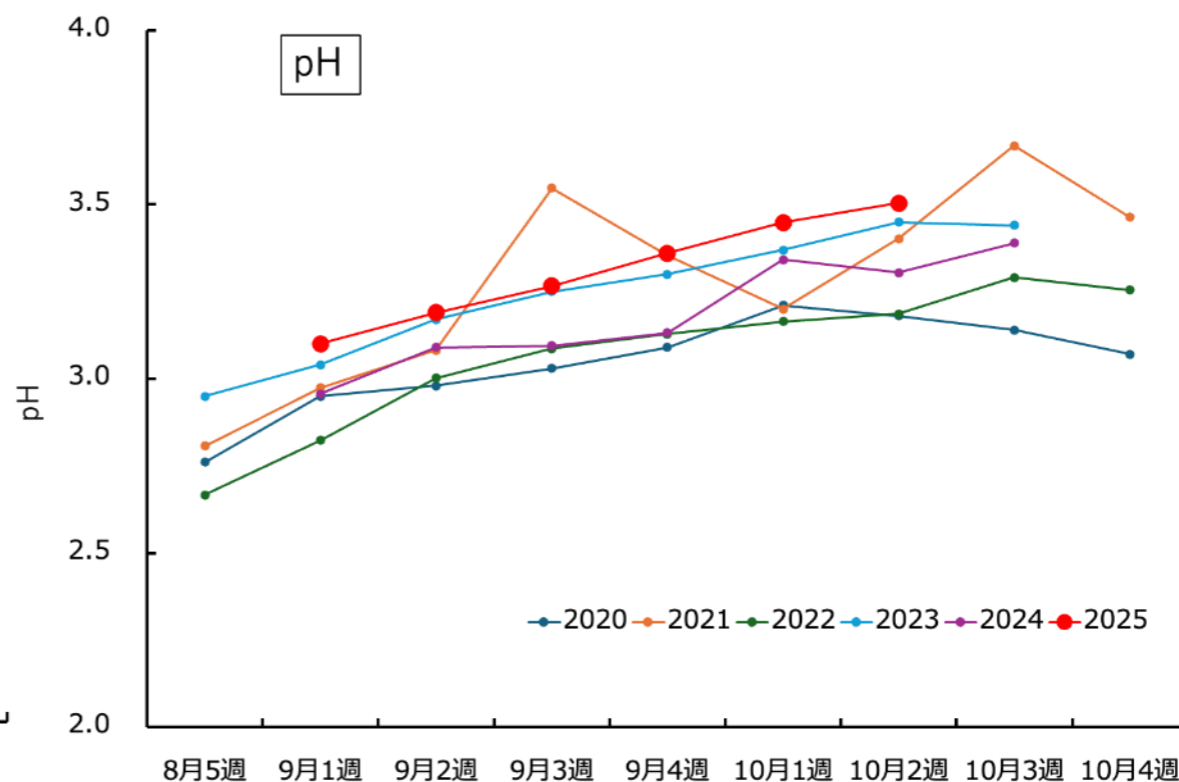
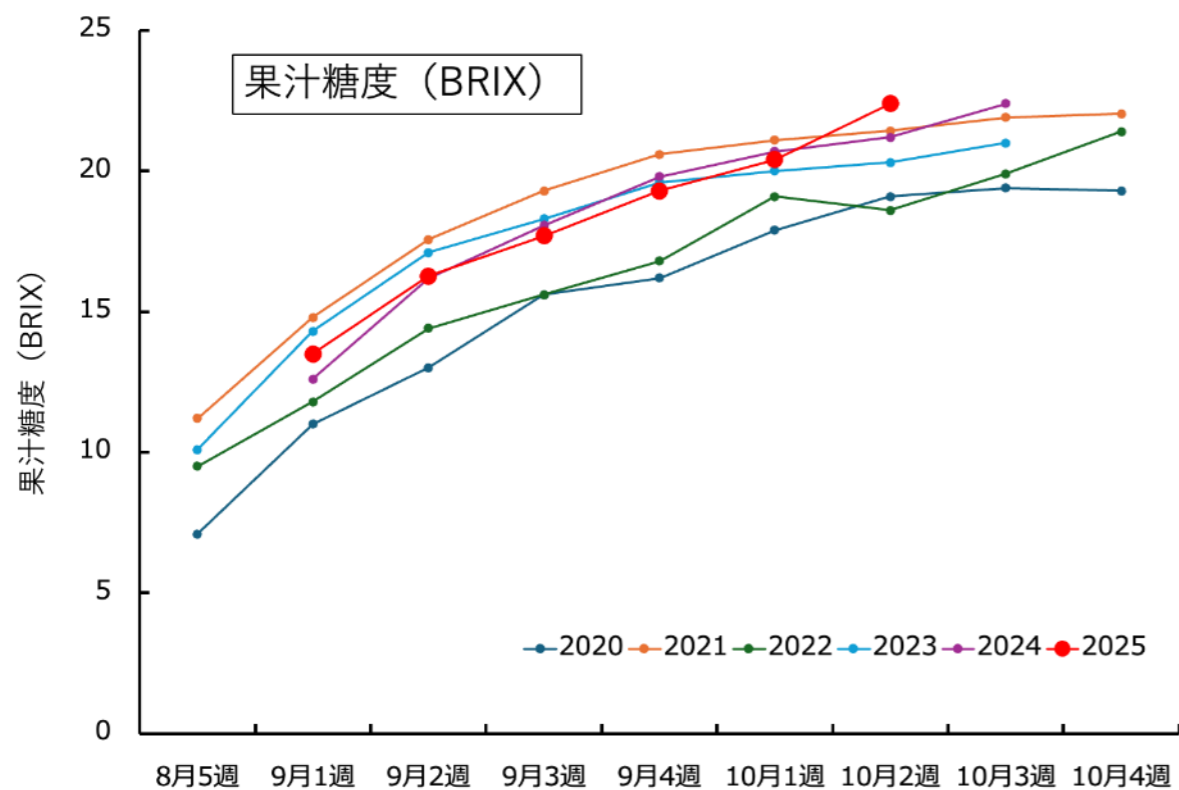
4

余市果樹園に植栽されている品種

- ツヴァイゲルト
- ケルナー
- 清見
- 清舞
- 山幸
- **MHAM**
- マスカットベリーA
- シャルドネ
- ピノノワール
- カベルネ・ソーヴィニヨン
- カベルネ・フラン
- リースリング
- ゲヴェルツトラミーナー
- ピノ・ブラン
- ミュスカデ
- ミュラートウルガウ



継続的な果実品質の分析で、気候変動の傾向がわかる



北海道大学余市果樹園ケルナーのデータ

北大のブドウを使ったワイン



ファンゲタン!
(はじめよ!)
2021

製造本数
22本

アルコール分
11.5%

モルゲンリッヒ
ロージゲム
シャイン
(バラ色の朝日)

2022
製造本数 190
本

ケルナー69%ツ
ヴァイゲルト31
%

アルコール分12
%

レンツェスモ
ント
(春の月光)

2023
製造本数
184本

ケルナー
74%, ツヴァ
イゲルト
26%

K (ケイ)

2022

清舞 100%
製造本数 6本
アルコール分12.5%

2023

清舞 83% 清見 17%
製造本数 11本
アルコール分11.1%

Y (ワイ)

2022

山幸 100%
製造本数 12本
アルコール分11.3%

2023

山幸 100%
製造本数 27本
アルコール分11.9%

2024年Vintageの北大ワイン



アーベントシュテルン
<ロゼ>

平川ワイナリーにて
委託醸造

マージ
(MHAM)
<赤>

ゲイズ
(清見)
<赤>

めむろワイナリーにて委託醸造

ダンス
(清舞)
<赤>

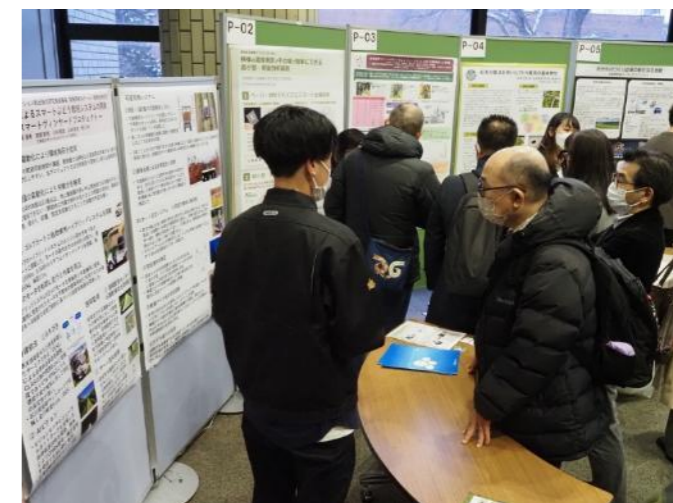
ワイ
(山幸)
<赤>

北海道ワインシンポジオンの開催

これまでに5回開催



田辺由美先生による特別講演



ポスターセッション



FT-IR 分析実演



パネルディスカッション



ワイン産地形成に向けた支援体制 『北海道-ワインプラットフォーム』とは

令和4年4月に設立された、北海道大学を中核とした産学官金連携によるワイン産業支援組織です。
構成する各支援機関の機能を活用し、人材育成や経営、マーケティングなど、
品質向上や競争力強化のための必要な支援を行います。

栽培/醸造技術

- ブドウ生産者への技術支援
- 栽培醸造データ
- 土壌や果汁成分等の分析

人材育成

- ワインアカデミー
- 市民向けセミナー

創業・経営相談

- 経営改善の相談対応, 専門家派遣
- 経営分析や経営モデルの提示

技術革新

- スマート農業技術の研究開発・技術支援
- 海外品種の導入研究

マーケティング

- 道産食材とのペアリング提案によるプロモーション
- 販路, ブランド化支援



ワイン産地北海道の持続的発展

ワインレポート 北海道 2024

サステナブル・テロワール (Sustainable Terroir) の実現に向けて



北海道 - ワインプラットフォーム

ンショット



Sustainable Terroir **Hokkaido**

北海道 - ワインプラットフォーム

育む
カラ

ワインレポート北海道は、 北海道 - ワインプラットフォームの メルマガ登録をさせていただくと 無料で手に入ります。

ABOUT US NEWS OUR SUPPORT CONTACT



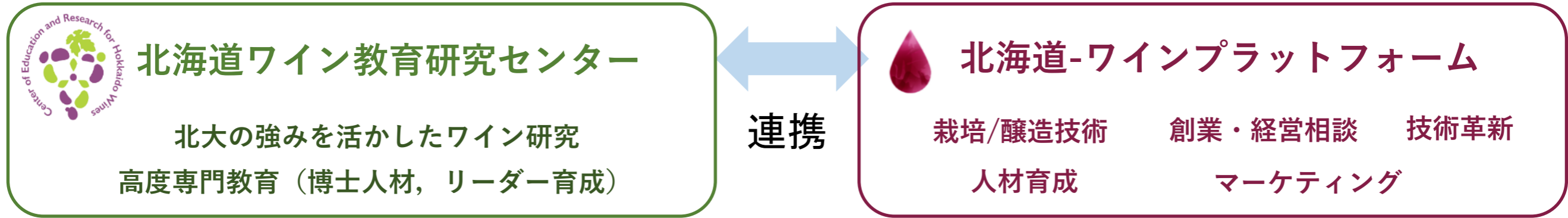
テロワールを気候、歴史、人など地域全体で共創される価値と定義し、科学的根拠に基づくブドウ・ワイン生産や、経営の革新、消費者等の参加、地域の協力・連携等を促進し、関係人口の拡大や地域経済の循環等の持続可能な「ワイン産地北海道」を実現し、その発信により世界に通じる新たな競争力を生み出します。

文化、技術、環境、経営、地域経済、人材育成、地域協力など、包括的なワイン産地形成の観点から「サステナブル・テロワールの目標」を設定します。

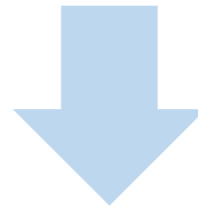


HOKKAIDO WINE VALLEY

2022.4 Kick Off



二つの組織の連携によりワインを核とした北海道ブランドの価値向上と食文化の創造を目指す



北海道のワインを愛する多様なステークホルダーが集い語り合う場としてのワイン教育研究センター棟

北海道大学ワイン教育研究センター 2023.9.28 Open



北大キャンパスの最古の建物を， 次の100年へ



旧昆虫学及養蚕学教室(1901年・登録有形文化財)

札幌キャンパス内に現存する最古の建物。昆虫分類学の礎を築いた松村松年が初代教授として昆虫学教室を主宰した。



標本庫(1927年)

昆虫標本を守るため耐火性のある建物を作るように松村松年が総長に強く要望し建てられた。当時、36万点の昆虫標本が収蔵されていた。



松村松年(1872～1960)

日本の昆虫約1,200種の命名者。

大雪山に生息するウスバキチョウやダイセツタカネヒゲなど4種の蝶（国の天然記念物）は新種あるいは新亜種として松村が1926年に発表した。日本昆虫大図鑑や日本昆虫学など昆虫学の名著を著した。

文化財の価値を保ちながら，次の100年に耐える改修を



建築当初の梁と補強の調和



特徴的な意匠と補強の調和



特徴的な構造を活かしたワインセラー
雰囲気と調和する補強

改修後の姿とワイン教育研究センター



北海道大学ワイン教育研究センター棟



イノベーションラボ

- ワイン成分の分析研究
- ワインの小仕込み試験
- ワイン微生物学
- 分析実習



ギャラリースペース

- 建物の由来に関する展示
- 北海道産ワインの資料展示
- 北大における教育研究の展示
- ワイン試飲
(2024年～)



プロモーションホール

- ワイン関連セミナー
- テイスティングイベント
- ワイン関連講義
- コンサート
- カフェ (将来的に)

北海道ワイン教育研究センター棟 北大ワインテイasting・ラボ

北海道大学では2024年9月6日から北海道ワイン教育研究センター棟を一般の方にも開放し、北海道産ワインの有料試飲を開始しました。常時 12 種類のワインのテイastingが可能です。



提供ワイン

北海道大学・余市果樹園産のブドウを使用したワイン「ばら色の朝日」の他、北海道産のワインを各種ご用意しています。

試飲料金・提供方法

ワイン3種テイasting 1,500円(税込)

- *お支払いはキャッシュレス決済のみ。
クレジットカード、一部の電子マネーに対応
- *コイン式ワインサーバーによる
セルフサービスでの提供となります。

テイasting後、電子アンケートへお答えいただくと、オリジナルポストカードなどをプレゼントいたします。

開館時間

金曜日

12:00 ~ 19:00
最終受付 18:30

土曜日、日曜日

10:30 ~ 16:30
最終受付 16:00

月曜日

10:30 ~ 15:00
最終受付 14:30

※いずれも年末年始等は除く

4月から営業時間、価格を改定致します
詳しくはセンターwebサイトをご覧ください

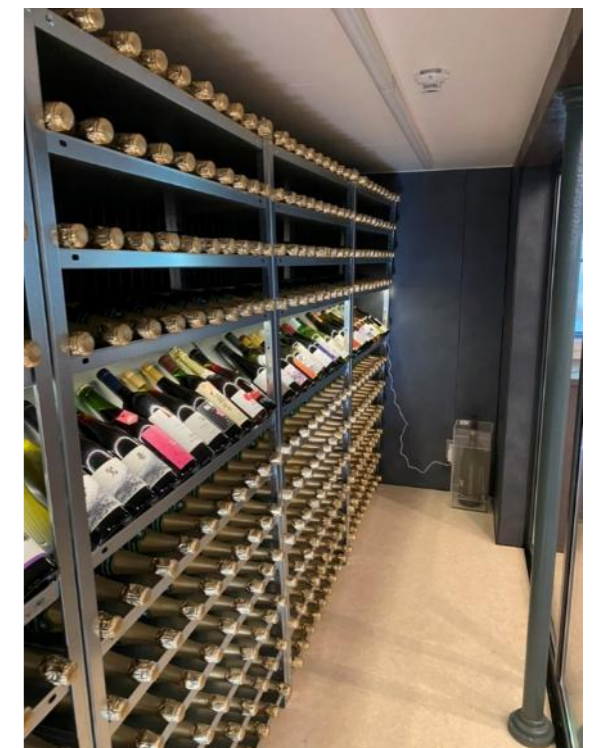
標本室は， Insecta Matsumuranaに



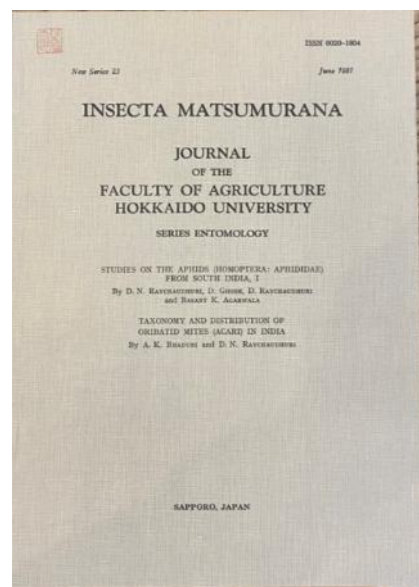
昆虫標本を展示



- 両側のワインセラーに，1800本のワインが貯蔵可能
・ ワインバンクに活用
- セラー，室内の空調はピーエス株式会社のPS カンティナーにより最適温度・湿度に
- 中央のカウンターは榆の巨木より切り出した一枚板
- リーデルジャパンより寄附頂いたグラスを使ったグラスワークショップが可能



道産ワインを貯蔵展示



昆虫学学術雑誌
Insecta Matsumurana

サステイナブル・テロワールとは

テロワールを包括持続することにより地域全体の価値を高める

「サステイナブル・テロワール」



テロワールを共有価値として
 経済活性化・環境保全・食文化の発信・地域の魅力再発見・人々の結束力強化

北海道は世界でも稀なワインと食の王国へ

広大かつ多様な風土を持つ北海道
ワインと食を楽しむ
ガストロノミー王国



ワインを核とした
北海道の新しいブランディング

▼
ワイン産地・北海道が
世界に匹敵する銘醸地へ



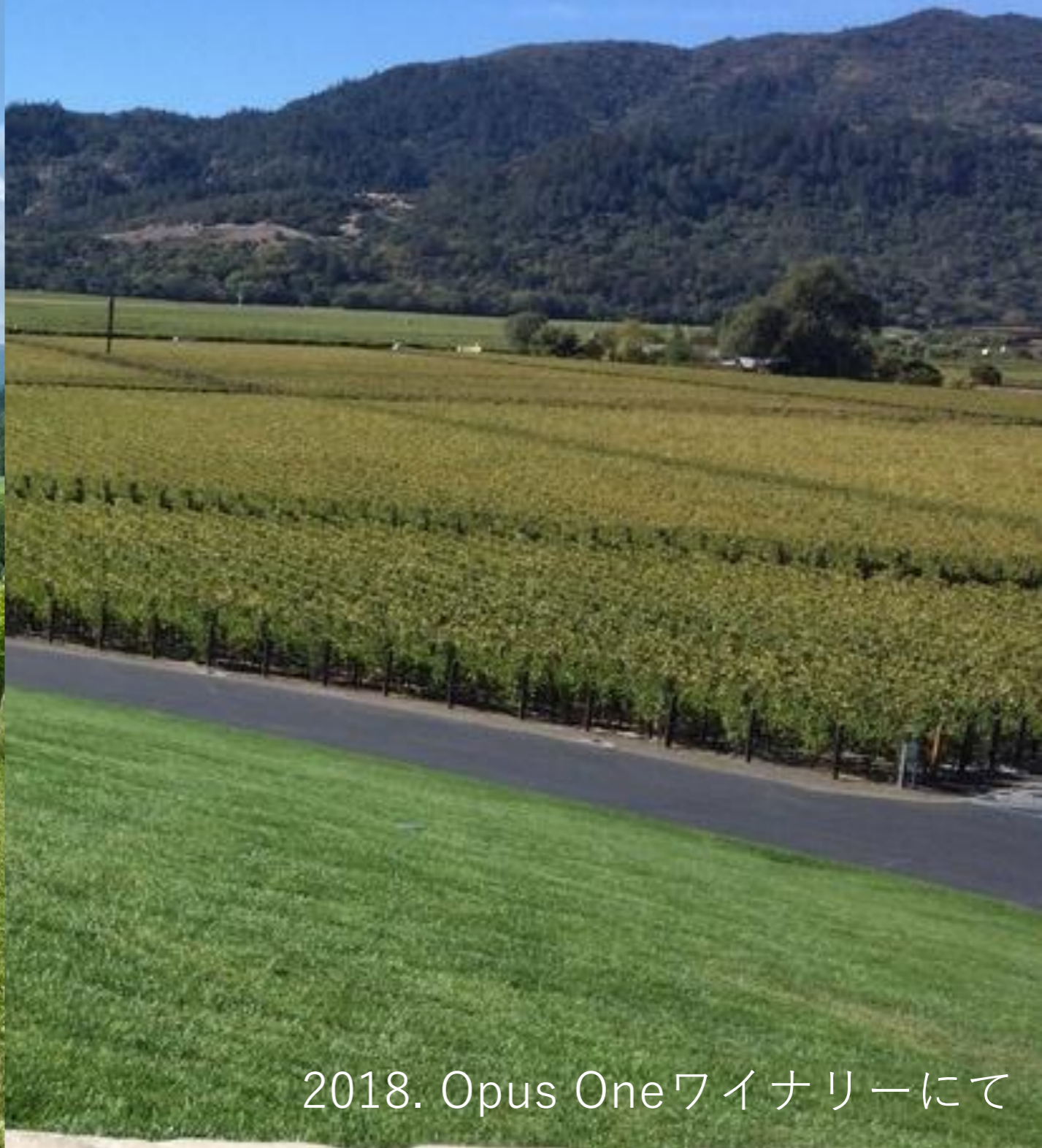
おわりに

- ワインと食の王国北海道のテロワールは，北海道全体の持続可能性を高め，明るい未来をもたらす鍵だと考えています。
- 北海道大学ワイン教育研究センターは，北海道一ワインプラットフォームと力を合わせ，地域の食やアクティビティと結びついた持続的なテロワールが集積する，「北海道ワインバレー」の実現のために，教育研究に注力していきます。

北海道にいくつも のナパ・ヴァレーを いつの日か



2022.7.7山崎ワイナリーにて



2018. Opus Oneワイナリーにて