



●山の斜面にある北東向きのブドウ畑。ブドウは熟成が進みすぎると酸が一気に落ちてしまうため、日照が少なく、気温が上がりすぎない北東向きの環境が、酸を大事にするワイン品種の栽培に適しています。



●主な栽培品種は、白ワイン用のケルナー、シャルドネ、ソーヴィニヨン・ブラン、赤ワイン用のピノ・ノワール、メルローなど。今年は新たに3,000本の苗木を植え、総数は約2万本になりました。



●木の状態を一本ずつ見極め、的確に芽かきを行います。栽培スタッフの年齢は20代前半から30代後半。仁木町に雇用を生み出すこともワイナリー設立の目的の一つでした。



北海道農業に限りない愛情を注ぎ、
たゆまぬ努力を続ける人々がいます。
農業の未来を創造する「北の農業人」の
情熱や取り組みをご紹介します。

●世界に通じるワイン造りを支える栽培責任者

「世界一のワイナリー」を目標に、 土づくりへの飽くなき探究心で 質の高いワイン用ブドウを育てる。

「仁木町」
株式会社NIKI・HILLSファーム
ヴィンヤード責任者
倉岡佑樹さん



●倉岡さんは東京都の出身。東京農工大学のオホーツクキャンパスで地域産業に関するマネジメントや6次化などを学んだ後、NIKI・Hillsファームに入社しました。働く中で土づくりの面白さに目覚め、日々畑に向き合っています。



仁木町に根を下ろし
ワイン用ブドウの栽培に挑む

昼夜の寒暖差が大きい気候や水はけの良い土壌などから、果樹栽培に適していると考えられる仁木町。近年はワイナリーの開設が相次ぎ、ワイン用ブドウの栽培が盛んになっています。

仁木町の市街地から日本海までを見渡す小高い丘の上に、「NIKI・Hills Winery」が開設されたのは2015年のことでした。耕作放棄地となっていた広大な農地を買い取り、醸造所を建てるとともに、農地を整備し、2016年からワイン用ブドウの栽培を開始しました。しばらくは、余市町の契約農家が栽培したブドウでワインを造っていましたが、2019年からは自社栽培のブドウによ

るワイン造りも行っています。

ブドウ栽培の責任者を務める倉岡佑樹さんは、2019年に同ワイナリーの運営会社の一つである「NIKI・Hillsファーム」に入社しました。現在はブドウの栽培管理を中心に、現場スタッフへの指導や栽培計画の立案、醸造部と連携した品種管理など、質の高いワイン造りに欠かせない重要な役割を担っています。

「当ワイナリーのオーナーが、この場所の美しい景色や自然豊かな環境に惚れ込み、世界に通じるワイン造りで仁木町を元気にしたい、と開設を決めました。当初はワイン用ブドウ栽培のノウハウがなく、地元農家の方に一から指導をしていただきました。今でも試行錯誤は続いていて、11年目を迎えた今、ようやく入り口に立ったという思いです」

研究と工夫を重ね
土壌や気候の特性を克服

一般的に、ワイン用ブドウの栽培には排水性の良い土壌が適しているといわれますが、同ワイナリーのブドウ畑は粘土質土壌。少しでも水はけを良くするため、倉岡さんはさまざまな手法を試し、研究を重ねてきました。現在はサブソイラを使い、土中に筒状の穴を開けることで排水性を高めています。「木が元気になり過ぎると、実の付き方が悪くなる場合があります。そのため、水だけでなく、窒素量なども抑制するようにしています。こうした取り組みはすぐに結果が出るものではなく、データを取りながら検証し、改善を続けていきたいと思っています」

木の植え方にも特徴があります。斜面

の下方向に向けて、木が斜めになるように植えられているのは、冬が来る前に木を地面に寝かせ、雪にすっぽり埋もれるようにするため。冬の厳しい寒さから木を守るための工夫です。また、一般的にブドウ栽培には南向きの畑が適しているとされますが、温暖化が進む中、同ワイナリーの北東向きの畑は日照が少なく、冷涼な環境が有利になってきました。

現在は斜面に広がる8ヘクタールの畑で約2万本の木を栽培しています。「栽培スタッフ7名で、一本一本の木の状況を見極めながら、大切に手入れをしています。特に、芽かきや剪定は重要な作業のため、営農支援アプリを導入して情報共有を図っています」と倉岡さんは言います。近年は新たな試みとして、AIとドローンを活用し、病害虫などの発生を予測するシステムの開発にも取り組んでいます。

同ワイナリーでは環境への配慮も重視。除草剤は使わず、畑や醸造過程で出る廃棄物を、価値のある資源として生かす取り組みを行っています。今年3月にはブドウの搾りかすを使った「ワイン紅茶」を発売し、話題になりました。

栽培と醸造が互いに高め合い
世界に誇るワイナリーに

同ワイナリーでは、9月下旬からブドウの収穫期を迎えます。倉岡さんは醸造責任者の意見を聞きながら、最適な収穫のタイミングを見極めています。時には、より高いクオリティを追求する醸造側と意見がぶつかることもあるそうですが「い

いものをつくりたいという思いは同じ。栽培部門と醸造部門が密接に関わりながら、ワイン造りをできるのが当ワイナリーの強みです」と倉岡さんは話します。

妥協のない努力が実を結び、2025年の国際的なワインコンクールにおいて、自社畑のシャルドネ100%で造ったワインが金賞を受賞。世界から注目されるようになり、国内外から多くの人がワイナリーを訪れています。

「理想のブドウ作りには、良い木を育てることが必要です。そのためには、人を育てることも大切だと考えています」と話す倉岡さん。今後は、自身が蓄積してきた知識や技術をマニュアル化し、誰もが高いレベルでブドウ栽培に臨めるようにすることを目標にしています。

北海道の小さな町から、高みをめざすNIKI・Hills Winery。その土地だからこそ生まれる味わいや伝わるストーリーを追求しながら、「世界一のワイナリー」という夢に向かい、飛躍を続けていきます。



●搾汁から発酵、熟成、瓶詰めまでを一貫して行う醸造所。



●ワインショップでは
テイスティングも楽しめます。

●畑の上に立つ建物には醸造所やワインショップ、レストラン、ホテルなどが併設されています。