

平成26年度補正予算
「地域イノベーション協創プログラム補助金
(地域資源活用ネットワーク形成支援事業)

地域ストーリー

2016.1

株式会社JTB北海道

地域ストーリー

Introduction

SCENE 1 8月のある日、ワイン好きな友人といきつけの寿司屋でシャンパンを飲みながら大将の手の込んだおつまみをいただいている。
今年の夏休みはタイミングを逃して旅行に行けなかったのも、涼しくなったら雪が降る前の北海道に週末を利用して美味しい海産物でも食べに行かないかと友人を誘ってみる。
土・日を利用した2泊3日ぐらいなら友人も休みが取れるとのこと。

インターネットで北海道ワインで検索してみると北海道ワイナリー特集の記事が……。なんと、北海道は日本一の醸造用ぶどうの産地とのこと。また20箇所以上のワイナリーもあるなんて！全く知らなかった！
もっと調べてみると、北海道ではワインの他にビール、日本酒、焼酎、ウイスキーも作られているとか。美味しい食事と地酒を楽しむ旅行がしたいと2人で盛り上がる。

1日目

SCENE 2 11月の週末、2人は新千歳空港にいる。8月に寿司屋で盛り上がった旅行が現実にあの、すぐに日程を決めお得な飛行機とホテルのみ含まれたパッケージツアーを予約。
滞在は札幌1泊、小樽1泊の2泊3日とし、小樽～余市～ニセコの酒造巡りをする事になった。
メルマガ会員になっているWEBサイトからの案内で見た、札幌からのリゾート列車で行く余市・ニセコのマリアージュ旅という日帰り旅行を発見。すぐに即決、申込み。
札幌駅集合が朝7時20分と早いので前日から札幌入り。
もうすでに外は暗くなっているが、取りあえず到着祝いの乾杯を！
札幌市内にある北海道の地酒を多く扱う小料理屋で明日の予定について話し合う。

2日目

SCENE 3 7時57分発のリゾート列車に乗車。乗車してまもなくシニアソムリエセレクトのマリアージュメニューと白ワインがサービスされた。
朝からワインは日常では考えられないが、これが旅行の醍醐味。楽しもう。
食事は小樽のホテルシェフ監修のメニュー。想像していたものよりはるかにレベルが高い。
パンは食事とは別にソムリエからサービスされる等、乗った事はないがナパバレーのワイン列車もこんな感じかしら？と想像が膨らむ。
小樽を過ぎた頃に冷えたスパークリングが提供される。温度が良い！
今回のツアーで提供されるお酒はすべてコンクール受賞酒と限定酒らしい。

SCENE 4 まもなく、余市に到着。
余市駅から徒歩5分、朝ドラ「マッサン」のロケ地ニッカウヰスキー北海道原酒工場へ直行。
竹鶴政孝は、スコットランドに似た冷涼で湿潤な気候、豊かな水源と凜と澄んだ空気がそろう場所こそが、理想のウイスキーづくりには欠かせないと考え、さまざまな候補地の中から小樽の西、積丹半島の付根に位置する余市を選んだとのこと。
その頃の時代に想いを馳せながら、単式蒸溜器(ポットスチル)が並ぶ蒸溜棟から見学。余市では、昔ながらの石炭による「石炭直火蒸溜」が行われており、ちょうど石炭入れの場面を見る事ができる。
旧事務所や旧竹鶴邸、ウイスキー博物館を見学し、最後に試飲会場へ。
試飲会場では3種類のウイスキーが無料試飲できる。しかも炭酸水も用意されており、ハイボールを作って飲める。なんて素晴らしいサービス。

SCENE 5

列車へ戻り、今度は後志地域を代表するつまみと日本酒のマリアージュ。なかなか手に入らないと言われる燻製棒寿司や歴史ある蒲鉾店のかまぼこ、季節限定甘海老の燻製が提供され、1本5000円もする吟醸酒や冬期限定酒2種がふるまわれた。ピリッと辛口の日本酒がつまみとぴったりと合い、ぐいぐい進む。酒匠の方より日本酒の作り方も教えてもらい今まであまり飲んでいなかった日本酒にも興味が湧いてきた。

SCENE 6

今回のリゾート列車にはエンターテインメントとして2人の演奏者が同乗していた。1人はアコーディオン奏者ともう1人は三線奏者。北海道なのに何故沖縄の三線？と一瞬思ったが、音色が三味線に似ていて和風、日本酒を飲みながらに実はぴったりであった。アコーディオンの音色を聞きながらパリの地下鉄での演奏者を思い出した。音楽は参加者同士の連帯感も生み、車内は一気に盛り上がった。

SCENE 7

車内が盛り上がっている中、列車はニセコに到着。ここでは3時間の十分な自由時間があり、まずはお目当てのニセコミルク工房敷地内になる羊蹄山が目の前に見えるレストランへ。夏の期間は大変人気で全く入れないが、11月のこの時期は並ばなくても入れると確認済み。羊蹄山を眺めながら地元で取れた野菜を中心としたブッフエスタイルのメニューを楽しむ。こちらの牧場で有名な飲むヨーグルトも嬉しい飲み放題。

SCENE 8

昼食の後はレストラン近くにあるニセコチーズ工房を訪問。本当に小さな工房で、10人も入れれば満員になりそうなお店を親子で経営。雑誌で見たJALファーストクラスで搭載されている12ヵ月熟成のミモレットチーズをお目当てに。社長自らチーズの説明をしてくれた。見るからに真面目そうな職人という感じ。社長曰く、実は毎週金曜日に15個だけ作っている幻のチーズがあると言う。幸運には今日はまだ在庫があるらしい。ここでしか買えない、個数限定品、当然買うしかないでしょ。モッツアレラチーズの中に生クリームが入っている。家に帰ってから食べるのが楽しみ。

SCENE 9

ニセコ駅から車で10分程度のところにある有島記念館へ。学生の頃読み漁った本の中に、有島武郎の『生まれ出づる悩み』『或る女』があった。自叙伝的な『生まれ出づる悩み』と自由奔放に生きる女性が主人公の『或る女』は少しだけ記憶に残っており、ちょっと覗いてみる事にした。実はここの記念館で美味しいコーヒーが飲めると地元の方から聞いてというのもあった。ニセコで飲むコーヒーは本当に美味しいと思う。羊蹄山の湧水で淹れているかららしい。そしてやはりこの雄大な景色がより一層美味しさを増すのかも。

SCENE 10

楽しい列車の旅も終わり途中の小樽駅で下車をし、ノスタルジックな雰囲気が漂う小樽の街を歩きながら運河近くの宿へ。時刻ははまだ16時半なのにもうすでに日は落ちて暗い。ホテルは明治に栄えた商家を再現した宿。運河を望めて、温泉もあるので今日はゆっくりしよう。ホテルのフロントで「北海道三大夜景」の1つであり、ミシュラングリーンジャパンにも認定されている小樽の天狗山の景色が素晴らしいと聞き、夕食の後に行ってみることに。標高532mとの事で街の灯りが近くに感じられ、感動的な夜景が目の前に広がっていた。せっかくなので展望レストランの夜景が一望できる窓際カウンターをリザーブし、限定のカクテル「おたる生ワインポールキャンベル - TENGU - 」を楽しむ。北海道ワイン「おたる初しぼりキャンベルロゼ」と余市の新鮮りんごを絞ったジュース「りんごのほっぺ」をブレンドした限定カクテル。とてもすっきりとした飲みやすいカクテルで女性向き。

3日目

SCENE 11

旅行最終日は1日小樽市内をぶらぶらして帰る予定だったが、昨日乗車したリゾート列車で飲んだ北海道ワインや田中酒造が小樽にあると聞きどうしても直接訪れてみたくなった。
昨日車内で説明してくれた酒匠さんにお会いでき、快く酒蔵を案内してもらった。1899年創業というだけあり、歴史が感じられる建物。
ここは国内でも珍しく1年中仕込作業をしている四季醸造蔵で、いつでも醸造の様子を見学する事ができる。精米から麴づくり等、親切に説明をいただいた。
ここではたくさんのお酒の試飲もでき、お酒に合うおつまみも販売している。
お正月に飲もうと「搾りたて」という日本酒を注文した。
北海道産酒造好適米を60%まで削り良質な水で仕込んだ純米酒、爽やかな優しい香りとお米のうま味豊かな芳醇辛口タイプ、搾ってから賞味期限45日間という限定酒。パリパリという食感とほんのり薫る酒粕せんべいも一緒にお土産に・・・。

SCENE 12

次に訪れたのは日本最大規模の自社畑を持つという北海道ワイン。
車内で飲んだ白ワイン「鶴沼木樽発酵ヴァイスブルグンダー2013」がとっても美味しかったのでお土産に買ったかったが車内では販売していないとのこと。
どうしても買いたくてやって来た。すでにワイン作りは終わっていたが瓶のラベル貼りの様子をガラス越しに見学することができた。
北海道産葡萄だけで80種類ものワインを製造しているとのこと、売店では本当にたくさんのお酒が販売されており、ワイン選びにも迷ってしまう。
母親へのお土産のワインをソムリエさんに相談、甘口のデザートワイン「雪摘みケルナー」をすすめられる。雪が降るまで収穫を遅らせ、糖度の高い甘い葡萄で醸造されたという、甘口のワインが好きな母親にぴったり、迷わず購入。

SCENE 13

小樽といえば、ガラス。旅の思い出に何か体験ができないか、ホテルの方に聞いてみると吹きガラス体験ができるスタジオがあるとのこと。
自分のオリジナルのお猪口を作ってみることに。
数種類のガラスの形や色が選べるので、透明なガラスに少しだけ青を入れて、作ってみた。
工場での熱気を感じながら職人さんに手伝ってもらい、なんとか完成。

SCENE 14

最後の締めはやはり小樽での寿司ランチ。
ミシュラン星付のお寿司屋さんで最後は豪華に祝杯を。
ここでは田中酒造の日本酒も一緒に味わうことができる。
先ほどのスタジオで作ったお猪口で早速飲んでみることに・・・。
やはり自分のオリジナルの酒器で味わう日本酒は格別！

Closing

道産酒をおもいっきり楽しんだ2泊3日の旅であった。
これをきっかけに、北海道の酒造やワイナリーをもっと詳しく調べて、また来ようと友人と約束。
次回は9月～10月のぶどうの収穫時期に来て葡萄畑でぶどう摘み体験もやってみたいね、と話も弾む。