

## from the good Earth

よいちだより「良い地より」

vol. 19

2017.6

## この春は…

2013年と2014年に植えた当ワイナリー周辺のぶどうがようやく本成りの年を迎えました。そして時を合わせるかのように、「ミシュラン・ガイド北海道2017」に我がレストランが掲載されました。このガイド、前回出版時(2012年)は私共の建物自体が存在していなかったのですから、今回がデビューということになります。お陰様で5月の出版以来、平日のお客様が確実に増えております。6月中・下旬にはバラも咲き揃い、景観も一層グレードアップして、皆様にお約束した通りの「日本一素晴らしいワイナリー」作りは着々と進んでいることとなります。是非お出掛け下さい。

## Country Clubの真の姿

皆さんはこの言葉がどのようなものを指すか、ご存じですか。ゴルフ場だとお考えの方が多いと思われる。しかしこの名の由来は本家イギリスでは大分違います。要は都会生活者が田舎の自然を満喫しながら、心身を共に活性化する場所。緑多い空間に滞在し、肉体を鍛えるべくスポーツも思い思いに楽しみましようという訳です。ですからスポーツは色々何でもが本来の形。イギリス発祥のスポーツには芝生の上で行うものが多いことにお気づきですか。テニス、サッカー、ラグビー、 Polo、クリケット(野球の前身)、そして勿論ゴルフも。country clubとは、「田舎のびのびクラブ」の如きものなのです。

勿論、イギリスで近世発生したものですから、かつてその傍にワイン畑はありませんでした。(イギリス本土に最初のワイナリーが出来たのは1970年代のことです。)しかし温暖化ゆえに、現在イギリスでは中部までワイン作りが攻めて来ておりますので、今後ワイナリー付き(ワイン畑に取り囲まれた)country clubは確実に増えるとは思います。長い

柄(え)のクラブを振り回しながら、あちこちに穴ポコをあけて歩く行為(私のような下手なゴルファーのことです)は、実は畝で畑を耕すことの代理行為と見て取れます。私共はこの谷を本来の意の面白いcountry clubにしようと考えております。そうしますと近い将来、この谷のぶどう畑と建物以外の所は大部分が芝生になることでしょうかと、このたび、思い切って芝刈機を一新しました。現在2000㎡ある芝生が確実に10倍以上の20,000~30,000㎡になることを考え、米国のジョン・ディア社製乗用タイプ(刈幅1m)のものにしたのです。

## G.I. (Geographical Indication= 地理的産地表示)の愚かさについて

北海道中の33あるワイン会社が皆で「北海道産」を名乗ろう。輸入原料の会社も、遠くからぶどうを仕入れている会社も「オール北海道」で行きましょう。

とても詳しくワインの世界や実情を知っているつもり私としましては、この運動に大反対です。面白いもので、ワインの世界だけは歴史的に近代化の波にも、グローバル経済の理論にも負けず、少量生産の独自性を貫いて来ました。真に良いワイン作りを目指すなら、決して広域地名を横並びで使用すべきではありません。官僚の方々や日本の秀才が陥り易い、「皆で渡れば恐くないし、それが正しい」とする説は、ワイン作りの場合、百害あって一利なしと知るべし、です。先日(この4月?)「カンブリア宮殿」で私と同様のことを「ファンファンクション」の社長が言っていました。世界のまともなワイン地帯の例を挙げ



てご説明しますので、「G.I.北海道こそ救世主だ」と疑義のある方は、是非私にお問い合わせ下さい。北海道が真に良きワインを産する地になり、そのことが観光化や経済活性化の大きな歯車になるかどうかの、今がその瀬戸際なのですから。

## OcciGabiの更なる投資

この7月に隣地3,000坪を取得します。現在8室のコンドミニウム(シェア別荘型ホテル)とパン工房・ビストロの同時建設を計画しております。パン工房兼ビストロの地下はチーズとジャムの熟成保存庫にすべく設計中です。

現在、8,000口を超えたOcciGabi Wine Clubの会員の皆様の分布を見ますと、8割以上が札幌及びその周辺都市部、2番目に東京都・神奈川県が多く、3番目が新潟県です。そして会員の皆様の多くの方々が、この地に宿泊施設をとおっしゃいます。色々検討した挙げ句、ニセコ式コンドミニウムとすることに決めました。基本はシェア別荘型で

すから、このOcciGabi Condominiumは特別会員制としますが、Wine Clubの会員の皆様も、この特別会員とはならずとも、割安にお泊り頂けるようにするつもりです。募集は次号(8月)から行うつもりです。

順調に行きますと、パン工房・ビストロも、コンドミニウムも来春オープン予定です。どちらにしましても、2018年(来年)秋には札幌西I.C.→余市I.C.が30分となりますので、急ぐことにします。

ぶどう作り、ワイン作り、そして庭作りこそ自分の人生の本業と感得しておりますので、これからの数年、10年は精神的にとっても充実したものになりそうです。

落 希一郎



## イベントのお知らせ

### ■ 横浜でワイン会 於 イタリアンダイニング・カリナ(横浜)

6月24日(土) 17:00~20:00  
お1人様 ¥12,000(税込) ワイン6種とコース料理  
カリナ Tel 045-650-3372

### ■ 石川尚美先生のチーズ講座 於 OcciGabi(余市)

7月1日(土) 15:00~17:00  
お1人様 ¥2,500(税別) 石川先生のチーズの話を伺いながら、  
チーズとワインを楽しみます。

### ■ OcciGabi ワイン会 於 OcciGabi(余市) 「ミシュラン・ガイド北海道2017」の掲載を記念して

7月22日(土) 17:30~20:00  
お1人様 ¥12,000(税別) 士別産サフォーク種マトンを使った特別コース料理と  
ワイン8種類をお楽しみ頂きます。

余市駅から送迎バス有

### ■ ぶどう栽培体験 於 OcciGabi(余市)

7月15日(土)・8月19日(土) のぶどう栽培体験(まだご予約可能です。)

以上、ご予約は  
下記までお願い致します。



お問い合わせ  
ご予約



株式会社 OcciGabi 〒046-0012 北海道余市町山田町 635

tel.0135-48-6163 / fax.0135-48-6164

携帯:090-6198-5501

E-mail occigabi@ae.auone-net.jp